



FORMAÇÃO EM SAÚDE E NUTRIÇÃO
NO CONTEXTO DA ASSISTÊNCIA TÉCNICA E EXTENSÃO RURAL

SISTEMATIZAÇÃO DA EXPERIÊNCIA



FORMAÇÃO EM SAÚDE E NUTRIÇÃO
NO CONTEXTO DA ASSISTÊNCIA TÉCNICA E EXTENSÃO RURAL

SISTEMATIZAÇÃO DA EXPERIÊNCIA



**ESCOLA DE
GASTRONOMIA SOCIAL**
IVENS DIAS BRANCO

Fortaleza, 2021

Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco

GOVERNO DO ESTADO DO CEARÁ

GOVERNADOR

Camilo Santana

VICE-GOVERNANDORA

Isolda Cela

SECRETÁRIO DE CULTURA

Fabiano dos Santos Piúba

SECRETÁRIA EXECUTIVA

Luisa Cela

SECRETÁRIA EXECUTIVA DE PLANEJAMENTO E GESTÃO INTERNA

Suzete Nunes

INSTITUTO DRAGÃO DO MAR

PRESIDENTE

Paulo Linhares

DIRETOR DE PLANEJAMENTO E GESTÃO

Roberto Freire

DIRETORA DE FORMAÇÃO

Bete Jaguaribe

DIRETORA DE ARTICULAÇÃO INSTITUCIONAL

Rachel Gadelha

ESCOLA DE GASTRONOMIA SOCIAL IVENS DIAS BRANCO

SUPERINTENDENTE

Selene Penaforte

COORDENADORA DE CULTURA ALIMENTAR

Lina Luz

COORDENADORA PEDAGÓGICA

Damaris Barros

COORDENADORA DO LABORATÓRIO DE CRIAÇÃO

Uliana Lima Pessoa

COORDENADORA ADMINISTRATIVO-FINANCEIRA

Raquelane Salles

ASSESSORA DE COMUNICAÇÃO

Izakeline Ribeiro

GERENTE

Klaustrianne Queiroga

COORDENADORA DE EVENTOS

Andreia Lopes

PRODUÇÃO DO LABORATÓRIO

Iury Aldenhoff

Jaqueline Arantes

DESIGNER

Lorraine Sampaio

ASSISTENTES DE COORDENAÇÃO PEDAGÓGICA

Vanessa Noronha

Thalma da Escócia

AUXILIARES DE PROCESSAMENTO

Aline Caetano

Ilana das Neves

ASSISTENTES DE PRODUÇÃO

Marcelo Penaforte

Maria C. S. Carvalho (Telma Carvalho)

Francisco Cleyton

SECRETÁRIA ESCOLAR

Eveline Alves

BIBLIOTECÁRIA

Monica Da Silva

HORTICULTOR

Carlos Liduino

RECEPCIONISTA

Francisco Gerson

ALMOXARIFE

Pedro Neto

ASSISTENTE DE CONSERVAÇÃO E MANUTENÇÃO

Felipe Mororó

ESTAGIÁRIOS

Eduarda Porfirio

Domingos Sávio

Saulo Assef Alves

FUNDO INTERNACIONAL DE DESENVOLVIMENTO AGRÍCOLA - FIDA

OFICIAL DE PROGRAMAS

Cintia Tatiana Guzmán

Hardi Vieira

PARCERIAS INSTITUCIONAIS

SECRETARIA DO DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO DO ESTADO DO CEARÁ

De Assis Diniz

PROJETO PAULO FREIRE

Íris Tavares

SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO RURAL DO ESTADO DA BAHIA

Josias Gomes

PROJETO PRÓ-SEMIÁRIDO

César Maynart

REALIZAÇÃO



PARCERIA



FINANCIAMENTO



EQUIPE DO PROJETO

COORDENAÇÃO EXECUTIVA

Lina Luz

COORDENADORA PEDAGÓGICA

Lara Braga

ASSESSORA EM EDUCAÇÃO À DISTÂNCIA

Ângela Moulim

ASSISTENTE PEDAGÓGICA E SECRETÁRIA DE GESTÃO

Sula Lino

EQUIPE DE PROFESSORAS/ES

Alberto Gonzalez

Amanda Frota

Ana Paula Dias

Emanuelly Santos

Iara Gomes

Layanne Alencar

Lígia Viana

Lucas Borelli

Naila Saskia Andrade

Renata Araújo

Tibério Fontenele

Teresa Corção

ORGANIZAÇÃO E REDAÇÃO DOS TEXTOS

Ângela Moulin

Lara Braga

Lina Luz

Noemy Rezende Ibanez

Selene Penaforte

REVISORA

Patricia Lopes Coelho

DESIGNER DE JOGOS

Joaquim Francisco Cordeiro Neto

DESIGNER GRÁFICO E DIAGRAMADOR

Joaquim Francisco Cordeiro Neto

TECNOLOGIA EDUCACIONAL

Strateegia

ILUSTRAÇÕES

Freepik.com

SERVIÇOS GRÁFICOS

Expressão Gráfica

Escola De Gastronomia Social Ivens Dias Branco

R. Manuel Dias Branco, 80 - Cais do Porto

CEP 60180-635 Fortaleza - CE Brasil

www.gastronomiasocial.org.br

www.fb.com/escolagastronomiasocial

@escolagastronomiasocial

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

Ficha catalográfica elaborada por Séfora de Menezes Oliveira – Bibliotecária – CRB3 1197

B813f Braga, Lara

Formação em saúde e nutrição no contexto da assistência técnica e extensão rural: sistematização da experiência [recurso eletrônico] / Lara de Queiroz Viana Braga; Lina Luz Cavalcante; Selena Maria Penaforte Silveira; Ângela Moulim. - Fortaleza : IDM, 2021.
3400 Kb ; PDF.

ISBN: 978-65-993753-4-7

1. Saúde – estudo e ensino.
2. Nutrição.
3. Saúde comunitária
I. Título. II. Cavalcante, Lina Luz.
III. Silveira, Selena Maria Penaforte.
IV. Moulim, Ângela.

CDD 610.7



Atribuição-NãoComercial-Compartilhalgal

CC BY-NC-SA

Esta licença permite que outros remixem, adaptem e desenvolvam seu trabalho não comercialmente, contanto que eles creditem a você e licenciem suas novas criações sob os mesmos termos.

AGRADECIMENTOS

“Quero oferecer tudo o que sei fazer
Quero agradecer por tanto que nem sei
Quero dedicar tudo o que em mim brilha (...)”

Caetano Veloso – Dedicatória

A Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco, sendo em ação o conjunto de trabalhadoras e trabalhadores que à compõem, vem agradecer ao Fundo Internacional de Desenvolvimento Agrícola – FIDA, por nos confiar a missão de construir essa formação em Saúde e Nutrição para técnicas e técnicos de extensão rural. Desafio de inovação metodológica e motivo para aprimorar nossos conceitos, essa experiência conduziu-nos ao crescimento enquanto instituição, que doravante tem ainda mais clareza de seu compromisso como parte das políticas públicas que devem oferecer suporte a cadeia produtiva da alimentação, que começa no campo.

Faz ainda necessário dizer da gratidão de encontrar como companheiras e companheiros de jornada professoras e professores que deram voz aos planos traçados, mas acima de tudo, queremos agradecer as técnicas e técnicos de extensão rural e lideranças comunitárias, que ante as dificuldades advindas da pandemia, ainda assim se prontificaram à juntar-se ao time e construir conhecimento com o fim de multiplica-lo. Essa tarefa de doar-se em ação de formação é louvável.

Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco

SUMÁRIO

LISTA DE SIGIAS	10
1 INTRODUÇÃO	14
2 OBJETIVOS	20
3 METODOLOGIA	22
3.1 Concepção do Curso	24
3.2 Programação e Distribuição da Carga Horária	26
3.3 Organização do Curso	27
3.4 Seleção de Profissionais - Professoras/es Formadoras/es	27
3.5 Recursos Tecnológicos / Plataformas Digitais	28
3.6 Concepção de Materiais Didáticos	28
3.7 Público-Alvo	29
3.8 Dificuldades enfrentadas	31
4 RESULTADOS	32
5 CONCLUSÃO	35
6 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	36
ANEXOS	39
ANEXO I CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	40
Módulo 1: Direito à Saúde	40
Módulo 2: Sistemas Alimentares Saudáveis	42
Módulo 3: Bases Conscientes da Alimentação	45
Módulo 4: Ecogastronomia	46
Módulo 5: Planejamento estratégico para multiplicação de saberes e sabores	47

ANEXO II EQUIPE DE PROFESSORAS E PROFESSORES	50
ANEXO III GUIA DE ORIENTAÇÃO PARA ATIVIDADES PRÁTICAS	52
Atividade 1: Criando um grupo de pesquisadoras/es populares de base comunitária	52
Atividade 2: Dinâmica para mapeamento participativo “O que promove e o que ameaça a saúde?”	52
Atividade 3: Diagnóstico da Agrobiodiversidade e Alimentação Local	53
Atividade 4: Plano de ação em saúde e nutrição	54
Atividade 5: Oficina sobre Grupos Alimentares: Criar para jogar!	55
ANEXO IV PESQUISA DE AVALIAÇÃO GERAL	56
ANEXO V JOGO NUTRI TRUNFO	58
5 formas de utilizar o Nutri Trunfo em atividades didáticas:	59
ANEXO VI MOSTRA DE PLANOS DE AÇÃO	60
Ação 1: Ações de reeducação alimentar para mitigação de doenças crônicas	60
Ação 2: Troca de saberes com grupo de mulheres agricultoras: uma abordagem sobre agroecologia, nutrição e saúde	60
Ação 3: Oficina prática “desperdício zero” com o núcleo de mulheres das cadernetas agroecológicas	60
Ação 4: Conhecer para mudar	61
Ação 5: Oficina “caminhos da comida”	61
ANEXO VII ORÇAMENTOS	62
ANEXO VIII SÍNTESE DAS PESQUISAS AGROBIODIVERSIDADE E HÁBITOS ALIMENTARES	65

LISTA DE SIGLAS

ABRASCO - Associação Brasileira de Saúde Coletiva

ATC - Assistência Técnica Contínua

ATER - Assistência Técnica e Extensão Rural

CONSEA - Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional

DHAA - Direito Humano à Alimentação Adequada

EaD - Educação a Distância

EGSIDB - Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco

FIDA - Fundo Internacional de Desenvolvimento Agrícola

LVC - La Via Campesina

PANC - Plantas Alimentícias Não Convencionais

PLANAPO - Plano Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica

PNAPO - Política Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica

PPF - Projeto Paulo Freire

PSA - Projeto Pró-Semiárido

SAN - Segurança Alimentar e Nutricional

SECULT - Secretaria de Cultura do Estado do Ceará

SISAN - Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional



APRESENTAÇÃO

Este documento apresenta a proposta pedagógica e sistematiza a experiência de Formação em Saúde e Nutrição no contexto da Assistência Técnica e Extensão Rural, realizada pelo Instituto Dragão do Mar (IDM) através da Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco (EGSIDB), equipamento da Secretaria de Cultura do Estado do Ceará (Secult), em parceria com o Fundo Internacional de Desenvolvimento Agrícola (FIDA). O Projeto desenvolveu a primeira experiência de formação de formadores em saúde e nutrição, voltada às equipes de Assistência Técnica e Extensão Rural (Ater) de entidades da sociedade civil organizada prestadoras de serviços ao Projeto Paulo Freire (PPF), no estado do Ceará e ao Projeto Pró-Semiárido (PSA), no estado da Bahia.

O Curso teve como objetivo formar técnicas/os de Ater para atuar na implantação de estratégias de fortalecimento de hábitos alimentares saudáveis e sustentáveis junto às comunidades beneficiadas, o que fomentou o diálogo de saberes e experiências na construção compartilhada de conhecimentos. No intuito de criar uma rede de cooperação entre as comunidades para combater a desnutrição e doenças crônicas em populações camponesas, indígenas, ribeirinhas e quilombolas, principalmente entre crianças e mulheres, a experiência de formação permitiu e incentivou circuitos curtos de produção e consumo, com ênfase em relações de reciprocidade e solidariedade.

Em referência ao conteúdo programático, o Curso dialogou no Módulo 1 com temáticas ligadas ao marco político e conceitual do Direito à Saúde e Justiça Ambiental, no contexto da pandemia causada pelo novo coronavírus (Covid-19). O Módulo 2 buscou o diálogo de saberes em Agroecologia e aprofundou conceitos em Fitoterapia e Plantas Alimentícias Não Convencionais. O Módulo 3 trouxe as temáticas da Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional; Consciência Alimentar e Bases Fisiológicas e Terapêuticas da Alimentação, aprofundando o entendimento neurobiológico da fisiologia da alimentação e dos processos saúde-doença aos modos de vida modernos. O Módulo 4 fez um convite à prática culinária na perspectiva da Ecogastronomia Social, com planejamento, inclusão de vegetais e desperdício zero. No Módulo 5, a feira surgiu enquanto espaço de orientação na criação de propostas, como a elaboração de um plano de ação simples, com o uso de ferramentas advindas do planejamento, visando à multiplicação de saberes e sabores saudáveis, cujos frutos do processo ensino e aprendizagem foram compartilhados.

O desenho metodológico do Curso introduziu um diferencial que perpassou pela reflexão individual e coletiva sobre os temas de Saúde e Nutrição, para que as/os participantes sejam agentes de transformação nas comunidades em

que atuam. Para tanto, a Metodologia construiu um processo articulado e integrado de momentos em cada Módulo, orientado por um conjunto de elementos gradativamente potencializadores desta atuação transformadora: reflexão; informação; conscientização; valorização da alimentação, respeitando e modificando crenças, valores e práticas.

O suporte teórico-metodológico para o ambiente de aprendizagem proposto na Formação em Saúde e Nutrição apoiou-se na utilização do ambiente virtual como instrumento de construção e expressão do conhecimento, tendo como princípios básicos a interação e a cooperação. Relatos, trocas e discussões em grupo foram realizados em fóruns e aulas online, propiciando ganhos significativos não só no processo ensino e aprendizagem, mas também na preparação dos indivíduos para situações futuras no ambiente de trabalho.

Como estratégias pedagógicas, o Curso realizou exposição dialogada, roda de conversa e debates sobre as temáticas, de acordo com a vivência cotidiana e experiência das/os participantes e do círculo de cultura, usando framework, WhatsApp, vídeos, fotos, músicas e apresentações.

As atividades práticas propostas às/aos participantes favoreceram o processo de reflexão e conscientização para mudança do olhar sobre as escolhas alimentares no dia a dia. Essa mudança do olhar para a alimentação propiciou às/aos técnicas/os condições de melhor orientar os territórios em que atuam na questão de alimentação/saúde e criar uma rede de multiplicadores na comunidade, envolvendo mulheres, jovens e líderes comunitários.

Cada Módulo contou com um objetivo que conduz à prática e sua multiplicação nos territórios de atuação das/os técnicas/os e lideranças comunitárias. E é com esse intuito que se socializa, nesta sistematização, o processo vivido e a proposta pedagógica desenvolvida na formação.

Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco (EGSIDB)

Fortaleza, fevereiro de 2021

1

INTRODUÇÃO

A formulação de uma proposta de formação em Saúde e Nutrição surgiu a partir da aliança entre a FIDA & EGSIDB e do compromisso político e social da entidade proponente – para com as equipes de Assistência Técnica e os territórios tradicionais assistidos pelo Projeto Paulo Freire – em propiciar capacitação de formadores que contribuísse para a promoção da soberania e segurança alimentar e nutricional de populações camponesas: indígenas, quilombolas, fundos de pasto, pescadoras/es artesanais e agricultoras/es agroecológicas/os no Nordeste do Brasil, nesse contexto de crise planetária que se intensificou no ano de 2020 com a pandemia causada pelo novo coronavírus (Covid-19). Um dos grandes desafios da atualidade é exatamente pensar estratégias de fomento à soberania e à segurança alimentar e nutricional de populações rurais, o que determinou a necessidade de uma formação capaz de analisar a problemática e a complexidade desse momento que vive a humanidade em relação às questões ambientais, nutricionais e de saúde, em diálogo com os saberes e conhecimentos historicamente sistematizados pelos povos do campo.

Diante disso, a EGSIDB propôs-se oferecer formações gratuitas que estimulassem o protagonismo cultural e social de jovens, homens e mulheres, por meio da gastronomia, com capacidade e infraestrutura adequadas para realizar

a formação de todas e todos os profissionais técnicos envolvidos nos Projetos Paulo Freire (PPF - CE) e Pró-Semiárido (PSA - BA).

Nesse intuito, a elaboração e o desenvolvimento da formação permitiram vislumbrar a necessidade de abordagens sistêmicas. Revelaram também possibilidades de trabalho em rede entre agricultoras/es, extensionistas, técnicas/os, educadoras/es, gastrônomas/os, gestoras/es, movimentos sociais, entidades não governamentais e governamentais interessadas/os em colaborar com processos descentralizados em defesa da vida, a partir da multiplicação de saberes, sabores e alternativas gastronômicas de base comunitária.

Compreendeu-se que a aliança com entidades que atuam nos territórios camponeses ganhou uma dimensão estratégica para a EGSIDB diante da complexificação da relação capital-natureza, em que o avanço de um modelo produtivo hegemônico tem impactos sobre a saúde dos ecossistemas e das populações. Esse diálogo foi permeado pelo desafio de incorporar na análise a visibilização dos impactos e fortalecer o anúncio dos projetos de futuro, nutridos pelas comunidades em seus territórios, o que se tornou uma necessidade crescente, diante do cenário desafiador de pandemia que se vive no país e a relação com a produção de alimentos.

A experiência vivida descortinou importantes elementos e levantou pistas de alternativas de produção de conhecimentos a partir de relações socioambientais promotoras da vida e, conseqüentemente, da saúde das populações a partir dos seus territórios. A inter-relação entre formação, produção de conhecimentos e extensão como processos inseparáveis permitiu a integração com os grupos sociais que demandam aporte teórico, metodológico e de práticas favoráveis à transformação da realidade, possibilitando às diferentes instituições envolvidas reinventar sua atuação.

Do ponto de vista da fundamentação teórica, o objetivo educativo da formação que se propõe conhecer para transformar tem como fundamento a epistemologia crítico-dialética do pensamento freiriano, que afirma:

“... no processo de aprendizagem, **só aprende verdadeiramente aquele que se apropria do aprendido, transformando-o em aprendido, com o que pode, por isso mesmo, reinventá-lo**; aquele que é capaz de aplicar o aprendido-aprendido a situações existenciais concretas. Pelo contrário, aquele que é “enchido” por outros de conteúdos cuja inteligência não percebe, de conteúdos que contradizem a própria forma de estar em seu mundo, sem que seja desafiado, não aprende”. (FREIRE, 1983, p. 27)

Destacou-se nos fundamentos propositivos da Formação em Saúde e Nutrição o papel da educação, considerada no pensamento freiriano como um dos mais importantes e eficazes bens produzidos e necessários para concretizar a vocação ontológica humana de “ser mais”. E, essa transformação para Freire somente se faz possível porque o homem é ser: “[...] um ser finito, limitado, inconcluso, mas consciente de sua inconclusão. Por isso, um ser ininterruptamente em busca, naturalmente em processo” (FREIRE, 2001a, p. 12). De acordo com o pensamento freiriano, quanto mais o indivíduo “refletir sobre sua realidade, sobre sua situação concreta, mais emerge, plenamente consciente, comprometido, pronto a intervir na realidade para mudá-la” (FREIRE, 2008, p. 39).

Partiu-se da ideia de que existe um conjunto enorme de conhecimentos na esfera da produção e do viver, da relação com a natureza, além de saberes no âmbito da saúde, das ciências naturais, da cultura e tecnologia, que vêm sendo construídos pelos sujeitos do campo hoje e que, na maioria das vezes, não são sistematizados nem valorizadas suas

experiências. Por outro lado, com o avanço da educação, informação, ciência e tecnologia sobre determinados processos produtivos (uso de agroquímicos, transgenia, nanotecnologia etc.) e os conflitos decorrentes desses processos, assim como as repercussões na saúde, no trabalho e no ambiente, a atualização e o diálogo tornam-se necessários para os sujeitos que vivem no campo.

Com essas premissas, o Curso de Formação em Saúde e Nutrição propôs-se a aprofundar outras categorias necessárias para a transformação das formas de compreensão, ressignificação dos problemas e atuação da ciência, bem como atualizar a agenda e as novas necessidades de saúde. Nesse sentido, o anúncio de alternativas agroecológicas passou a constituir um processo pedagógico inspirador, por isso a opção em visibilizar e aprofundar esse debate.

Brasil de volta ao mapa da fome¹

10.300.000

brasileiros vivem em domicílio com privação severa de alimentos.

36,7%

domicílios apresentam algum grau de insegurança alimentar em nosso país

50%

crianças menores de cinco anos moram em lares com algum grau de insegurança alimentar, no Brasil

1.300.000

domicílios com privação severa de alimentos estão localizados na região nordeste.

¹ Fonte: IBGE, Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) 2017-2018: Análise da Segurança Alimentar no Brasil. 2020.

Cada vez mais a Agroecologia ganha relevância no debate da extensão rural como contribuição para o fortalecimento da consciência ambiental. Para Caporal e Costabeber (2004, p. 90):

“se defende a adoção da Agroecologia como paradigma direto para promover o manejo adequado dos recursos naturais e para reduzir os impactos sociais, econômicos e ambientais negativos, causados pela mal denominada agricultura moderna. Após uma rápida abordagem do conceito de Agroecologia e sua gênese no pensamento social alternativo, são mencionadas as bases ou premissas epistemológicas que apoiam e dão sustentação a este novo campo de conhecimentos. Se faz referência ainda ao processo de ecologização, que representa precisamente a essência da transição que a agricultura estaria experimentando a partir deste final de século. Como entendemos, a ecologização provavelmente não será um processo unilinear, podendo seguir distintas vias, alinhadas ou com a corrente ecotecnocrática (intensificação verde) ou com a corrente ecossocial (transição agroecológica), o que implica também a necessidade de a Extensão Rural pública fazer a sua opção, definindo qual caminho trilhar.”

A Agroecologia como Projeto Político para o campo surgiu concomitantemente às transformações nas várias dimensões da vida no planeta, frente às ameaças concretas nos tecidos da vida biológica e social. Os movimentos sociais que atuam no campo em cooperação com as comunidades diretamente atingidas por conflitos de interesses criaram e intensificaram, nos últimos anos, movimentos de resistência ao discurso e às práticas hegemônicas. Ao mesmo tempo, construíram modelos alternativos que representam uma herança de experiências a partir de cosmovisões, sistemas de conhecimento

e de todo um conjunto de práticas sociais, com implicações profundas de transformação na relação com o ambiente.

Constituem temáticas discutidas no interior do pensamento agroecológico: a saúde e o ambiente, conflitos e justiça ambiental, baseados na epistemologia crítica em saúde ambiente (como defende a Associação Brasileira de Saúde Coletiva - Abrasco)¹, que contrapõe ao modelo hegemônico baseado na saúde, de caráter quantitativo e biomédico, um modelo que discute as causas e determinantes estruturais dos processos de saúde e de doença (LAURELL, 1982).

Outro tema de grande relevância na formação desenvolvida pela EGSIDB envolveu o debate da Soberania e Segurança Alimentar. A Via Campesina Internacional (VC)² garantiu ao longo dos últimos anos um debate mundial sobre as ameaças cotidianas no campo da Soberania Alimentar. Em 2001, durante o Fórum Mundial sobre Soberania Alimentar, a VC definiu o conceito como “o direito de cada povo definir suas próprias políticas agropecuárias e em matéria de alimentação, a proteger e regulamentar a produção agropecuária nacional e mercados domésticos, a fim de alcançar metas de desenvolvimento com sustentabilidade” (LVC, 2015).

Já a noção de Segurança Alimentar e Nutricional construída no Brasil, conforme explicitado no Relatório da III Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, incorporou a Soberania Alimentar e o Direito Humano à Alimentação como princípios fundamentais e definiu aquela como sendo “(...) a realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a uma alimentação saudável, de qualidade, em quantidade suficiente e de modo permanente” (CONSEA, 2007, p. 7). O Relatório ainda apontou que, para se concretizar a segurança alimentar, deve-se considerar: práticas alimentares

1 <https://www.abrasco.org.br/site/sobreaabrasco/>

2 <https://viacampesina.org/en/>

promotoras da saúde e aspectos culturais que reiterem a alimentação adequada como direito (CONSEA, 2007, p. 7).

No âmbito da construção do pensamento agroecológico, além das dimensões alimentar e nutricional, existem outras que dizem respeito ao movimento e às práticas de produção e consumo, bem como às dimensões sociais, culturais e de relações de gênero que perpassam o ‘que fazer’ agroecológico. Todas elas foram elementos que nortearam o trabalho pedagógico do Projeto como um todo, enquanto recursos reflexivos e analíticos sobre como a Agroecologia pode ser capaz de impulsionar novos significados ao ato de se alimentar e nutrir.

Ganhou relevância, nesse contexto social e político, o aprofundamento do Curso sobre a implantação do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Sisan), que se fundamenta nos princípios da promoção da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) e do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA). O inciso II do art. 3º da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional diz que “a promoção do abastecimento e da estruturação de sistemas sustentáveis e descentralizados, de base agroecológica”, é considerada “como eixo fundamental para a promoção da SAN e do DHAA”³. Também houve referência à Política Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica (Pnapo)⁴, institucionalizada em 2012 e materializada por meio do Plano Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica (Planapo).

Essas políticas permitiram associar a Agroecologia às lutas para construção do direito à alimentação saudável e, consequentemente, à saúde, bem como às novas relações de produção e consumo, possibilitando acionar e utilizar o conceito ampliado de saúde, envolvendo um bem-estar

que se completa na tomada de consciência em relação à necessidade de integração sociedade-natureza.

Fortalecer esses mecanismos com a participação ampliada de grupos e segmentos sociais no processo de produção, circulação e consumo de alimentos, permitindo que esses sujeitos assumam-se como protagonistas de suas histórias, foi uma das grandes motivações na realização da Formação em Saúde e Nutrição, tendo em vista também seu potencial de expansão e de conscientização.

No caso específico da Formação em Saúde e Nutrição, esse debate potencializou a análise e a problematização no que tange à reflexão sobre Agroecologia e Padrão Alimentar, bem como os sentidos sobre o alimento (político, social, produtivo e cultural) para se pensar a alimentação enquanto fenômeno biocultural que se liga aos modos pelos quais a sociedade se concebe, se organiza e se reconhece (LÉVI-STRAUSS, 2004).

Em consonância com a função social da EGSIDB, o Curso destinou-se à formação de sujeitos crítico-reflexivos e comprometidos com as transformações da realidade, na perspectiva da equidade e da justiça social, articulando ciência, trabalho, tecnologia e cultura.

Do ponto de vista da organização do trabalho pedagógico, essa formação integrou os conhecimentos prévios sobre cultura alimentar e fez a interação com os conhecimentos já sistematizados no campo da ciência. Nessa relação de múltiplos aprendizados com temáticas de fundamental importância, a formação possibilitou romper com a dicotomia entre saberes populares e conhecimento científico/acadêmico. Favoreceu ainda um processo de formação que permitiu resgatar a cidadania e superar a visão entre o pensar e o fazer, assim como suplantar o dualismo entre cultura geral e cultura técnica, historicamente vivenciada na educação brasileira.

3 Sanção ocorreu mediante o Decreto no 7.272, de 25 de agosto de 2010.

4 Para saber mais, acessar: <http://www.agroecologia.gov.br/politica>.

RESGATE DOS MÓDULOS DO CURSO SAÚDE E NUTRIÇÃO

Curso Nutrição e Saúde

Temática essencial

Parceria com o FIDA

Aprendizagem real

Com a Escola de

Gastronomia Social.

No módulo 1 discutimos

Saúde como Direito

A importância do SUS

Atuação e conceito

A saúde popular

Ser cidadão e sujeito.

Falamos sobre a Covid

Coronavírus letal

No mundo e no Brasil

Uma doença mortal

Uma terrível pandemia

Do sertão ao litoral.

Seguir as orientações

Da Organização Mundial

Da Saúde, que ensina

A se prevenir do mal

Cuidando da higiene

E o isolamento social.

Direito a água e a terra

A saúde e dinamismo

Populações vulneráveis

Que são vítimas do racismo

Modo de produção injusto

No cruel capitalismo

Nós ainda discutimos

Justiça Ambiental

Que existe intolerância

Racismo estrutural

A luta e resistência

No sistema patriarcal.

No módulo 2 os Sistemas

Alimentares Saudáveis

Produção Familiar

Nos quintais que são estáveis

Conquistando seus direitos

Populações vulneráveis.

Resistência e autonomia

Agricultura familiar

Usar sementes crioulas

Pra quando quiser plantar

A semente está na mão

Quando o inverno chegar.

Devemos valorizar

Os nossos aprendizados

Construção de conhecimentos

Saberes valorizados

Ter alimentos saudáveis

Fora os ultraprocessados.

Os industrializados

Tira nossa autonomia

Agricultura familiar

Uma produção sadia

Preservando nosso solo

Com Agroecologia.

As PANCs são alimentos

Não muito convencionais

Porém muito nutritivos,

Resistentes, naturais

E já eram cultivados

Pelos nosso ancestrais.

Plantas e também temperos

Saber tradicional

Alimentos, condimentos

E de uso medicinal

PANCs e diversidade

De alimento natural.

No módulo 3 Consciência
Alimentar e Nutrição
Resgate dos alimentos
Da cultural tradição
A história resgatada,
Os hábitos da região.

Os hábitos alimentares
Da ancestralidade
Da produção ao consumo
Vendo a diversidade
Conhecendo os alimentos
E sua disponibilidade.

Lembranças dos alimentos
Do tempo dos ancestrais
Importância para a saúde
Seus fins nutricionais
Sementes, plantas, raízes
Com efeitos medicinais.

Vimos métodos e técnicas
De conservar alimentos
Diversidade alimentar
E outros conhecimentos
Saúde e Nutrição
Devemos ficar atentos.

Valorização cultural
Estudamos na semana
E conhecemos um pouco
Da alimentação vegana
A alimentação natural
E a vegetariana.

Módulo 4 debatemos
Gastronomia Social
A saúde sempre em pauta
Um direito universal
O caminho dos alimentos
E a importância cultural.

Conhecemos os temperos
As diferentes misturas
Receitas de alimentos
Nas diversas conjunturas
A aula foi bastante prática
Na cozinha, sem frituras.

Foi com a chef Teresa
Logo após a teoria
Que botaram a mão na massa
Cozinhando com alegria
Receitas interessantes
Uma nova gastronomia.

E assim nós concluímos
Os quatro módulos então
Iniciando o 5º módulo
Com muita motivação
O mestre Lucas Borelli
Com a facilitação.

Parabéns todas as turmas
Turma 3 é de primeira
Estamos esperançosos
Pra organizar nossa feira
Sem pressa e sem embaraço
Fica um virtual abraço

**Cordel de
Rogaciano Oliveira**

Integrante da Turma 3
e Técnico de Ater
do Esplar/Tauá – Ceará

20 de janeiro de 2021

2

OBJETIVOS

2.1 OBJETIVO GERAL

Formar formadores em saúde e nutrição no contexto das Equipes de Assistência Técnica e Extensão Rural (Ater), que contribuam com a implantação de estratégias de fortalecimento de hábitos alimentares saudáveis e sustentáveis junto às comunidades beneficiadas pelos trabalhos do PPF e PSA, valorizando *sistemas agrícolas sensíveis à nutrição*, respeitando e priorizando a sociobiodiversidade local para promoção da saúde no campo.

2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Produzir materiais que favoreçam a multiplicação dos conhecimentos advindos da formação recebida pelas equipes de assistência técnica.
- Fomentar espaço de diálogo de saberes e experiências na construção compartilhada de conhecimentos.
- Mapear processos saúde-doença e hábitos alimentares das comunidades indígenas, quilombolas e ribeirinhas da área de atuação das/os técnicas/os.
- Criar uma rede de cooperação entre as comunidades para minimizar a prevalência de desnutrição e doenças crônicas em populações indígenas, ribeirinhas e quilombolas, principalmente entre crianças e mulheres.
- Criar cardápios inovadores utilizando alimentos locais, em especial de espécies nativas, com a juventude rural.
- Ampliar o uso da agrobiodiversidade nas cozinhas privadas e/ou comunitárias existentes nos territórios, fortalecendo os vínculos com os quintais produtivos.
- Incentivar circuitos curtos de produção e consumo, com ênfase em relações de reciprocidade e solidariedade.

3 METODOLOGIA

Diante da maior crise sanitária mundial da atualidade, a criação de estratégias locais de enfrentamento e mitigação dos efeitos da pandemia junto a populações em situação de vulnerabilidade socioambiental tornou-se imprescindível às organizações sociais que prestam assessoria técnica a povos e populações tradicionais. Considerando a saúde como fenômeno social, reconheceu-se a complexidade da dimensão saúde com relação às iniquidades socioambientais que repercutem diretamente nas condições de vida.

As *culturas alimentares tradicionais* – um dos elementos identitários de um povo – têm sido ameaçadas pela homogeneização dos processos produtivos e de consumo, com o aprofundamento da prevalência da desnutrição e de doenças crônicas em populações indígenas, ribeirinhas e quilombolas, principalmente entre crianças e mulheres. Com o retorno do Brasil ao mapa da fome, a defesa da alimentação como *patrimônio cultural da humanidade* fortalece processos democráticos de enfrentamento aos retrocessos políticos e sociais dos últimos anos.

O papel da *Assistência Técnica e Extensão Rural* na mitigação dos impactos da crise sanitária – desde a orientação, planejamento, organização de produção, armazenamento, transporte, até à comercialização – desempenha, intrinsecamente, uma *função conectiva* com os territórios tradicionais. Reconhecendo, pois, a importância do ser técnico e técnica de Ater, esta formação de formadoras/es potencializou o ser elo ou *conjunção 'e'*. Ou seja, uma transformação de formadoras/es no sentido mais profundo da menor palavra: 'e'. Com esta inspiração freiriana, este método pedagógico visou alimentar *vínculos* para cuidar dos *diálogos*.

Assim, a Metodologia da Formação teve como princípios básicos a *interação* e a *cooperação*. Relatos, trocas e discussões no grupo, que foram realizados no fórum de discussão e nas aulas *online*, trouxeram ganhos significativos não só no processo ensino e aprendizagem, mas também na preparação dos indivíduos para situações futuras no ambiente de trabalho.

Segundo Piaget, a interação entre o indivíduo e o ambiente é responsável pela formação do conhecimento humano. A interação é mediada pela ação do sujeito. Ou seja, todo conhecimento está, em todos os níveis, ligado à ação: “Conhecer não consiste, com efeito, em copiar o real, mas em agir sobre ele e transformá-lo” (PIAGET, 1967/1973a: 15), dentro de um sistema de interações.

A *cooperação*, como princípio básico da Formação, privilegiou a produção em grupo em detrimento do trabalho individual e as ferramentas digitais disponíveis permitiram que pessoas dispersas geograficamente encontrassem-se e desenvolvessem atividades conjuntas. Desse modo, o ambiente *virtual* do Curso foi um espaço para debates e

trocas entre participantes do grupo sobre temas específicos. Essa interação facilitou a socialização, a comunicação e aumentou as habilidades de resolução de problemas.

Outro aspecto metodológico fundamental foi a *linguagem*, que deveria ser simples e dialógica, tanto nas aulas *online*, quanto no material disponibilizado para as/os participantes. O uso de exemplos e analogias foram instrumentos importantes para assistir às/aos participantes na incorporação de novas ideias ao seu conhecimento anterior. A linguagem, segundo Piaget (1973), favorece a coordenação entre presente, passado e futuro permitindo a evocação e antecipação de situações. Desse modo, a linguagem pode ser considerada como organizadora das relações espaço-temporais e das relações causais. Piaget (1973) destaca, ainda, três consequências do desenvolvimento da linguagem: a socialização da ação no intercâmbio com as pessoas, a interiorização da palavra (início de uma linguagem interior) e a interiorização da ação (imagens e experiências mentais).

Com base nas concepções acima citadas, reafirmou-se que o processo de aprendizagem precisa ser ativo, com foco no aluno e os conteúdos (objetos de aprendizagem) devem ser introduzidos a partir de problematizações (perguntas orientadoras), instigando-o a aprofundar cada vez mais as questões apresentadas, a contar suas experiências e conhecimentos já adquiridos e lançar desafios que façam sentido para eles, ou seja, que façam parte de seu sistema de significações.

O curso, realizado a distância, utilizou um ambiente virtual de aprendizagem, que tem como característica marcante a interação entre pessoas de diferentes espaços geográficos, com costumes e culturas diversificadas que se relacionam entre si.

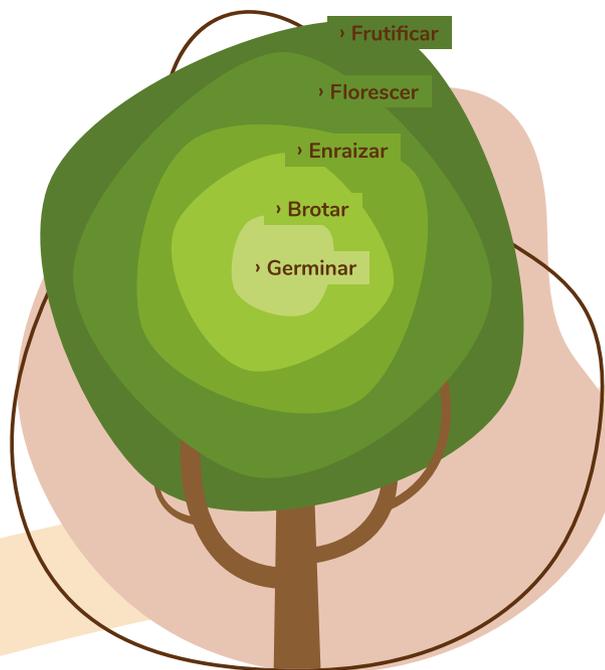
As estratégias pedagógicas levaram em consideração a vivência das/os participantes e suas experiências cotidianas nos temas propostos pela formação, seu conhecimento ou distanciamento, como forma de exemplificar para as/os formadoras/es a importância de partir do conhecido para ressignificá-lo, valorizar o saber popular (“chão da ciência”) ou fortalecer as novas práticas, e possibilitar o acesso a novos conhecimentos que permitissem avançar na busca por melhoria de qualidade de vida e produção da existência.

Foram privilegiadas as seguintes estratégias metodológicas:

- **Exposição dialogada;**
- **Roda de conversa;**
- **Debates sobre as temáticas de acordo com a vivência cotidiana e experiência das/dos participantes do curso;**
- **Círculo de cultura, usando framework, WhatsApp, vídeos, fotos, músicas, apresentações de slides.**

3.1 CONCEPÇÃO DO CURSO

Metaforicamente, utilizou-se a concepção da árvore da vida na tessitura do desenho metodológico. Maturana, na obra *Árvore do Conhecimento*, afirma que “todo conhecer é um fazer daquele que conhece” (MATURANA E VARELLA, 2001).



Dessa forma, referenciou-se a proposta teórica da formação em 5 Módulos que representam processos do ser individual, familiar e coletivo, organizados em cinco ciclos do processo de construção do conhecimento.

Para melhor compreensão, a concepção da árvore da vida inspirou o desenho metodológico dessa formação, com um descritivo de cada Módulo, didaticamente organizados com suas ementas e um quadro com quantitativo de disciplinas, temas e perfil de formação das/os docentes responsáveis por sua ministração.

3.1.1 MÓDULO 1 – GERMINAR

Convidou para o sentir-pensar e proporcionou muitas reflexões sobre o direito à saúde, vigilância popular em saúde,

estratégias locais de enfrentamento às iniquidades socioambientais, justiça ambiental e formas de enfrentamento à Covid-19 e propôs cartografias da saúde em múltiplas linguagens – desenhos, fotografias, relatos, cordel, música, mapas - do território em que são realizadas assessorias.

3.1.2. MÓDULO 2 – BROTAR

Abordou questões sobre as dimensões e os conceitos fundamentais da Saúde e Agroecologia, analisando e debatendo os fatores sociais, econômicos e políticos que originaram e sustentam a produção moderna de alimentos, bem como propiciou o debate sobre o impacto do uso dos agrotóxicos e dos transgênicos na saúde. Também possibilitou o conhecimento de algumas políticas públicas que abarcam os princípios da Agroecologia enquanto promotora da saúde.

Fitoterapia e Plantas Alimentícias Não Convencionais foram outros temas bastante debatidos, visando ampliar o olhar para o processo saúde – doença, os hábitos alimentares e as práticas fitoterápicas, especialmente de comunidades indígenas, quilombolas e ribeirinhas em área de atuação da Ater. Essa discussão trouxe reflexões para sensibilizar e capacitar a/o profissional para o registro etnobotânico de plantas úteis para a comunidade e incentivou o diálogo da mesma sobre o tema das Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC), o que contribuiu para conhecimento e consumo daquelas plantas que carregam potencial nutricional diverso, o que ajudou na proposta de consumo consciente e sustentável.

3.1.3. MÓDULO 3 – ENRAIZAR

Apresentou os marcos legais da Soberania e da Segurança alimentar, pautou os direitos inerentes às/aos agricultoras/es de produzirem seus alimentos e identificou as políticas e programas que visam à promoção da Segurança Alimentar

ESTRUTURAÇÃO MODULAR DA FORMAÇÃO

MÓDULO 1	DISCIPLINA	TEMA	PERFIL DOCENTE
Direito à saúde	1	Saúde Coletiva	Enfermeira
	2	Justiça Ambiental	Socióloga
	3	Estratégias de enfrentamento à Covid-19	Médica
MÓDULO 2	DISCIPLINA	TEMA	PERFIL DOCENTE
Sistemas alimentares saudáveis	1	Fitoterapia e Etnobiologia	Nutricionista e Biólogo
	2	Saúde e Agroecologia	Engenheira de produção
	3	Plantas alimentícias não convencionais	Gastrônoma
MÓDULO 3	DISCIPLINA	TEMA	PERFIL DOCENTE
Bases conscientes da alimentação	1	Soberania e Segurança alimentar e nutricional	Geógrafa
	2	Consciência alimentar e nutricional	Nutricionista
	3	Bases fisiológicas e terapêuticas da alimentação	Médico
MÓDULO 4	DISCIPLINA	TEMA	PERFIL DOCENTE
Ecogastronomia	1	Planejamento	Gastrônoma
	2	Inclusão de vegetais	
	3	Desperdício zero	
MÓDULO 5	DISCIPLINA	TEMA	PERFIL DOCENTE
Planejamento estratégico para multiplicação de saberes e sabores	1	Revisão de conteúdos	Consultor em organizações e comunidades
	2	Planejamento estratégico de ações em Saúde e Nutrição	
	3	Tecnologia para o Desenvolvimento Social	

e Nutricional Sustentável (Sans) e à análise das principais políticas e programas de alimentação e nutrição, além das medidas que visem à equidade e ao acesso universal aos alimentos e à saúde.

Em Consciência Alimentar e Bases Fisiológicas em Nutrição, construiu-se conceitos e apresentou-se estratégias para impulsionar a cultura e a valorização da alimentação, respeitando e modificando crenças, valores e práticas, visando ao acesso econômico e social a uma alimentação quantitativa e qualitativamente adequada. Ainda impulsionou reflexões sobre:

- **Hábitos alimentares e os sentidos do comer;**
- **A publicidade de alimentos; recomendações nutricionais; alimentos naturais x processados e ultraprocessados; rotulagem de alimentos – como ler e interpretar;**
- **Ações para a Formação de Agentes Multiplicadores das comunidades, para a promoção da alimentação saudável: do encantamento para a prática - culinária, saúde e prazer.**

3.1.4. MÓDULO 4 – FLORESCEM

Abriu para o espaço da culinária prática e desenvolveu e expandiu a consciência sistêmica das/os participantes em relação à importância do alimento e das receitas tradicionais, visando refazer os elos perdidos entre a produção da sociobiodiversidade e as/os consumidoras/es locais.

Destacou, também:

- **O ato de plantar; o ato de cozinhar; o ato de comer – visão sistêmica dos atores da cadeia produtiva do alimento;**
- **Alimentos ancestrais como forma de identidade – você é o que seus antepassados comeram e plantaram;**
- **A colonização gastronômica (1500...) e a globalização gastronômica (1980...);**
- **A saúde do prazer e o prazer sem saúde: “Comida é cultura, afeto e memória”;**
- **Culinária sustentável: uso total do alimento regional; conservas e aproveitamentos (aula prática).**

3.1.5. MÓDULO 5 - FRUTIFICAR

Fomentou espaço para o sentir-pensar do processo de formação que será apreendido e apresentado enquanto proposta de atuação em Nutrição e Saúde no contexto de atuação das equipes de Ater, com o planejamento estratégico que estabelecerá as bases para multiplicação dos ensinamentos.

O desenho metodológico do Curso trouxe um diferencial que perpassa pela reflexão individual sobre os temas de Saúde e Nutrição, para que as/os participantes sejam agentes de transformação nas comunidades em que atuam.

Para tanto, cada Módulo foi estruturado de modo que suas partes, organicamente articuladas e integradas entre si, permitissem um encadeamento que iniciou com a reflexão e avançou para uma ação consciente e transformadora da realidade:

- **Reflexão;**
- **Informação;**
- **Conscientização;**
- **valorização da alimentação, respeitando e modificando crenças, valores e práticas;**
- **Estruturação comportamental para uma alimentação quantitativa e qualitativamente adequada.**

3.2 PROGRAMAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA

Os Módulos abraçaram propósitos e finalidades que ultrapassaram o conjunto de disciplinas, com seus respectivos conteúdos, temas e práticas selecionados e organizados em cada um deles (Anexo I). São compromissos políticos, pedagógicos, educacionais e formativos que projetam um horizonte transformador das concepções e práticas dos sujeitos alcançados e dos territórios em que produzem a sua vida individual e coletivamente.

3.3 ORGANIZAÇÃO DO CURSO

A formação disponibilizou 150 vagas, distribuídas para profissionais das equipes de Ater das entidades da sociedade civil organizadas prestadoras de serviço ao Projeto Paulo Freire (PPF), Ceará e ao Projeto Pró-Semiárido (PSA), Bahia. Outras 20 vagas foram direcionadas às lideranças das comunidades rurais beneficiadas pelos projetos. As/os 170 inscritas/os estiveram distribuídas/os em 3 turmas, com carga horária de 6 horas semanais cada uma.

Turma 1: 2ª, 4ª e 6ª feira – 14h às 16h

Turma 2: 2ª, 4ª e 6ª feira – 16h30 às 18h30

Turma 3: 3ª e 5ª feira – 14h às 16h

Carga Horária: 85 horas

Período de Execução: novembro/2020 a janeiro/2021

3.4 SELEÇÃO DE PROFISSIONAIS - PROFESSORAS/ES FORMADORAS/ES

Definiu-se como critérios importantes para orientar a seleção do corpo docente do Curso: profissionais comprometidos com questões socioambientais e em saúde, ou com experiência como técnicas/os de Ater ou vinculadas/os a grupos de pesquisa das áreas em Saúde, Nutrição, Ambiente, Agroecologia e Ecogastronomia. Para a seleção das/os profissionais procedeu-se à análise de currículos e à experiência profissional.

Diante da complexidade da questão alimentar, decidiu-se por constituir uma equipe transdisciplinar, que articulasse e integrasse questões políticas, os sistemas agrícolas, a fisiologia da alimentação e a promoção da saúde. Assim, o recrutamento desses profissionais incidiu na identificação de professoras/es e/ou pesquisadoras/es

CONTEÚDOS	TEMA CENTRAL	ENCONTROS ONLINE	ATIVIDADES COMPLEMENTARES	CARGA HORÁRIA TOTAL
Abertura	Apresentação do curso	2h	–	2h
Módulo 1	Direito à saúde	6h	3h	9h
Módulo 2	Sistemas alimentares saudáveis	12h	6h	18h
Módulo 3	Bases conscientes da alimentação	12h	6h	18h
Módulo 4	Ecogastronomia	12h	6h	18h
Módulo 5	Planejamento estratégico para multiplicação de saberes e sabores	12h	6h	18h
Encerramento	Apresentação de trabalhos de conclusão de curso	2h	–	2h
Carga Horária		58h	27h	85h

de instituições públicas, mestrandas/os, mestres, doutoras/es e pós-doutoras/es, que desenvolvessem pesquisas em temas pertinentes ao conteúdo programático do Curso.

Foram contratadas/os 12 professoras/es¹ para atuar na docência das 03 turmas. Desse grupo multidisciplinar, 02 são formados em Medicina, 02 em Nutrição, 01 em Enfermagem, 01 em Gastronomia, 01 em Geografia, 01 em Ciências Sociais, 01 em Turismo, 01 em Zootecnia, 01 em Agroecologia, 01 Chef de Cozinha (Anexo II).

3.5 RECURSOS TECNOLÓGICOS

/ PLATAFORMAS DIGITAIS

O ambiente virtual de aprendizagem do Curso forneceu ferramentas digitais que viabilizaram a comunicação entre todos os atores, favorecendo a acessibilidade e a construção compartilhada de conhecimento. Para tanto, as/os participantes deveriam ter acesso à Internet e disponibilidade de horário para as aulas e atividades previstas, conforme especificado na inscrição para o Curso.

Dentre as principais ferramentas, destacou-se a utilização do *framework* *Strateegia*, que dá suporte à criação, desenvolvimento e disseminação de plataformas digitais, bem como os recursos disponíveis da Web. A seguir, uma relação dessas ferramentas e suas funcionalidades no Curso:

Framework Strateegia Digital - por meio dessa ferramenta foi possível compartilhar a estrutura organizacional, calendário das aulas, acesso a *links* das aulas *online* e às gravações, acervo bibliográfico, relatórios por Módulo e Fórum de Discussão. A potência desse recurso tecnológico propiciou um importante ambiente virtual para docentes e discentes como espaço privilegiado para a

contínua discussão, registro e acompanhamento das atividades curriculares.

G Suite - para suporte do armazenamento de todo o acervo do Curso e Plataforma das aulas *online* e gravação, utilizou-se uma conta da EGSIDB.

Google Meet - utilizado nas aulas *online* para interação com as/os participantes.

Zoom - para os Módulos que exigiam maior interatividade e participação das/os participantes, optou-se por mais uma plataforma que oferecia melhores condições de trabalho às/aos professoras/es. Assim, os Módulos 4 e 5 foram disponibilizados no ambiente virtual **Zoom** para as necessidades exigidas nas atividades práticas da Formação.

E-mail - utilizado para a circulação de mensagens privadas, definição de cronogramas e transmissão de arquivos anexados e mensagens.

Chat - utilizado na comunicação síncrona de forma mais interativa e dinâmica, sendo utilizado para a realização de reuniões, aulas virtuais, sessão de tira-dúvidas, discussões sobre assuntos trabalhados no Curso e confraternização. Este recurso é também denominado de bate-papo.

WhatsApp - permitiu a comunicação síncrona e assíncrona de forma mais interativa, dinâmica e rápida, bem como o informe de atividades, compartilhamento de materiais e esclarecimento de dúvidas. Para facilitar a comunicação entre participantes, equipe pedagógica e de professoras/es, criaram-se grupos por turma.

3.6 CONCEPÇÃO DE MATERIAIS DIDÁTICOS

Em consonância com os referenciais teóricos, os materiais didáticos foram concebidos durante os Encontros de

¹ Ver perfil de formação e experiência profissional no Anexo I.

planejamento, de forma dialógica com o corpo docente. Esses Encontros promoveram espaços de integração curricular e construção coletiva da proposta metodológica e seus instrumentais.

Durante o processo de planejamento por Módulo, foram concebidos e organizados os materiais para as/os multiplicadoras/es, ressaltando-se a inserção de exercícios que estimulam a prática da facilitação de grupos.

Ao longo do processo formativo, foram propostas ainda estratégias metodológicas tais como roteiros de pesquisa, atividades de grupo, experiências culinárias e oficinas de planejamento, a partir da própria vivência prática do Curso, que as/os participantes poderão replicar, respeitando a diversidade da cultura alimentar (Anexo III).

3.7 PÚBLICO-ALVO

Neste item será apresentado o processo de definição do público-alvo, para o qual a formação aqui descrita foi destinada, tendo sido pensado para atender às características e especificidades do grupo em questão.

3.7.1 SELEÇÃO DE TÉCNICAS/OS

As/Os técnicas/os foram selecionadas/os dentre as/os profissionais que atuassem nas entidades vinculadas ao

PPF e PSA e que demonstraram comprometimento e/ou dedicação aos temas já referidos.

O processo de seleção das/os técnicas/os ocorreu em estreita articulação com as/os Coordenadoras/es do Projeto Paulo Freire (CE) e Projeto Pró-Semiárido (BA), desde o mapeamento e descrição das equipes de Ater em suas respectivas entidades à definição do público-alvo.

Para tanto, foram necessárias reuniões entre a EGSIDB e integrantes da equipe de Coordenação do PPF e Projeto Pró-Semiárido (BA) e do Fida, com vistas à consolidação do perfil exigido para participação das/os inscritas/os, a partir do cadastro disponibilizado no Google Forms.

3.7.8 PERFIL DAS/OS INSCRITAS/OS POR ENTIDADE PRESTADORA DE SERVIÇO DE ATER EM PROJETOS PAULO FREIRE E PRÓ-SEMIÁRIDO/FIDA, COMUNIDADES RURAIS E TURMAS

TURMA 1

- Representantes das organizações da sociedade civil organizada prestadora de serviços de Ater (Ceará): CACTUS, CEALTRU, ESPLAR, Instituto Antônio Conselheiro (IAC), Instituto Flor do Piqui;
- Representantes de instituições públicas (Ceará): Casa Civil do Governo do Estado do Ceará, Ematerce, Gabinete da Primeira-Dama do Estado, Secretaria do Desenvolvimento Agrário, Secretaria da Proteção Social Justiça e Cidadania, Mulheres e Direitos Humanos;

TURMAS	ALUNOS PARTICIPANTES	REPROVAÇÕES OR FALTA	APROVAÇÕES
Turma 1	48	16	32
Turma 2	39	12	27
Turma 3	48	15	33
Total	135	43	92
%	100%	32%	68%

- Lideranças comunitárias de comunidades rurais (Ceará): Casa Forte (Baracho/Sobral), Comunidade Quilombola De São Gonçalo (Dist. Miranda/ Parambu), Barros (Pires Ferreira), Croatá (Quiterianópolis);
- Representantes das organizações da sociedade civil organizada prestadora de serviços de Ater (Bahia): IDESA, SAJUC, IRPAA, COOPESER, COOPERCUC;
- Representantes de instituições públicas (Bahia): CAR/SETAF Senhor do Bonfim;
- Lideranças comunitárias de comunidades rurais (Bahia): Faz. Baixa da Mina (Campo Formoso), Associação dos Pequenos Produtores de Jabuticaba, Quilombo Valdemar.

TURMA 2

- Representantes das organizações da sociedade civil organizada prestadora de serviços de Ater (Ceará): Cáritas/ Crateús, CEALTRU, CETRA, Flor do Piqui;
- Representantes de instituições públicas (Ceará): Ematerce, Instituto Agropolos Ceará, Secretaria do Desenvolvimento Agrário;
- Lideranças comunitárias de comunidades rurais (Ceará): Solidade (Amanaiara/Reriutaba), Sítio Trombetas (Zona Rural S/N município de Ipueiras-CE), Coité (Zona Rural S/N, município de Ipueiras-CE), Comunidade São Francisco (Crateús), Açude dos Carneiros (Juazeiro do Norte-CE);
- Representantes das organizações da sociedade civil organizada prestadora de serviços de Ater (Bahia): ARESOL, CACTUS, COFASPI, COOPERCUC, COOPESER, IRPAA, SASOP;
- Representantes de instituições públicas (Bahia): CAR/SETAF;
- Lideranças comunitárias de comunidades rurais (Bahia): Serra Grande (Carnaíba/ Juazeiro), Deus Me Leve (Casa Nova- Bahia), Assentamento Alagoinhas (Jacobina);

TURMA 3

- Representantes das organizações da sociedade civil organizada prestadora de serviços de Ater (Ceará): Cáritas/Crateús, CEALTRU, CETRA, ESPLAR, Instituto Antônio Conselheiro, Flor do Piqui;
- Representantes de instituições públicas (Ceará): Ematerce, Secretaria do Desenvolvimento Agrário;
- Lideranças comunitárias de comunidades rurais (Ceará): Santa Teresa I (Ipu), Aldeia Tabajara – Fidélis (Baixo/ Quiterianópolis), Angelim (Varjota), Baú (Parada da Alegria), Lagoa de Dentro (Itapipoca);

- Representantes de instituições públicas (Bahia): CAR – SDR;
- Lideranças comunitárias de comunidades rurais (Bahia): Patos III (Lage dos Negros/ Campo Formoso), Conceição (Várzea Nova);

3.7.3. PERFIL DAS/OS PARTICIPANTES

Das 170 pessoas inscritas (100% das vagas), houve desistência de 20% desde o início da formação. Do número total de 135 participantes distribuídas/os em três turmas, constatou-se a predominância de participantes mulheres (63,5%) em relação aos homens (36,5%), com média de idade entre 26 a 50 anos.

3.7.4 PRESENÇA MÉDIA DAS/OS PARTICIPANTES

Os recursos utilizados para registro e controle foram: 1) Ficha de Inscrição; 2) Lista de Frequência; e 3) Declaração de Desistência (DD). O acompanhamento da participação e presença virtual às/aos inscritos faltosas/os deu-se por mensagens e ligações telefônicas, até três vezes com cada uma/um. Foram registradas as justificativas seguintes: desconhecimento quanto à data de início da formação; limitações tecnológicas; indisponibilidade de tempo para dedicação ao Curso; questões pessoais.

Das 16 justificativas de desistência, mais da metade relataram a incompatibilidade do cronograma de aulas com a agenda de trabalho, especialmente por aquelas/es que realizam atividades de campo (as equipes de Ater voltaram ao trabalho de campo mais intensamente a partir de dezembro e isso causou oscilação na frequência, pois as idas a campo e ao trabalho no escritório demandaram muito tempo e dedicação): “carga horária muito intensa para técnicos/as que estão em atividade de campo [...] por conta das distâncias não consigo cumprir com os 3 dias semanais propostos [...] assim, proponho que a carga horária seja em uma oficina por semana”, segundo um dos participantes do Curso.

Com base na análise da frequência média das/os participantes nas 3 Turmas e considerando o limite de faltas de 30%, constatou-se por turma o número total de alunas/os em relação ao número total de reprovados por faltas e de aprovados.

3.8 DIFICULDADES ENFRENTADAS

3.8.1. METODOLOGIA

Pelo ineditismo da proposta e necessidade da formação ser 100% a distância, alguns desafios se apresentaram, dentre eles a definição dos recursos metodológicos e tecnológicos que permitissem a criação de um ambiente de ensino e aprendizagem favorável à transformação almejada.

3.8.2. SELEÇÃO DE PROFESSORES

A indisponibilidade das/os professoras/es do Estado do Ceará para os meses de novembro/dezembro/2020 e janeiro/2021 foi uma das dificuldades encontradas no processo de seleção – pois muitas/os contatadas/os estavam encerrando semestres em faculdades, ou em outras atividades acadêmicas de pós-graduação, ou estariam em recesso escolar. Considerando uma formação virtual, foram selecionadas/os professoras/es de outros estados brasileiros para compor a equipe. Além do mais, os mesmos deveriam dominar os assuntos inerentes a cada módulo e os recursos tecnológicos que permitissem encontros com trocas frutíferas.

3.8.3. SELEÇÃO DOS ALUNOS TÉCNICOS

Diante do desafio de preenchimento do número total de vagas disponíveis pelas equipes de Ater do Estado do Ceará, tendo em vista que os mesmos estavam nesse período retomando as atividades de campo e com muitas metas a cumprir, buscou-se ampliar o público-alvo para equipes do Projeto Pró-Semiárido no Estado da Bahia.

Com o apoio dos coordenadores dos Projetos Paulo Freire (PPF/CE) e Pró-Semiárido (PSA/BA) para divulgação da chamada para inscrição, foi possível constituir as três turmas previstas.

3.8.4. PARTICIPAÇÃO

Dentre os problemas enfrentados relativos à participação, identificou-se a dificuldade das/os técnicas/os em conciliar o trabalho com as atividades do curso, agravada pela problemática da educação a distância – por exemplo, acesso à internet, o que resultou em significativo percentual de absenteísmo e evasão. Dentre as estratégias pedagógicas utilizadas, investiu-se em acompanhamento regular com base na dialogicidade e compreensão dos limites e desafios do EAD para cada contexto específico, buscando alternativas para permanência das/os educandas/os no processo formativo. Como exemplo, foram oferecidas aulas gravadas e os fóruns de discussão continuaram para que os alunos acompanhassem, mesmo quando não pudessem comparecer aos encontros virtuais.

Além disso, tornou-se necessária uma etapa complementar de recuperação com carga horária de seis horas/aula online, abordando os principais conceitos por módulo como orientações para realização do trabalho final do curso às/aos alunas/os que ainda estavam com pendências.

4 RESULTADOS

Ao realizar o percurso proposto com o Projeto de Formação em Nutrição e Saúde, pontuam-se aqui os principais aprendizados e desafios vividos ao fazer formação em diálogo de saberes e compartilhamento de experiências. As observações aqui destacadas fundam-se nas experiências vivenciadas no decorrer da formação, com destaque para o empenho da equipe.

Inicialmente, o desafio proposto foi realizar uma revisão e análise da documentação do Projeto sobre o perfil das/os beneficiárias/os em termos de área de ação, áreas produtivas e grupos representativos, identificando as características mais relevantes para o cumprimento do objetivo da iniciativa. A partir disso, foi feita a identificação e caracterização do corpo de profissionais que atuariam nas disciplinas, de acordo com as entidades prestadores de serviços de Ater e com a participação e colaboração dos Projetos Paulo Freire (PPF) e Pró-Semiárido (PSA).

Com base nos princípios da interação e cooperação, conforme já descrito anteriormente, a Metodologia utilizou-se de relatos, trocas e discussões em grupo, realizados no fórum de discussão e nas aulas *online*, a partir de plataformas e tecnologias digitais para implementação das ações de Educação a Distância (EaD).

No que tange ao planejamento das ações nos territórios e suas respectivas logísticas, a formação as organizou no intuito de privilegiar atividades práticas que valorizassem os saberes já existentes nas comunidades beneficiadas e elaborou ações de formação com

professoras/es, promovendo a escuta ativa, bem como a construção de conhecimentos de modo participativo, incentivando a troca de experiências entre as/os técnicas/os multiplicadoras/es.

A partir da avaliação das/os participantes (Anexo IV):

1. O curso trouxe temas interessantes conduzidos por excelentes professores, fortalecendo o trabalho das equipes de Ater; 2. O comprometimento e sensibilidade da equipe pedagógica foram de grande importância para que o maior número de participantes persistissem na formação; 3. O desenho metodológico e sua acessibilidade contribuíram para boa participação, aproveitamento e interatividade em sala de aula.

Quanto à proposta da formação, o corpo docente avaliou qualitativamente que o curso (Anexo V): 1. Buscou promover empoderamento das comunidades rurais; 2. Visou ampliação de conhecimentos a partir da articulação e constituição de uma equipe multidisciplinar de professoras/es composta por diferentes profissionais em cada um dos módulos; 3. Considerou a importância da relação entre técnicas/os de Ater e agricultoras/es; Apresentou uma proposta de complementaridade entre diferentes áreas do conhecimento para abordar o campo da nutrição e saúde; 4. Estabeleceu propostas de atividades práticas em consonância com o conteúdo programático; 5. Possibilitou criar estratégias de promoção de territórios saudáveis e sustentáveis.

Quanto aos aprendizados e sugestões, as/os professores avaliaram que: diante dos desafios do ensino à distância *online*, torna-se de grande importância o aprimoramento de ferramentas didáticas para maior dinamismo das aulas; que turmas com menor número de participantes podem gerar melhor aproveitamento

dos conteúdos abordados; que o formato híbrido dos modos remoto e presencial pode favorecer as condições de vida e trabalho do público-alvo participante.

A partir de instrumentais para diagnóstico em agrobiodiversidade e alimentação, obteve-se um registro de pesquisa sobre a disponibilidade de recursos naturais com potencial para alimentação, assim como aspectos da cultura alimentar de um conjunto de comunidades rurais tanto do Estado da Bahia como do Ceará. Tais materiais são fontes relevantes de estudo e memória, para aprimorar a qualidade nutricional dos alimentos comumente já consumidos em cada comunidade (Anexos VII e VIII).

No processo de execução do trabalho de conclusão de curso, foi realizada uma feira virtual, na qual os alunos/técnicos apresentaram seus planos de ação para multiplicação dos conhecimentos adquiridos. O evento teve como fundamento a valorização de produtos alimentícios feitos com o princípio do aproveitamento total; cardápios que privilegiam a boa nutrição; produtos para venda direta com apresentação de suas propriedades nutricionais; e sugestões de boas combinações para fortalecimento do sistema imunológico (Anexo IX).

Com relação à capacidade de replicabilidade do Curso, a estratégia estabelecida foi o desenvolvimento de uma Metodologia que possibilitasse sua adaptação e adequação a outros territórios, considerando os contextos de cada local e suas especificidades.

Nesse sentido, podem ser destacados alguns elementos estruturantes para sua replicabilidade e que, ao mesmo tempo, favorecem a sua customização nos contextos em que o Curso for replicado:

a) Pontos de partida

- Reconhecimento das experiências e conhecimentos advindos das próprias trajetórias de vida das/os técnicas/os de Ater;
- Respeito à autonomia dos povos tradicionais e à relação de complementaridade ao meio em que vivem.

b) Pilares da formação

- Interatividade e participação ativa na construção compartilhada do conhecimento;
- Circularidade entre ação e experiência do ser integral;
- Criatividade em estratégias metodológicas para processos de transformação social;
- Transdisciplinaridade curricular.

c) Tecnologias digitais

- Plataforma educacional online;
- Diferentes ferramentas virtuais para fortalecimento da comunicação e participação.

d) Caminhos para integração curricular:

- Artes: o uso de diferentes linguagens para cartografar a saúde possibilitaram diferentes manifestações em forma de música, repentes, cordel, desenhos, fotografias;
- Pesquisa participativa: foi proposta uma atividade de pesquisa de base territorial, em que as/os técnicas/os escolhiam uma comunidade que já assessoravam para investigações sobre agrobiodiversidade e hábitos alimentares, com a participação de duas pessoas da respectiva comunidade;
- Fóruns de discussão em Saúde e Nutrição.

A Metodologia desenhada associou seu potencial de replicabilidade com a garantia da participação das comunidades envolvidas. Essa estratégia está contida na forma como as ações foram definidas, na medida em que técnicas/os atuarem como formadoras/es em saúde e nutrição, interagindo com a comunidade na consecução das ações de campo (diagnóstico e implementação) e ainda, na formação de jovens, mulheres e líderes comunitários, para atuarem como agentes multiplicadores. Tais aspectos universalizam a aplicação da Metodologia, que se revelou um instrumento fundamental para a compreensão dos movimentos e ações

impostos pelo contexto atual, especialmente a partir do fenômeno da pandemia.

Na possibilidade de replicação do modelo aqui experimentado, é importante atentar para as seguintes observações:

- a) Adaptação do cronograma à disponibilidade de tempo das/os inscrites/os;
- b) Extensão do período de inscrição para melhor avaliação do perfil das/os inscrites/os;
- c) Treinamento básico para uso das ferramentas tecnológicas, incorporado ao plano de curso das oficinas preparatórias de informática;
- d) Aperfeiçoamento da etapa de planejamento das práticas culinárias virtuais, a partir da disponibilização com antecedência de um guia de orientação aos participantes;
- e) Definição dos acordos com as entidades prestadoras de serviço, para melhor aproveitamento dos recursos, de modo que o investimento feito às equipes de ater dê retorno às respectivas organizações contratadas, especialmente no que concerne ao potencial multiplicador da formação.

Ademais, destaca-se a elaboração de um jogo intitulado Nutri Trunfo (ANEXO V) enquanto instrumento didático que contribui com a tarefa de multiplicação dos saberes, a partir de informações sobre variedades de frutas, hortaliças, tubérculos e leguminosas quanto ao valor nutricional, o tempo de preparo e os custos de produção. Os conteúdos abordados foram embasados no documento Produtos Regionais Brasileiros (BRASIL, 2002). O jogo visa aplicar os conceitos de Gamification à educação, ampliando as oportunidades de formas de uso do jogo de cartas Super Trunfo para uma plataforma educativa de baixo custo e fácil aplicação, capaz de promover a exposição de conteúdos, bem como o ensino interativo, a cocriação e diálogo crítico sobre os hábitos alimentares vinculados à agrobiodiversidade.

CONCLUSÃO

Com base nos resultados apresentados, a Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco (EGSIDB) avaliou positivamente a execução da primeira *Formação em Saúde e Nutrição no contexto da Assistência Técnica e Extensão Rural (Ater)*. A Escola também concluiu que a sistematização da experiência apontou caminhos e referências importantes para o fortalecimento das ações do Fundo Internacional de Desenvolvimento Agrícola (FIDA) em busca de melhorias sociais e saúde das populações rurais do semiárido brasileiro. Por fim, esse formato poderá ser utilizado para oferecer importante suporte na disseminação de saberes e práticas em saúde e nutrição por outras instituições, territórios e comunidades, de modo a compartilhar a proposta como possível referência de avanços e transformações em consonância com os modos de vida de comunidades rurais.

5 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Políticas Públicas de Saúde. Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Alimentos Regionais Brasileiros/Ministério da Saúde, Secretaria de Políticas Públicas em Saúde, Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição. – 1ª ed.-: Brasília: Ministério da Saúde, 2002.

BRASIL. Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN. DECRETO Nº 7.272, DE 25 DE AGOSTO DE 2010. Disponível em: <http://bit.ly/2OCT57B>

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. Paulo Freire. Vida e obra. Ana Inês Sousa (org.) – São Paulo: Expressão Popular, 2001.

CALDART, Roseli Salete (org.) Dicionário da Educação do Campo. Roseli Salete Caldart, Isabel Brasil Pereira, Paulo Alentejano e Gaudêncio Frigotto. (org.) – Rio de Janeiro, São Paulo: Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio, Expressão Popular, 2012.

CAPORAL, Francisco R.; COSTABEBER, José A. Agroecologia e extensão rural: contribuições para a promoção do desenvolvimento sustentável. Brasília: MDA/SAF/DATER-IICA, 2004.

CONSEA – CONSELHO NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL. Relatório da III Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Brasília: Consea, 2007.

BURLAN, Cristiano (dir.). Documentário “Paulo Freire, um homem do mundo”. SescTV, 2020. Disponível em: <https://youtu.be/Aj1bWcqN1Q>. Acesso em: janeiro, 2020.

FREIRE, P. Conscientização: teoria e prática da libertação: uma introdução ao pensamento de Paulo Freire. 3. ed. São Paulo: Centauro, 2008.

___ Educação como prática da liberdade. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2009.

___ Pedagogia do oprimido. São Paulo: Paz e Terra, 2009.

___ Extensão ou Comunicação? 8. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1983.

___ Política e Educação. Coleção: questões da nossa época. 7. edição. São Paulo: Cortez Editora, 2003.

LAURELL, Asa Cristina. La salud-enfermedad como proceso social. Revista Latinoamericana de Salud, México, 1982.

LA VÍA CAMPESINA (LVC). Declaración Del Foro Internacional de Agroecología. Disponível Em:<<http://bit.ly/3pz26qm>>. Acesso em: 5 jun. 2015.

LÉVI-STRAUSS, C. O cru e o cozido. São Paulo: Cosac Naify, 2004.

MATURANA, Humberto R., VARELA, Francisco J. A árvore do conhecimento: as bases biológicas da compreensão humana. Humberto Maturana e Francisco J. Varela (org.) - São Paulo : Palas Athena, 2001.

PIAGET, J. Epistemologia Genética. Petrópolis: Vozes, 1970.

___ Psicologia e epistemologia: por uma teoria do conhecimento. Rio de Janeiro: Forense, 1973.

___ O pensamento e a linguagem na criança. São Paulo: Martins Fontes, 1999.



The background features a dark green field with a large, lighter green, rounded shape in the center. On the left side, there are three overlapping, rounded orange shapes, each with a horizontal white stripe. The word "ANEXOS" is written in a large, white, bold, sans-serif font across the middle of the image.

ANEXOS

ANEXO I

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

MÓDULO 1: DIREITO À SAÚDE

Disciplina 1 - Saúde coletiva

OBJETIVO

Refletir sobre o Direito à Saúde

EMENTA DO CURSO

Teoria da Determinação Social da Saúde e Enfoque Socio-ambiental Crítico da DSS

METODOLOGIA

Círculo de Cultura; Exposição dialogada e Roda de Conversa

RECURSOS UTILIZADOS

Exposição fotográfica-poética (Slides); Vídeo sobre o SUS e Texto da Lei Orgânica da Saúde.

QUESTÕES PARA O FÓRUM DE DISCUSSÃO

- O que é Saúde?
- Como defender o direito à saúde?
- Materiais de Referência
- Exposição Fotográfica e Poética - Estratégia Saúde da Família : a Integralidade itinerante (Fiocruz)
- Lei Orgânica da Saúde : Lei 8.080 de 19 de setembro de 1990
- Vídeo Documentário : Com Amor, Arte e Luta: Eu Defendo o SUS

Disciplina 2: Epidemiologia crítica, Justiça

ambiental e equidade de gênero, Raça e etnia

no contexto de incertezas advindas da Covid-19

OBJETIVO

Dialogar com a turma sobre as implicações e impactos da pandemia em comunidades tradicionais na perspectiva da justiça ambiental, gênero, raça e etnia, considerando os aspectos cotidianos de estratégias de vida e visão de mundo como referência para elaboração e produção de conhecimentos e saberes encarados dentro do espectro da justiça cognitiva.

EMENTA DO CURSO

A disciplina problematiza as questões relacionadas às concepções de mundo e hegemonia destas na sociedade na relação entre ser humano e natureza. O modo de produção hegemônico impõe uma perspectiva de que a sociedade baseada nas relações de capital é o único meio de existência da humanidade no planeta. Contudo, a realidade mostra que tanto o planeta como a humanidade apontam para uma sobrecarga dos impactos ocasionados pelos avanços intensivos de um modelo de acumulação baseado na predação dos bens naturais e aprofundamento das desigualdades sociais. As mudanças climáticas que ocasionam catástrofes ambientais, os altos índices de miséria e extremos de insegurança alimentar, o atual episódio de pandemia ocasionado pelo coronavírus (covid-19) no planeta são alguns reflexos, dentre outros fatores,

do estrangulamento dessa concepção. Ademais, tem-se fortemente a desconstrução da ideia de que os impactos ambientais ocasionados pelo desenvolvimento recaem de forma igual a todas as sociedades e povos.

O conceito de justiça ambiental aponta as adversidades, desigualdades ambientais e racismo ambiental aos quais os povos tradicionais e periféricos são acometidos diretamente pelas atividades humanas baseadas na predação. Não obstante, são estes povos que têm garantido maior preservação, segurança alimentar e perpetuação de conhecimentos tradicionais que estão na contramão da lógica hegemônica de produção, tornando-se alvo dos avanços dessa acumulação por espoliação do modelo hegemônico de produção.

Portanto, pretende-se dialogar com as estratégias de saberes e o cotidiano adotados nas comunidades tradicionais que se constituem conhecimento de fato e propostas de existência e perpetuação da humanidade no planeta numa perspectiva da justiça cognitiva abordando as questões de gênero, raça e etnia para debate de concepção de mundo e de como estas fontes apontam elementos para superação das adversidades ocasionadas pelo modelo excludente.

METODOLOGIA

Diálogo sobre as temáticas de acordo com a vivência cotidiana e experiência das e dos participantes do curso. Provocações a partir das perguntas de referência para o debate, bem como estratégias de técnicas de reflexão a partir da dinâmica do contato com as temáticas.

RECURSOS UTILIZADOS

Power Point, Vídeos e Textos

QUESTÕES PARA O FÓRUM DE DISCUSSÃO

O que vem em sua mente quando pensa na ideia de Justiça Ambiental, racismo ambiental, equidade de gênero, raça e etnia em contexto de pandemia?

Que impactos específicos você pode identificar em situações de pandemia, conflitos ambientais e sociais em comunidades tradicionais rurais, pesqueiras, quilombolas e indígenas?

Será que é possível identificar estratégias do cotidiano, modos de fazer, saberes existentes nas comunidades que podem ser ensinamentos para garantia de saúde (em seu conceito amplo), segurança e soberania alimentar?

MATERIAIS DE REFERÊNCIA

[Artigo 1: Coronavírus: reflexões acerca da pandemia e sua relação com direito à água e esgotamento sanitário](#) [Mapa de Conflitos envolvendo injustiça ambiental e saúde no Brasil](#)

[Livro 1: O Amanhã não está à venda](#)

[Livro 2: Ideias para adiar o fim do mundo](#)

[Livro 3: Calibã e a bruxa](#)

[Texto 1: Disseminação da Covid-19 em cidade rurais da Amazonia](#)

[Texto 2: A pandemia de Covid-19 em territórios rurais remotos](#)

[Texto 3: A cruel pedagogia do vírus](#)

[Texto 4: A inserção da agroecologia em um novo sistema alimentar pós Covid-19](#)

[Texto 5: Bruxas, parteira e enfermeiras](#)

[Texto 6: Construindo movimentos: uma conversa em tempos de pandemia](#)

[Texto 7: coronavírus e luta de classes](#)

[Texto 8: Feminismo para os 99%](#)

[Texto 9: Ecologia de saberes e Justiça ambiental](#)

[Texto 10: Mulheres e Conflitos Ambientais](#)

**Texto 11: Ambientalização das lutas sociais:
caso de justiça ambiental**

Texto 12: Memórias e cozinha: mulheres e receitas insurgentes

Texto 13: Cartografia Social e Populações vulnerabilizadas

**Texto 14: No tempo das mulheres:
a experiência da cartografia feminista**

Vídeo 1: Sementes

**Vídeo 2: série - Juntos e juntas no combate ao coronavírus
(episódios 1 a 6)**

**Vídeo 3: A desigualdade social e a injustiça ambiental:
o que a pandemia revelou**

Disciplina 3: Vigilância Popular em Saúde

OBJETIVO

A partir dos conhecimentos prévios adquiridos em aulas anteriores deste módulo, compreender quais as estratégias de enfrentamento à COVID-19, em territórios de populações negligenciadas em tempos de desmonte das políticas públicas, em especial o SUS.

EMENTA

Exposição sobre a Pandemia em seus aspectos gerais, nacional e local e quais as decisões tomadas pelo poder público para enfrentá-la, reconhecer o território em potencialidades e desafios nesse contexto; O que é Vigilância Popular em Saúde; conceito e aspectos gerais; exposição de uma experiência de estratégia de enfrentamento à COVID-19 a partir da vigilância popular em saúde com a população do campo de algumas áreas de assentamento do Movimento de Trabalhadores e Trabalhadoras Rurais Sem Terra-MST/CE.

METODOLOGIA

Exposição dialogada e Roda de Conversa

RECURSOS UTILIZADOS

Power Point, Vídeos e Textos

QUESTÕES PARA O FÓRUM DE DISCUSSÃO

- O que vocês consideram como elementos que foram fortalecidos na Comunidade a partir da Pandemia da COVID-19?
- O que você entende por vigilância popular em saúde?
- Quais seriam, em sua opinião, as maiores dificuldades em trabalhar a vigilância popular em saúde no seu território?

MATERIAIS DE REFERÊNCIA

Cartilha de Agentes Populares de Saúde

MÓDULO 2: SISTEMAS ALIMENTARES SAUDÁVEIS

Disciplina 1: Fitoterapia e Etnobotânica

OBJETIVO

Ampliar o olhar ao processo saúde - doença - dos hábitos alimentares às práticas fitoterápicas - especialmente de comunidades indígenas, quilombolas e ribeirinhas em área de atuação da ATER;

Sensibilizar e capacitar o profissional para o registro etnobotânico de plantas úteis para a comunidade.

EMENTA

Fitoterapia na inter-relação do saber tradicional e científico. Conceitos importantes. Fitoterapia na Atenção primária com enfoque na Farmácia viva. Identificação e uso racional de plantas medicinais.

Descrição de plantas medicinais, com abordagem do cultivo, características botânicas e propriedades terapêuticas. Estímulo ao uso consciente da terra e das plantas medicinais.

METODOLOGIA

Círculo de Cultura; Exposição dialogada e Roda de Conversa.

RECURSOS UTILIZADOS

Power Point, Vídeos e Textos

QUESTÕES PARA O FÓRUM DE DISCUSSÃO

- Qual a importância do cultivo e manejo sustentável dos recursos naturais?
- Como a fitoterapia promove o autocuidado e colabora para a evolução do indivíduo como ser biopsicossocial?
- O programa Farmácia Viva é um modelo de assistência que funciona como estratégia de inclusão e redução das desigualdades sociais. O que mais a farmácia viva valoriza e fortalece?
- Qual a importância do registro do conhecimento tradicional para as comunidades? Como o conhecimento popular pode contribuir para a manutenção da saúde e do meio ambiente?
- Cite duas plantas que a depender do modo de uso apresentam efeitos diferentes no organismo.

MATERIAIS DE REFERÊNCIA

[Cartilha nutrição e saúde Compostos bioativos](#)
[Relatório Sumário da Comissão EAT-Lancet: Alimento Planeta Saudável](#)

[Cultivo de Plantas Medicinais Guia Prático](#)

[Diversidade e equitabilidade de Plantas](#)

[Alimentícias Não Convencionais na zona](#)

[Manual Herbário Nutrição Funcional](#)

[Métodos participativos e agroecologia familiar](#)

[O papel terapêutico do Programa Farmácia Viva](#)

[Práticas integrativas complementares: Plantas medicinais](#)

[Utilização de fitoterápicos nas unidades](#)

[básicas de atenção à saúde da família](#)

Disciplina 2: Saúde e Agroecologia

OBJETIVO

- Compreender as dimensões e os conceitos fundamentais da agroecologia;
- Analisar e debater sobre os fatores sociais, econômicos e políticos que originaram e sustentam a produção moderna de alimentos;
- Debater sobre o impacto do uso dos agrotóxicos e dos transgênicos na saúde;
- Compreender a transição agroecológica e compartilhar sobre as experiências exitosas;
- Conhecer algumas políticas públicas que abarcam os princípios da agroecologia enquanto promotora da saúde.

EMENTA

Conceitos fundamentais da agroecologia, tomando como referência a abordagem que a define enquanto ciência, prática e movimento social. Caracterização da ecologia de saberes. Caracterização dos agroecossistemas e as práticas desestabilizadoras dos agroecossistemas modernos. Apresentação das interfaces que existem entre a agroecologia e a promoção da saúde.

METODOLOGIA

Círculo de Cultura; Exposição dialogada e Roda de Conversa

RECURSOS UTILIZADOS

Power Point, Vídeos e Textos

QUESTÕES PARA O FÓRUM DE DISCUSSÃO

- O que é Agroecologia?
- Qual o impacto do uso de agrotóxicos na saúde e no ambiente?
- Qual a relação da agroecologia com a saúde?
- Qual meu papel, enquanto agente de ATER, na promoção da saúde nos territórios?
- Você tem alguma dúvida, sugestão ou questionamento sobre o que foi abordado na aula? Se sim, pode comentar aqui.

MATERIAIS DE REFERÊNCIA

Saúde e Agroecologia Vídeo: Agroecologia é vida!

Dicionário da Educação do Campo Mulheres camponesas: trabalho produtivo e engajamento político

[Dossiê da ABRASCO: um alerta sobre o uso de agrotóxicos](#)

[Geografia do uso de agrotóxicos](#)

[Vídeo: ATER para a transição agroecológica](#)

Disciplina 3: Plantas Alimentícias Não Convencionais

OBJETIVO

Dialogar com a comunidade sobre o tema das PANC, buscando incentivar a mesma a conhecer e consumir tais plantas que carregam potencial nutricional diverso, valorizando plantas acessíveis, lembrando conhecimentos esquecidos e propondo consumo consciente e sustentável.

EMENTA

Percursos alimentares no Brasil. Revolução Verde. Processamento de alimentos. O que é Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA). Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional. Alimentação como ato político. O que são PANC. PANC mais conhecidas no Brasil. PANC da caatinga. Alguns comunicadores sobre o tema PANC. Mudanças climáticas e sustentabilidade. Comida de Verdade. Alimento x Comida. Possibilidades de inclusão de PANC na alimentação cotidiana.

METODOLOGIA

Aulas expositivas e dinâmicas com ilustrações e ferramentas smart, vídeos de curta duração com pesquisadores brasileiros falando sobre o tema e diálogo aberto com os participantes, permitindo o compartilhamento de suas experiências individuais.

RECURSOS UTILIZADOS

Power Point, Vídeos e Textos

QUESTÕES PARA O FÓRUM DE DISCUSSÃO

- Por que comemos as mesmas espécies de plantas há anos?
- Temos direito de escolher o que comemos?
- Por que a alimentação é um ato político?
- Qual alimentação é capaz de resistir em meio a mudanças climáticas?
- Estou simplesmente me alimentando ou estou comendo?

MATERIAIS DE REFERÊNCIA

[Fonte da juventude Guia Alimentar para a População Brasileira](#)

[Guia PANC na Escola Hortaliças não convencionais](#)

[Artigo: O padrão alimentar ocidental](#)

[Guia Prático de PANC](#)

MÓDULO 3: BASES CONSCIENTES DA ALIMENTAÇÃO

Disciplina 1: Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional

OBJETIVO

Conhecer e compreender os marcos legais da Soberania e da Segurança alimentar. A soberania alimentar, pautando os direitos inerentes aos agricultores de produzirem seus alimentos; Identificar as políticas e programas que visam à promoção da Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável (SANS); Analisar as principais políticas e programas de alimentação e nutrição, bem como medidas que visem a equidade e o acesso universal aos alimentos e à saúde.

EMENTA

Alimentação como princípio fundamental da vida. Histórico e evolução da segurança alimentar e nutricional no Brasil. Soberania versus Segurança alimentar. A realidade da insegurança alimentar e nutricional na população brasileira e as estratégias governamentais para superá-la. Desafios e possibilidades na construção da política pública. Limitações regionais e locais de acesso ao alimento. A mundialização do sistema alimentar. A Geografia da fome e o desperdício de alimentos.

METODOLOGIA

Aula expositiva e aula dialogada, leitura de textos, discussão de vídeos selecionados, debates a partir de temas, textos e vivências.

QUESTÕES PARA O FÓRUM DE DISCUSSÃO

- O que sua comunidade (ou as comunidades em que atua) considera que seja comida saudável? O que você entende por soberania e segurança alimentar?

- Quanto aos principais fatores que facilitam a produção, disponibilidade e o acesso à comida saudável em âmbito municipal/comunitário, quais os principais desafios/obstáculos e os avanços?
- No município há desperdício de alimentos no consumo institucional, familiar e individual? E na sua comunidade ou nas comunidades em que atua?
- Quais os hábitos alimentares no município/na comunidade e como está o acesso da população aos alimentos básicos?
- Existem políticas públicas para a redução das perdas e desperdício de alimentos no município e nas comunidades?

MATERIAIS DE REFERÊNCIA

[O negócio da comida Soberania alimentar e Segurança alimentar e nutricional na América Latina e Caribe Alimentos regionais brasileiros Observatório do direito e alimentação Desperdício de alimentos](#)

Disciplina 2: Consciência alimentar e nutricional

OBJETIVO

Construir conceitos e estratégias para impulsionar a cultura e a valorização da alimentação, respeitando e modificando crenças, valores e práticas, visando acesso econômico e social a uma alimentação quantitativa e qualitativamente adequada.

EMENTA

Hábitos Alimentares e os sentidos do Comer - A publicidade de alimentos. Recomendações Nutricionais. Guia Alimentar para a População Brasileira. Bases Fisiológicas da Nutrição. Alimentos naturais x processados e ultraprocessados - Rotulagem de alimentos – como ler e interpretar? Formação de Multiplicadores para a promoção da alimentação saudável: do encantamento para a prática - culinária, saúde e prazer

RECURSOS UTILIZADOS

Power Point, Vídeos e Textos

METODOLOGIA

Roda reflexiva: “O que você comeu hoje?”

Rodas de conversa Pesquisa de campo:

O que mudou na alimentação dos avós e bisavós para os seus netos e bisnetos?

Jogo dos grupos alimentares: Como montar um prato?

Dinâmicas em grupo: Tipos de alimentos: in natura, processado, ultraprocessado. Leitura de rótulos de alimentos industrializados

QUESTÕES PARA O FÓRUM DE DISCUSSÃO

- Qual a sua comida favorita?
- Que lembrança essa comida favorita te traz?
- Como as avós e bisavós se alimentavam quando eram crianças?

MATERIAIS DE REFERÊNCIA

Materials: Guia Alimentar para a População Brasileira
Laboratório de Cultura e História da Alimentação

Vídeo Documentário: Muito Além do Peso

Disciplina 3: Bases fisiológicas e terapêuticas da alimentação

OBJETIVOS

Abordar sobre a importância de uma alimentação baseada em plantas em uma perspectiva social e biomédica.

EMENTA

Abordagem bioquímica da fisiologia da nutrição e a relação entre a incidência de doenças crônicas, como cardiovasculares, câncer, obesidade, diabetes, e os hábitos alimentares modernos.

RECURSOS UTILIZADOS

Power Point, Vídeos e Textos.

MATERIAIS DE REFERÊNCIA

Vídeo documentário - Vegano periférico

Reportagem jornalística - Como a Grande Indústria Viciou o Brasil em Junk Food

Vídeo documentário - A pandemia atrás da pandemia

METODOLOGIA

Exposição dialogada e debate sobre documentário.

QUESTÕES PARA O FÓRUM DE DISCUSSÃO

Após assistir os primeiros 20 minutos do documentário “Vegano periférico” o que mais chamou a sua atenção?

MÓDULO 4: ECOGASTRONOMIA

OBJETIVO

Desenvolver e expandir a consciência sistêmica dos alunos em relação à importância do alimento e das receitas tradicionais, visando refazer os elos perdidos entre a produção da sociobiodiversidade e os consumidores locais.

EMENTA

O ato de plantar, o ato de cozinhar, o ato de comer: visão sistêmica dos atores da cadeia produtiva do alimento. Alimentos ancestrais como forma

de identidade – você é o que seus antepassados comeram e plantaram. A colonização gastronômica (1500...) e a globalização gastronômica (1980...). A saúde do prazer e o prazer sem saúde: “Comida é cultura, afeto e memória”. Culinária sustentável: uso total do alimento regional; conservas e aproveitamentos (aula prática). Apresentação dos trabalhos: inovação na metodologia de ATER.

RECURSOS UTILIZADOS

Power Point e Vídeos.

METODOLOGIA

Exibição de vídeos como ponto de partida para cada tema, reflexão, troca de ideias e conclusões, devolutiva e criação de nova proposta a ser aplicada nas suas práticas de ATER. Culinária prática para exemplos de formas de conservar os alimentos.

QUESTÕES PARA O FÓRUM DE DISCUSSÃO

- Se você fosse um alimento, que alimento você seria?
- Quem é a pessoa que melhor cozinha na sua família ou vizinhança? Qual a especialidade dela/e? Por que sua comida é a melhor? Tente analisar.

MATERIAIS DE REFERÊNCIA

Vídeo Documentário: O caminho da comida. Tema: A lida da roça

Vídeo Documentário: O Professor da Farinha. Tema: Alimentos ancestrais

Vídeo Documentário: Seu Bené vai pra Itália. Tema: Expandindo horizontes

Vídeo Documentário: Gosto da Amazônia.

Tema: Sustentabilidade e cooperação

MÓDULO 5: PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO PARA MULTIPLICAÇÃO DE SABERES E SABORES

OBJETIVO

Construir um amplo espaço de trocas, colheita de aprendizados e consolidação dos conteúdos assimilados, estabelecer próximas ações, apresentar os planos de ação na feira e fazer o encerramento do curso com convidados.

EMENTA

Conexão dos participantes com os aprendizados assimilados durante o curso; Realizar uma revisão dos conteúdos dos 4 módulos anteriores a partir da perspectiva dos participantes; Elaborar com o apoio da turma ações que possam ser levadas para o campo relacionadas à temática do curso e temas transversais; Ouvir feedback dos colegas sobre as ações escolhidas a serem realizadas e quais os pontos de melhoria; Apresentação para a turma das ações que os multiplicadores pretendem levar para o campo.

RECURSOS UTILIZADOS

Power Point e Videconferências.

METODOLOGIA

Construção de ambientes de aprendizagem ricos em trocas e discussão, rodas de conversa, atividades lúdicas e práticas a partir de metodologias participativas nos ambientes virtuais, inspirados na Andrologia – arte de orientar adultos a aprender

com a prática – na Pedagogia de Paulo Freire com base na dialógica e práxis e nos princípios da auto-gestão, metodologias ágeis que geram engajamento, Comunicação Não Violenta e Pedagogia Social.

Houve o diálogo e participação através das pequenas salas no aplicativo Zoom. Aconteceu a consolidação de conteúdos abordados através de documentos visuais com alguns dos pontos da ementa. Ocorreu o feedback dos colegas para aprimoramento do plano de ação do multiplicador. Houve o convite para por em prática o plano de ação, além de diversas dinâmicas em grupo e da criação de vínculos entre os participantes.

QUESTÕES PARA O FÓRUM DE DISCUSSÃO

- Qual o alimento de maior consumo da sua comunidade?
- Quais os pratos feitos com esses alimentos?
- Qual o alimento mais consumido pela sua comunidade?
- Quais os aprendizados dos 4 módulos?
- O que você leva para a prática desses aprendizados?
- Como você quer multiplicar isso na sua comunidade?
- Qual a ação que está a seu alcance para realizar isso com sucesso?
- O que você pode melhorar na sua ação a partir da escuta dos projetos dos colegas?
- O que este curso agregou para a minha vida profissional e pessoal?
- Como você avalia este curso?



ANEXO II

EQUIPE DE PROFESSORAS E PROFESSORES

ALBERTO PERIBANEZ GONZALEZ

Formado em Medicina pela Universidade de Brasília (UnB). Professor de pós-graduação em Bases da Medicina Integrativa do Instituto Israelita em Ensino e Pesquisa Albert Einstein, escritor, coordenador dos cursos de extensão Bases Fisiológicas e Bases Conscientes da Terapêutica Natural e Alimentação Baseada em Plantas e do Programa de Saúde “Modelo Biogênico” em Ribeirão Grande - SP.

AMANDA FROTA

Formada em enfermagem na Universidade de Fortaleza – Unifor (2000); mestre em Saúde Pública pela Escola Nacional de Saúde Pública / Fiocruz (2008); doutoranda em Saúde Pública (UFC/2020); educadora e pesquisadora em Saúde Pública na Fiocruz (Ceará), vinculada ao Núcleo de Saúde da Família e Saúde Digital; disseminadora científica do Programa de Pesquisa em Políticas Públicas e Modelos de Atenção e Gestão à Saúde - PMA/Fiocruz.

ANA PAULA DIAS

Formada em Medicina pela Escuela Latinoamericana de Medicina, ELAM, Cuba. Mestranda em Saúde Pública pela FIOCRUZ/Brasília. Integrante da Rede Nacional de Médicas e Médicos Populares e do Setor de Saúde do Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra no Ceará (MST/CE).

EMANUELLY BARBOSA SANTOS

Formada em Nutrição pela Universidade Estadual do Ceará (2012). Pós-graduação em Nutrição Clínica Esportiva e Fitoterapia Funcional. Nutricionista clínica e professora em Nutrição e Saúde.

IARA GOMES

Doutora em Geografia e professora do Departamento de Geografia da Universidade Federal do Ceará. Tema de atuação: geografia da alimentação.

LAYANNE ALENCAR

Gastrônoma pelo IFCE - campus Baturité e atualmente mestranda no Programa de Pós-graduação em Ciências Naturais na UERN. Trabalha com Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) desde 2016, além das temáticas que envolvem a soberania e segurança alimentar e nutricional, além de cultura alimentar, com objetivo de promover as PANC existentes na caatinga.

LÍGIA VIANA

Formada em Ciências Sociais na Universidade Estadual do Ceará - Uece (2005). Mestrado em Desenvolvimento e Meio Ambiente - Prodema/UFC. Assessora técnica em organizações não governamentais em justiça ambiental, gênero, comunidades tradicionais e periferias.

LUCAS BORELLI

Bacharel em Turismo desde 2004, professor Waldorf e mestre em Tecnologia para o Desenvolvimento Social na linha de Gestão Participativa. Desde 2014 atua como facilitador e consultor de processos para o desenvolvimento de indivíduos, grupos, organizações e comunidades. Também atua como facilitador e designer de Programas de Desenvolvimento e Tecnologias Sociais, de modo presencial e em ambientes virtuais de aprendizagem.

NAILA SASKIA ANDRADE

Formada em Zootecnia pela Universidade Federal do Ceará (UFC). Mestre em Desenvolvimento e Meio Ambiente pelo Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento e Meio Ambiente (Prodema/ UFC), doutoranda em Ciência, Biotecnologia e Saúde pela Fundação Oswaldo Cruz. Possui experiência na área de Agroecologia, Relações de Gênero, Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional.

RENATA ARAÚJO

Formada em Nutrição (UFRJ/2003), com Doutorado em Fisiologia Humana no Instituto de Biofísica Carlos Chagas Filho (UFRJ – 2008). Fez pós-doutorado em Metabologia (York University /Toronto/ Canadá – 2010) e tem formação em Gastronomia (Le Cordon Bleu – Paris/França – 2012). Atualmente é diretora da Realimentare, empresa de consultoria em alimentação e de produção de lanches elaborados com legumes orgânicos.

TIBÉRIO FONTENELE

Possui graduação em Agroecologia pelo Instituto Federal do Sudeste de Minas Gerais (2010), Formação Pedagógica (Licenciatura) em Ciências Biológicas pela Universidade Vale do Rio Verde (2011) e Mestrado *Stricto sensu* em Agroecologia pela Universidade Federal de Viçosa (2013). Tem experiência na área de Agronomia, com ênfase em Agroecologia, atuando principalmente nos seguintes temas: plantas alimentícias não convencionais, plantas medicinais, resgate de conhecimentos tradicionais, produtos florestais não madeireiros, recuperação de áreas degradadas e etnobotânica.

TERESA CORÇÃO

Chef ativista e conhecedora da culinária brasileira, saudável e sustentável. palestrante e fundadora da Organização de Serviço Social e Interesse Público – Instituto Maniva e do grupo dos Ecochefs no Brasil, embaixadora da Cozinha Brasileira no Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (Senac).

ANEXO III

GUIA DE ORIENTAÇÃO PARA ATIVIDADES PRÁTICAS

Este material consistiu em atividades elegidas para trabalho de sensibilização e construção compartilhada de conhecimentos, que foram utilizadas ao longo do curso e/ou sugeridas como instrumentais em Saúde e Nutrição no contexto da Assistência Técnica e Extensão Rural (Ater) como possibilidades para multiplicação. Tais atividades encontram-se em uma sequência com fins pedagógicos para uma boa abordagem dos conteúdos trabalhados no curso. É importante recordar que tais atividades foram utilizadas ou sugeridas para trabalhos de multiplicação à distância.

ATIVIDADE 1: CRIANDO UM GRUPO DE PESQUISADORAS/ES POPULARES DE BASE COMUNITÁRIA

Esta atividade consiste na criação de um grupo formado por técnica/o da Ater e integrantes convidadas/os de uma comunidade rural definida por você formador.

1. Você as/os convidará para compor um grupo de pesquisa em Saúde e Nutrição local;
2. Para quem já é liderança comunitária, convide outras(os) interessadas/os na temática para compor seu grupo de pesquisa.

Diante do agravamento à saúde advindo do novo coronavírus (Covid-19), as/os convidadas/os deverão ter acesso à internet para atividades remotas também. Esta etapa é muito importante para realização das próximas atividades.

Formulário utilizado para criação do grupo de pesquisa virtual

Nome da/o técnica/o

E-mail

Comunidade rural definida por você:

Nome, distrito, município, estado.

Participante 1

Nome da/o convidada/o que aceitou convite para participação no grupo de pesquisadoras/es populares em Saúde e Nutrição;

Telefone

Participante 2

Nome da/o convidada/o que aceitou convite para participação no grupo de pesquisadoras/es populares em Saúde e Nutrição;

Participante 3

Nome do grupo/coletivo a ser criado em WhatsApp com as/os participantes do grupo de pesquisa em Saúde e Nutrição:

ATIVIDADE 2: DINÂMICA PARA MAPEAMENTO PARTICIPATIVO “O QUE PROMOVE E O QUE AMEAÇA A SAÚDE?”

A dinâmica para mapeamento participativo “o que promove e o que ameaça a saúde?” deverá ser realizada com o grupo de pesquisadores locais de

base comunitária previamente criado. O passo a passo desta dinâmica será agora apresentado:

1. Coloque um cartaz na parede e no centro cole a palavra-chave: saúde.
2. Distribua tarjetas com duas cores diferentes para cada participante e peça que escrevam o que promove a saúde e o que ameaça a saúde em cada tarjeta distinta;
3. Distribua as tarjetas no cartaz buscando interligar o que surgiu como uma grande teia;
4. Peça aos participantes para elencarem três principais questões que podem ser trabalhadas na comunidade, colocando setas nos itens escolhidos.
5. Em seguida coloque estas prioridades em uma tabela e para verificar possibilidades de ação, traçando uma proposta de plano de base comunitária
6. Acompanhe a atividade do grupo periodicamente, estabelecendo novas ações ou prazos se necessário.

ATIVIDADE 3: DIAGNÓSTICO DA AGROBIODIVERSIDADE E ALIMENTAÇÃO LOCAL

O roteiro apresentado para diagnóstico da agrobiodiversidade e alimentação local a ser aplicado em contexto comunitário foi disponibilizado às/ aos técnicas/os em formulário *online* para possibilitar acesso às pesquisas com praticidade. Além de ser uma ferramenta pedagógica, este instrumental possibilitou acesso sobre a cultura alimentar local e as potencialidades para melhoria da qualidade nutricional a partir da agrobiodiversidade local.

A) DADOS DE IDENTIFICAÇÃO:

- Nome da/o técnico/a:
- Nome do grupo de pesquisa:

- Nome da comunidade e localização:

B) LEVANTAMENTO DA DIVERSIDADE DE ESPÉCIES DE PLANTAS E DE ANIMAIS:

- Diversidade de espécies cultivadas localmente: listar espécies de grãos, leguminosas, raízes, sementes, hortaliças etc., utilizadas na alimentação.
- Diversidade de animais de produção para consumo alimentar, por exemplo: caprinos, ovinos, bovinos, suínos, aves e peixes.
- Diversidade de animais de caça para consumo alimentar;
- Diversidade de Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs) locais;
- Diversidade de plantas medicinais da comunidade: tanto de plantas nativas como cultivadas.

C) MAPEAMENTO DAS COMIDAS E REFEIÇÕES DA COMUNIDADE:

- De modo geral, quais as comidas mais consumidas nesta comunidade e quais os horários destas refeições?
- Identificar refeições da manhã (café da manhã; merenda), da tarde (almoço; merenda) e da noite (jantar; merenda);
- De acordo com as repostas acima, registrar aqui três receitas (ingredientes, quantidades e modo de preparo);
- Descrever com detalhes as formas de preparo;

- E as crianças, comem o mesmo que os adultos? Caso comam algo diferente, registrem aquilo que a criançada adora comer.

D) IDENTIFICAÇÃO E HISTÓRICO DOS PRINCIPAIS PRODUTOS LOCAIS:

- Quais os principais destinos dos produtos alimentares locais?
1. Subsistência;
 2. Feiras agroecológicas;
 3. Feiras municipais;
 4. Pequenos estabelecimentos comerciais;
 5. Indústria de beneficiamento local;
 6. Exportação;
 7. Outros.
- Conte a história de três ou mais alimentos locais: Caminhos e processos:

Exemplos:

1. Aqui é produzido feijão de corda, 40% dessa produção é para consumo das famílias e os outros 60% são vendidos para o público final diretamente nas feiras de agricultura familiar;
2. Aqui é produzido araruta e 100% é vendido para uma empresa de Fortaleza.
3. Aqui é produzido mandioca, 50% é processado nas casas de farinha e consumido em formato de polvilho, goma, farinha, tapioca e

beiju dentro da própria comunidade. Os outros 50% são vendidos *in natura* na Ceasa;

4. Há produção e venda de mandioca, sendo uma parte pré-cozida e outra em forma de goma de tapioca seca e molhada;
 5. Há produção e venda de coco, boa parte *in natura*, mas outra parte eles já vendem ralado ou fazem óleo de coco extraído a frio. O processo de extração é feito da seguinte forma: (descrever o processo em linhas gerais) ...
- Há produtos vendidos com rótulo na comunidade? Se sim, quais produtos? E quais informações há nos rótulos?

ATIVIDADE 4: PLANO DE AÇÃO EM SAÚDE E NUTRIÇÃO

A oficina de planejamento de criação de um plano de ação em Saúde e Nutrição foi um exercício prático proposto aos técnicos/as para integrar aprendizados dos módulos reflexivos e criativos a partir das perguntas a seguir: Quais os aprendizados dos 4 módulos?; O que você leva para a prática desses aprendizados? Como você quer multiplicar isso na sua comunidade? Qual a ação que está em seu alcance para realização? O que você pode melhorar na sua ação a partir da escuta dos projetos dos colegas? Com uso de metodologias participativas *online*, as/os participantes podem interagir e cooperar em projetos individuais compartilhados por grupos.

Orientações para construção de um plano de ação:

1. Uma vez decidido o que se deseja alcançar, o segundo passo é estabelecer as metas do plano de ação.

2. O que são metas de um plano de ação? As metas são tarefas específicas que compõem os objetivos e nos permitem alcançá-los um passo por vez. Ao traçar metas realistas, alcançáveis e com prazos, você consegue encurtar o caminho até a realização. Para tanto, liste pelo menos 8 metas (das mais simples às mais complexas).
3. Lembre-se que todas as ações, por menor que sejam, encaixam-se em um plano de ação;
4. Toda ação vale a pena colocar em um plano de ação, mas será no cotidiano que se saberá a melhor forma de fazer;
5. Estamos realizando neste curso um exercício de como realizar um Plano de Ação que envolva os conteúdos em Saúde e Nutrição. Assim, não esqueça de incluir as temáticas do curso em seu projeto!

- Grupo dos Carboidratos: mandioca, macarrão, arroz, batata doce
- Grupo das Proteínas: feijão, peixe, ovos, carne vermelha, frango
- Grupo do Vegetais (frutas, verduras e legumes): cebolinha, cenoura, tomate

A seguir, apresente o modelo sugerido de um prato com espaços delimitados para cada tipo de alimento.

1. Separe as cartinhas com os ingredientes por grupos alimentares, com a face virada para cima.
2. Com isso, cada participante começa com um prato vazio.
3. Com a diversidade de alimentos encontrados, os participantes devem criar uma diversidade de pratos possíveis seguindo as proporções desejadas.

ATIVIDADE 5: OFICINA SOBRE GRUPOS ALIMENTARES: CRIAR PARA JOGAR!

Esta oficina deve ser realizada principalmente com crianças e adolescentes e visa o despertar da consciência alimentar. Ela apresenta algumas fases e deve ser realizada em pelo menos três encontros:

1. Primeiramente, é necessário criar cartas com desenhos dos principais alimentos consumidos ou existentes para alimentação local.
2. Estas cartas devem ser disponibilizadas a todos os participantes;
3. Os alimentos devem ser agrupados em três categorias: vegetais, proteínas e carboidratos, a exemplo:

ANEXO IV

PESQUISA DE AVALIAÇÃO GERAL

Como forma de avaliar o desenvolvimento das/os participantes do Curso, procedeu-se ao acompanhamento pedagógico da participação em sala de aula, frequência às aulas e entrega de trabalhos. Ao final de cada Módulo, realizou-se uma Autoavaliação e Avaliação Geral do Curso. A Avaliação Geral do Curso e Autoavaliação das/dos Estudantes foram feitas mediante a aplicação de questionário ao final de cada um dos Módulos, usando um formulário do Google Forms, contendo as seguintes questões:

Este questionário foi disponibilizado ao final de cada módulo via formulário em google forms para avaliação das/os participantes por turma:

1. As aulas do Módulo (I, II, III, IV, V) atenderam às suas expectativas?
2. O Módulo (I, II, III, IV, V) trouxe saberes e reflexões para a prática da vida e do trabalho?
3. As/os professoras/es contribuíram para o bom andamento e aproveitamento do Curso?
4. As/os professoras/es utilizaram uma linguagem acessível na orientação das atividades?

5. As/os professoras/es demonstraram interesse pela aprendizagem das/os participantes?

De modo geral, ao serem analisados os resultados na plataforma do Google Forms, 42% das respostas consideraram 'sempre bom' as aulas dos Módulos; e para 56%, 'superaram minhas expectativas'. No aspecto da atuação dos professores, em relação aos conteúdos trabalhados e sua contribuição para as práticas, a linguagem utilizada, o acompanhamento às/aos participantes, as respostas foram: em relação à prática, 80% foi 'bom'; e para 20%, 'superaram a expectativa'. Com relação à linguagem utilizada pelas/os professoras/es, 90% das/os participantes consideraram como 'satisfatória'. No acompanhamento, para 56% das/os participantes, as/os professoras/es 'superaram a expectativa' e, para 44% delas/es, foi 'bom'. Esse dado se repete no aspecto do aproveitamento.

Na autoavaliação das/os participantes, surgem elementos importantes sobre a utilização das tecnologias: foi 'bom' para 44% das/os participantes. No item acesso à bibliografia apresentada, os dados mostram que mais de 72% conseguiram acessar e que consideraram 'sempre bom' o aproveitamento do Curso.

Autoavaliação das/os Participantes

1. Fui pontual e permaneci nas atividades do Curso do início ao término do horário?
2. As ferramentas tecnológicas das aulas virtuais foram um desafio para você?
3. Estive atento e envolvido nas atividades propostas?
4. Consultei a bibliografia indicada para situações que se apresentaram?
5. Mantive bom relacionamento com as/os professoras/es e colegas da turma?

Avaliação Geral do Curso - Professoras/es

1. A partir da sua experiência como professora/or e campo de atuação, o que nos diria sobre a Proposta da I Formação em Saúde e Nutrição, voltada à Assistência Técnica e Extensão Rural?
2. De que maneira os conteúdos abordados por você em sala de aula contribuem para o campo da Saúde e Nutrição no contexto dos modos de vida de populações tradicionais?
3. Se fôssemos realizar um novo Curso, que aprendizados e sugestões você gostaria de compartilhar conosco?

ANEXO V

JOGO NUTRI TRUNFO

O Nutri Trunfo é um instrumento didático que integra o método pedagógico da I Formação de Formadores em Saúde e Nutrição voltado às Equipes de Assistência Técnica e Extensão Rural (Ater). Ele é inspirado no jogo *Supertrumpf*, lançado pela empresa alemã Altenburger und Stralsunder Spielkartenfabrik em 1952 e popularizado no Brasil durante os anos 1980.

Com o Nutri Trunfo os participantes aprender informações sobre alimentos, como o valor nutricional, o tempo de preparo, os custos de produção enquanto se divertem. Criado pelo professor da Universidade Federal do Ceará, Joaquim Francisco Cordeiro Neto, o jogo aplica os conceitos de *Gamification* à educação, ampliando as oportunidades de formas de uso do jogo de cartas *Supertrumpf* para uma plataforma educativa de baixo custo e fácil aplicação capaz de promover a exposição de conteúdos, mas também o ensino interativo, a co-criação e diálogo crítico sobre alimentação.

Além da aplicação do jogo em sala de aula, é possível utilizar o Nutri Trunfo de forma criativa nas atividades de ensino e aprendizado significativo. Há cinco propostas da Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco para o uso do Nutri Trunfo como plataforma educativa interativa:



5 FORMAS DE UTILIZAR O NUTRI TRUNFO EM ATIVIDADES DIDÁTICAS:

- **Atualização do arquivo:** criação de novas cartas, campos e categoria.
- **Fila indiana:** pesquisa e ordenação das cartas
- **Batalha de motivos:** análise comparativa e disputa de argumentos
- **Encontre seu par:** descubra uma combinação imbatível
- **Sugira uma receita:** processo de descoberta e criação com o uso das cartas

A primeira edição do Nutri Trunfo tem como tema as **Frutas Brasileiras**. Ela apresenta dados e informações nutricionais de 32 frutos nativos do Brasil. Os conteúdos foram da publicação “Alimentos Regionais Brasileiros - 2a. edição”, publicada pelo Ministério da Saúde, em 2015, e as espécies foram organizadas de acordo com a região de origem dos alimentos e o valor calórico de cada item.

Para acessar os arquivos de impressão, edição e conhecer mais formas de uso educativo da ferramenta é só acessar <http://bit.ly/nutritrunfo>.

ANEXO VI

MOSTRA DE PLANOS DE AÇÃO

AÇÃO 1: AÇÕES DE REEDUCAÇÃO ALIMENTAR PARA MITIGAÇÃO DE DOENÇAS CRÔNICAS

OBJETIVO

Promover ações de melhoria da qualidade de vida através da adoção de práticas saudáveis de alimentação para a mitigação dos efeitos de doenças crônicas como diabetes e hipertensão.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Diminuição de peso;
- Melhorias nas taxas (colesterol, triglicérides, glicemia e pressão arterial).

METAS

- Adotar práticas e receitas socializadas durante o Curso Saúde e Nutrição no cotidiano dos formadores e comunidades atendidas, na medida do possível;
- Eliminar fontes de alimentação industrializadas sempre que possível;
- Consumir prioritariamente verduras, legumes e frutas;
- Priorizar o consumo de produtos provenientes da agricultura familiar e de preferência agroecológicos;
- Potencializar a produção de temperos e chás na horta doméstica.

AÇÃO 2: TROCA DE SABERES COM GRUPO DE MULHERES AGRICULTORAS, UMA ABORDAGEM SOBRE: AGROECOLOGIA, NUTRIÇÃO E SAÚDE

OBJETIVO

O projeto tem como objetivo multiplicar os conhecimentos adquiridos durante o curso e trocar experiências com as mulheres agricultoras que já estão organizadas no grupo das cadernetas agroecológicas, podendo estender-se para outras que também tenham interesse.

METAS

- Envolver agricultoras na organização/elaboração de conteúdo e metodologias que serão apresentadas para as demais;
- Trabalhar a parte teórica voltada para uma alimentação saudável, nutritiva e agroecológica com base nas experiências, conhecimentos e diversidade da produção de cada mulher;
- Desenvolver práticas através de receitas culinárias utilizando o que é produzido no quintal, manejo agroecológico no cultivo da produção de alimentos e destacar a importância e influência dessas boas práticas na saúde das famílias.

AÇÃO 3: OFICINA PRÁTICA “DESPERDÍCIO ZERO” COM O NÚCLEO DE MULHERES DAS CADERNETAS AGROECOLÓGICAS

OBJETIVO

Despertar nas mulheres o prazer em cozinhar aproveitando a produção dos quintais agroecológicos, evitando o desperdício do que não é consumido ou comercializado pela família.

METAS

- Identificar as plantas disponíveis nos quintais;

- Adotar boas práticas na manipulação dos alimentos;
- Produzir aula prática na cozinha com receitas básicas;
- Reaproveitar a produção dos quintais agroecológicos.

que tem seus produtos e sua forma de produção única, com respeito à natureza e seus costumes.

META

Atender às famílias beneficiadas pelo Projeto Paulo Freire da Comunidade Barra do Lino, em Ipueriras-CE.

AÇÃO 4: CONHECER PARA MUDAR

OBJETIVO

Conhecer a realidade da comunidade e assim elaborar conteúdos que possa possibilitar a se alimentarem mais saudável com o que é produzido no próprio quintal.

METAS

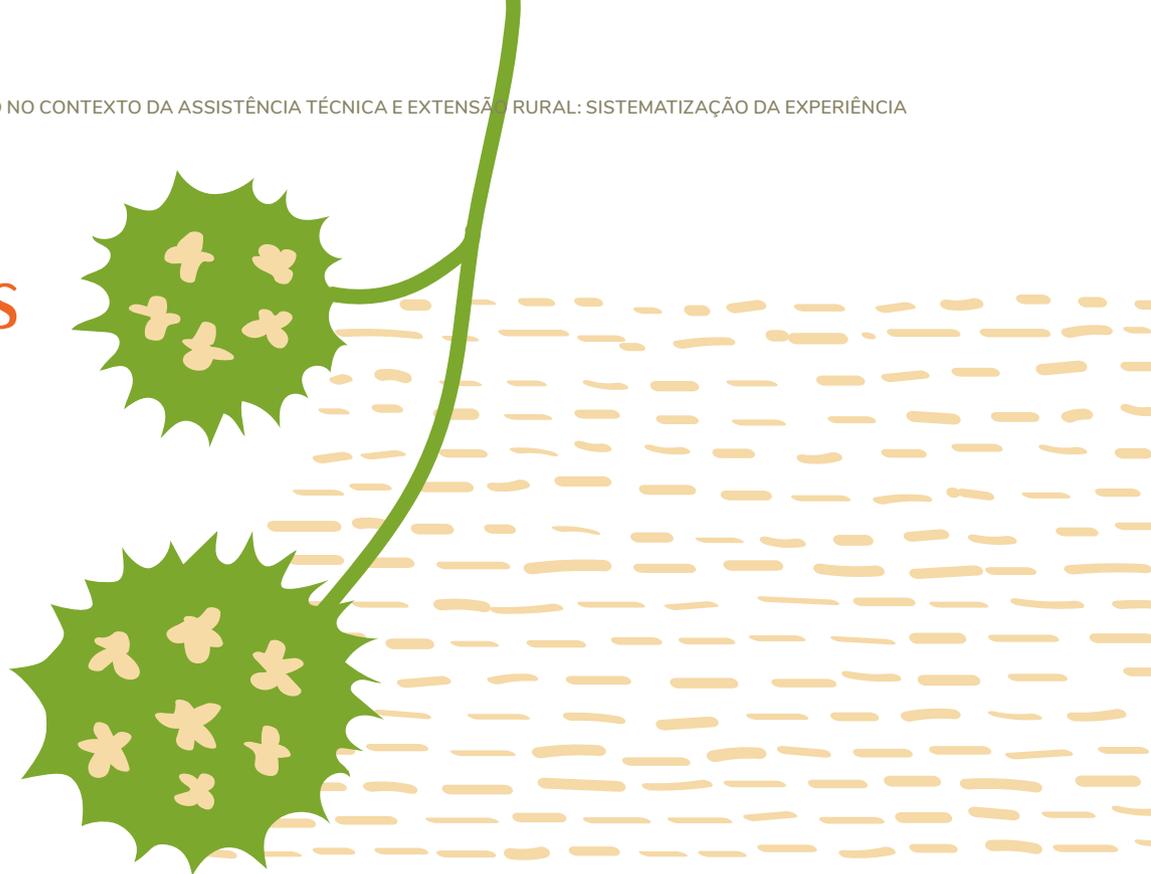
- Realizar entrevistas através de visitas domiciliares;
- Identificar os hábitos alimentares das famílias;
- Mapear o que é cultivado na comunidade;
- Listar os alimentos locais;
- Organizar roda de conversa: reunir as famílias entrevistadas e apresentar os dados coletados;
- Conhecer e valorizar o que é produzido no quintal;
- Elaborar um cardápio simples com o que é produzido no quintal - Mão na massa.

AÇÃO 5: OFICINA “CAMINHOS DA COMIDA”

OBJETIVO

Traçar em detalhes o trajeto da comida, desde o campo até a mesa da família, com foco em avicultura e suinocultura e seu paralelo, sustentável e agrofamiliar versus o industrial e mercadológico. É fundamental que agricultores e agricultoras saibam do real valor

ANEXO VII ORÇAMENTOS



Diante da situação de pandemia, atividades como monitoria e fardamento, dentre outras foram extintas ou readequadas, e os recursos foram remanejados para rubricas que possibilitassem a execução da formação de modo online.

DESCRIÇÃO DO ITEM DE CUSTEIO APROVADO	CUSTEIO MÊS (R\$)	CUSTEIO TOTAL (R\$)	CUSTEIO PERCENTUAL (%)
Material (gráfico, escritório, apoio a construção de conhecimento)	R\$ 6.417,00	R\$ 38.500,00	15%
Fardamento (avental, camiseta, touca etc)	R\$ 1.333,00	R\$ 8.000,00	3%
Insumos Ingredientes*	R\$ 500,00	R\$ 3.000,00	1%
Dados móveis e uso de plataformas e materiais digitais	R\$ 5.558,00	R\$33.350,00	13%
Produtor e profissionais de suporte técnico	R\$ 7.533,00	R\$ 45.200,00	18%
Hora aula professor / instutor	R\$ 4.267,00	R\$ 25.600,00	10%
Serviço de Monitoria	R\$ 8.000,00	R\$ 48.000,00	19%
Coordenação Executiva	R\$ 8.000,00	R\$ 48.000,00	19%
TOTAL		R\$ 249.650,00	100%

DESCRIÇÃO DO ITEM DE CUSTEIO REALIZADO	CUSTEIO MÊS (R\$)	CUSTEIO TOTAL (R\$)	CUSTEIO PERCENTUAL (%)
Serviços técnicos especializados (coord. e assistência pedagógica; consultorias de educação a distância e de tecnologia educacional; gamificação, designer; produção e edição audiovisual; tradução; professores)	R\$ 37.400,00	R\$ 187.000,00	74,9%
Serviços gráficos	R\$ 2.200,00	R\$ 11.000,00	4,41%
Preparação de ambiente virtual (plataformas virtuais e equipamentos)	R\$ 1.800,00	R\$ 9.000,00	3,61%
Material de escritório	R\$ 100,00	R\$ 500,00	0,2%
Insumos	R\$ 100,00	R\$ 500,00	0,2%
Taxas bancárias e administrativas	R\$ 2.270,00	R\$ 11.350,00	4,55%
Serviço de postagem	R\$ 60,00	R\$ 300,00	0,12%
Concepção, administração (contas públicas) e coordenação executiva	R\$ 6.000,00	R\$ 30.000,00	12,02%
TOTAL	R\$ 49.930,00	R\$ 249.650,00	100%



ANEXO VIII

SÍNTESE DAS PESQUISAS AGROBIODIVERSIDADE E HÁBITOS ALIMENTARES



COMUNIDADE	MUNICÍPIO / ESTADO	DIVERSIDADE DE ESPÉCIES CULTIVADAS LOCALMENTE	DIVERSIDADE DE ANIMAIS DE CAÇA PARA CONSUMO ALIMENTAR
São Gonçalo	Parambu - CE	Legumes, hortaliças e grãos (feijão, milho, gergelim, etc.) - produzidos nas comunidades.	Tatu, caititu, veado, capivara, cutia, peba.
Águas Belas		Milho, feijão, fava.	Peba, veado, codorna.
Jaboticaba		Milho, soja, licuri, arroz, feijão, amendoim, batata, cenoura, batatinha, quiabo, abóbora, cebola, aipim, alface, coentro, cebolinha, pimenta.	Rolinha, codorna e perdiz.
Sítio Aroeiras / Olho D'água Vermelho	Orós - CE, Choró - CE	Sítio Aroeiras: milho, feijão, alface, coentro, cebolinha, laranja, limão, acerola, cajarana, cajá, tamarindo Comunidade Olho D'água Vermelho: feijão, fava, coentro, cebolinha, jerimum, maxixe, quiabo, mamão, pepino, limão, tomate, pimentão, couve, rúcula e milho.	
Lagoa dos Cavalos	Russas - CE	Feijão, milho, mandioca, jerimum, melancia, castanha de caju, cebola, coentro.	Peba, tatu, camaleão, tejo, preá, veado.
Setor D2 Perímetro Irrigado	Paraipaba - CE	Macaxeira, feijão, batata doce, coco, acerola.	NIHIL.
Sítio Coqueiro	Itapipoca - CE	Milho, feijão, gergelim, fava, jerimum, maxixe, urucum, mandioca, macaxeira, batata doce, pepino melão, cheiro verde (cebolinha, coentro, salsa), salsinha e salsão, tomate comum e cereja, pimentas (de cheiro a picantes), pimentão, berinjela, alface, repolho, couve folha, couve manteiga, rúcula.	Galinha caipira, capote, peru e pato, suínos, ovino, bovino, peixes diversos.
		alface, repolho, couve folha, couve manteiga, rúcula.	
Lotero/Curral Novo		Abóbora, acerola, alface atemóia, beterraba, cebola, cebolinha, cenoura, coco, coentro, couve, feijão, feijão de corda, feijão guandu, jaca, lima, limão, manga, maxixe, melancia, pimenta (de cheiro, dedo de moça), pimentão, pimentinha, quiabo, romã, seriguela, tomate, tomate cereja, mamão, graviola, pinha, tamarindo, jerimum.	Bode, carneiro, porco, galinha, pato, boi, peixe (pesca artesanal no riacho da comunidade).
Barros Pires Ferreira Ceará		Alface, arroz, feijão, tomate etc.	Caprinos, ovinos, bovinos, suínos, aves e peixe.
Comunidade Deus me Leve	Casa Nova - BA	Feijão, milho, cenoura, beterraba, mandioca, batata, alface, coentro, cebolinha, melancia, melão, maracujá, abóbora.	Caprinos, ovinos, suínos, galinha de capoeira.
Pau Darquinho, Junco	Jacobina - BA	Hortaliças, milho, feijão, aipim, caju, cajá, umbu, leguminosas, sementes crioulas, licuri, coco etc, que são produzidos na comunidade.	Peixes, bovinos, suínos. Os produzidos com mais frequência são caprinos e ovinos.
Mandu	Remanso - BA	Mandioca, feijão, milho, abóbora, batata, maxixe, alface, melancia, melão, pimentão, tomate, cebola, beterraba e coentro.	Caprinos, ovinos, bovinos, aves, peixe, suínos.

DIVERSIDADE DE PLANTAS ALIMENTÍCIAS LOCAIS NÃO CONVENCIONAIS (PANCS)	DIVERSIDADE DE PLANTAS MEDICINAIS DA COMUNIDADE	DIVERSIDADE DE ANIMAIS DE PRODUÇÃO PARA CONSUMO ALIMENTAR
Cenoura, batatinha, beterraba, alface, tomate, banana, maçã, goiaba, pera, uva.	Folha de anador, capim-santo, boldo, endro, erva-doce etc.	
Coentro, cebolinha, agrião.	Malva do Reino, capim-santo, babosa, hortelã, erva-cidreira.	Caprinos, ovinos, aves e suínos.
Salsa, boldo, capim-santo, erva-cidreira.	Salsa, boldo, capim-santo, erva-cidreira, erva-doce, hortelã miúda e graúda, alecrim, mastruz.	Galinha de granja e caipira e seus derivados, carne ovina e bovina e vísceras e peixes.
Olho D'água Vermelho: ora pro nobis.	Sítio Aroeiras: cidreira, capim-santo, boldo, endro, babosa, malva, eucalipto. Olho D'água Vermelho: hortelã, mastruz, corama, malvarisco.	Sítio Aroeiras: caprino, ovino, bovino, suíno e aves Comunidade Olho D'água Vermelho: aves, caprino e suíno.
Açafrão, agrião, gengibre, urucum.	Hortelã, boldo, capim-santo, alfavaca, cidreira, corama, malvarisco, agrião, arnica, mastruz, manjerona, aranto, colônia, chá preto, melão Caetano, citronela, açafrão, batata de purga, aroeira, pepaçonha, antigo, Juazeiro, cumaru, jatobá, umburana, canela de velho, alfazema, catingueira, babosa, beldroega, cajueiro, eucalipto, flamboyant, Judá, marmeleiro, ameixa	Caprinos, ovinos, suínos, galinhas, patos, peru, bovinos, capote.
Urucum, ora pro nobis.	Boldo, hortelã, alho, limão, cidreira, camomila, quaco, capim santo.	Galinha caipira, suínos, bovinos.
Tejo, peba, jacu - raramente caçam, a prática mais exercida por jovens e os senhores da comunidade é a pesca: na lagoa (cará e camarão) em alguns casos no mangue (caranguejo, siri), em outros, pesca em alto mar (camurupim, serra, cavala, entre outros), por que a comunidade de Sítio Coqueiro/Volta do Córrego fica no assentamento Maceió, onde tem a praia do Maceió.	Ubaia, araticum, puçá, canapu, guajiru, guabiraba, vinagre, xixá, hibisco, ameixa do mato, murici, seriguela.	Capim-santo, boldo, agrião, colônia, cidreira, hortelã - cachaça, limão, manjeriçom, vick, anador, meracilina, mertiolate, noni, babosa, eucalipto, malva, malvarisco, (flor do mamoeiro, flor da goiabeira), aroeira, janaguba, alfavaca, melão de São Caetano, unha-de-vaca.
(caranguejo, siri), em outros, pesca em alto mar (camurupim, serra, cavala, entre outros), por que a comunidade de Sítio Coqueiro/Volta do Córrego fica no assentamento Maceió, onde tem a praia do Maceió.		
Ema, seriema, codorniz, peba, tatu, teiú, cama-leão, rebansã, preá, pomba, mocó, jacu.	Umbu, maracujá do mato, fruta de palma, maxixe, quiabo.	Agrião, camomila, capim-santo, erva-cidreira, hortelã, manjeriçom, mastruz, romã, vick, babosa, erva-doce, malvão, aranto, boldo, trançagem, aroeira, umburana, alecrim, angico, umburana de cheiro, umburana de cambão, catingueira, quebra-facão, lírio, jurema, calumbi, mandacaru, flexeiro, quebra-pedra, aveleira, alfavaca, umburuçu, jurema-preta, mulungu, pau-ferro, batata de purga, quixabeira, caraibeira, maracujina.
	Legumes e frutas.	Mastruz, malvarisco, hortelã, saião etc.
Rebansã.	Fruta da favela, maracujá de boi, fruta da palma e mandacaru, umbu, tamarindo.	Vick, malva, malvão, erva-cidreira, erva-doce, capim-santo, babosa, aroeira, umburana, mastruz.
Tatu, preá, seriema, teiú, codorna, piriri, juriti, nambu, pomba e perdiz.	Palma, língua de vaca, fruta de palma, fruta de mandacaru, júá, araticu.	Capim-santo, babosa, erva-doce, alecrim, picão folha roxa, pau d'arco, cascatinha, quebra-facão etc.
Tatu, veado, gambá, cutia, peba, china, verdadeiro, marreco, rebanhas, tamanduá, jacaré.	Carrapicho, beldroega, bredo, palma, moringa.	Umburana, alecrim, juazeiro, malvão, capim-santo, boldo, ameixa, quebra-facão, coroa de frade, erva-doce, hortelã, mastruz, erva-cidreira, algodão.

COMUNIDADE	MUNICÍPIO / ESTADO	DIVERSIDADE DE ESPÉCIES CULTIVADAS LOCALMENTE	DIVERSIDADE DE ANIMAIS DE CAÇA PARA CONSUMO ALIMENTAR
Sítio Guritiba		Feijão, fava, feijão-guandu, milho, mandioca, macaxeira, manga, caju, goiaba, acerola, banana, cajarana, mamão, jaca, amora, pequi, coentro, cebolinha, alface, pimenta, pimentinha (pimenta de cheiro), pimentão, pitanga, cambuí, quiabo, jerimum, maracujá, tomate cereja, maxixe, jaboticaba, macaúba, jenipapo, cana, batata-doce, seriguela e graviola.	Galinha caipira, pato, peru, porco, capote.
Assentamento Alagoinhas		Na comunidade o carro-chefe é a mandioca, mas também temos alface, coentro, batata-doce, quiabo, entre outras que são cultivadas em pequenas hortas ou em quintais como limão e tomate cereja.	Caprinos, ovinos, bovinos e aves.
Olho D'água dos Trajanos	Varjota - CE	Milho, feijão, banana, mamão, macaxeira, coentro, cebolinha, alface, maxixe e jerimum.	Bovinos, suínos, galinha, pato e peixe.
Filomena		Feijão, milho, cheiro verde (cebolinha e coentro), macaxeira, batata doce, jerimum, alface, rúcula, tomate cereja, couve, quiabo, pimenta de cheiro, pimenta dedo de moça, jiló, pimenta biquinho.	Galinha caipira, capote, porco, carneiro, tilápia, curimatã, traíra.
		Milho, feijão de corda, abóbora, melancia, maxixe, quiabo etc.	Caprinos, ovinos, aves, porcos, bovinos.
Várzea Nova		Feijão de corda, feijão de arranca, aipim, milho, melancia, abóbora, batata, andu, maxixe, alface, coentro, castanha, licuri, laranja, coco, tangerina, cajá, caju, seriguela, goiaba, limão, banana, pinha, maracujá, couve, acerola, mel, graviola, maxixe, urucum, andu.	Caprinos, ovinos, bovinos, suíno, aves, peixes.
Flor do Campo	Novo Oriente - CE	Feijão, milho, mandioca, macaxeira, batata doce, abóbora, abobrinha, melancia, tomate e coco.	Galinha, porcos, bovino, peixe.
Flor do Campo	Novo Oriente - CE	Milho, feijão.	Peixe, caprinos, bovinos.
Assentamento Xique-Xique	Monsenhor Tabosa - CE	Milho dente de cavalo, feijão de corda, feijão-manaú, batata-doce vermelha e branca, cebolinha, coentro, cebola de cabeça, alho, pimentão, melancia, jerimum, banana, alface, acerola, goiaba, mamão, graviola, ata, limão, laranja, abacaxi, gergelim.	Ovinos, galinhas caipiras, bovinos, suínos.
Barreiros	Tauá - CE	Feijão, milho, fava, cebolinha, coentro, couve folha, beterraba, cenoura, pimenta de cheiro, tomate, cidreira e capim-santo.	Caprinos, ovinos, bovinos, suínos, aves e peixes.
Barreiros Inhamuns	Tauá - CE	Grãos, legumes, raízes, hortaliças etc.	Ovinos, suínos, aves e peixes.
Barreiros Inhambus		Milho, feijão, fava, jerimum, gergelim, amendoim, macaxeira, batata doce, beterraba, cenoura, tomate, alface, pepino, mamão, banana, abacaxi, castanha de caju, caju.	Boi, capote, galinha, peixe, ovelha, porco, bode, peru, pato.
Vieira dos Carlos - Assentamento Várzea do Mundaú	Trairi - CE	Feijão, milho, mandioca, macaxeira, batata-doce, jerimum, cebolinha, coentro, gergelim, alface crespa, couve, pimentas de cheiro, pimentão, frutas diversas (caju, castanha, coco, manga, seriguela, azeitona preta, murici, acerola, maracujá, limão, laranja, tangerina, pitomba, banana prata e banana coruda, mamão, goiaba, cajá), mel de abelha, urucum de onde é feito colorau.	Bovinos, suínos, ovinos, caprinos, peixes de água doce (rio, açude), crustáceos do rio (caranguejo, sirí, camarão), aves (galinha, peru, pato, capote).
Patos III, Distrito de Lage dos Negros	Campo Formoso - CE	Feijão, mandioca, andu, aipim, milho, tomate, pimenta, goiaba, laranja, melancia, abóbora, banana, manga, coentro, alface.	Caprinos e Aves.
Altamira	Tauá - CE	Linhaça, semente de chia, feijão, alface, beterraba, milho, abobrinha, chuchu, cenoura, vagens.	Aves, caprinos, suínos, bovinos, ovos, leite, queijo, peixes.
Sítio Espinho	Limoeiro do Norte - CE	Pimenta, couve, alface, cebolinha, coentro, macaxeira, maxixe, acerola, goiaba, mamão, caju, seriguela, coco, jerimum, batata.	Aves e suínos.

DIVERSIDADE DE PLANTAS ALIMENTÍCIAS LOCAIS NÃO CONVENCIONAIS (PANCS)	DIVERSIDADE DE PLANTAS MEDICINAIS DA COMUNIDADE	DIVERSIDADE DE ANIMAIS DE PRODUÇÃO PARA CONSUMO ALIMENTAR
Preá.	Folha de jerimum, folhas de quiabo, folhas de moringa, folha de batata doce, maracujá do mato.	Mastruz, malvarisco, hortelã, corama, romã, boldo, babosa, mostarda, capim-santo, erva-cidreira, betonica, papaconha, chumbim, chanana, oliveira, juá, caju, seriguela, goiaba, araçá, ariquitum, alecrim, malva do reino, arruda, malva sete dor, flor de catingueira, cipó de vaqueiro, aroeira, cajá, angico de bezerro, pitomba braba e cambuí.
Ainda existe, mas a caça é ilegal e não se obtiveram dados relevantes para adicionar à pesquisa.	Tomate cereja, mastruz, hortelã miúdo.	
Preá, peba e tatu.		Hortelã, malva, malvarisco, capim santo, erva-cidreira.
Avoante, tejo, tatu, caititus e preá.	Taioba, Bertalha, palma forrageira, moringa, castanha de caju, colorau, maxixe, quiabo de metro.	Manjeriçã, erva-cidreira, boldo, alfavaca, hortelã, capim-santo, malva, folha santa.
Preá, tatu.	Não é muito costume na região.	Cidreira, hortelã, capim-santo, boldo.
Codorna, Preá, Jacutinga, Juriti, Piriri, Patativa, Pato, Sariema, Pomba Verdadeira, Nambu e Perdiz.	Leite de licuri, palma, língua de vaca, ariri, fruta de palma.	Alecrim, babosa, tansagem, eucalipto, losna, manjeriçã, hortelã miúdo e graúdo, romã, noni, melissa, erva-cidreira, barbatimão, alecrim do campo, pau-ferro, pau de rato, aroeira, quebra-facão, cambará, cana de macaco, cassutinga, jurema, umburana, mulungu, velame, barba de bode, capim-santo, Arruda, Babosa, Vick, Alecrim do Reino e Benzetacil, umbu.
	Alface, manjeriçã, capim-santo, mamão, castanha de caju, cana de açúcar, pitomba, acerola.	Capim-santo, cidreira, hortelã, boldo, laranja e limão.
Peixe.	Cheiro verde, alface, cebola.	Capim-santo, cidreira, hortelã, boldo, laranja e limão.
Ovinos, galinhas caipiras, bovinos, suínos.	Peba, mambira, jerita, tejo.	Beldroega, moringa.
Tatu, peba, tiú, avoante, asa branca, porco caititu e veado.	Fruta de mandacaru, fruto do Juazeiro e fruto ameixa.	Capim-santo, erva-cidreira, babosa, macela.
	Verduras, hortaliças, frutas etc.	Hortelã, malva, imburana, ameixa etc.
Veados, peba, tatu, tamanduá, gambá, teiú asa branca, juriti, avoante, pato do mato, jacu.		Ameixa, aroeira, imburana de cheiro, pau-ferro, ubiratan, hortelã, malva, vassourinha, erva-cidreira, alfavaca, capim-santo, romã, quebra-faca etc.
Jacu, peba, teju.	Murici, araruta, guabiraba, castanhola.	Alfavaca, malva risco, malva-santa, capim-santo, cidreira, pinhão-roxo, hortelã, vassourinha, aroeira, pau d'arco, catingueira, quebra-pedra.
Veados, codorna.		Hortelã, erva-cidreira, moringa, capim-santo, brilhantina, arruda, tipi, umbuzeiro, noni, malvão.
		Babosa, hortelã, capim-cidreira.
	Bertalha, maxixe do Pará, manjeriçã, quipá, vinagreira, cará.	Alfavaca, capim-santo, hortelã-pimenta, hortelã mentol, cominho, hortelã de panela, malvarisco, mastruz, crajiru, corama, cebola de Santa Bárbara, cana de macaco, colônia, arruda, alecrim, chambá, cidreira, agrião, açafraão, gengibre.

COMUNIDADE	MUNICÍPIO / ESTADO	DIVERSIDADE DE ESPÉCIES CULTIVADAS LOCALMENTE	DIVERSIDADE DE ANIMAIS DE CAÇA PARA CONSUMO ALIMENTAR
Lagoa Bar, Gado dos Rodrigues	Palmácia - CE	Feijão, milho, macaxeira, batata doce, alface, tomate, pimentão, cheiro verde, maracujá, acerola, limão.	Galinha caipira, tilápia.
		Mandioca, milho, feijão, cheiro verde, tomates, pimentão.	Suínos, aves, peixe (em especial a tilápia), caprinos e ovinos.
Aldeia Fidélis	Quiterianópolis - CE	Feijão, milho, fava etc., batata-doce, cenoura, beterraba, macaxeira, cheiro verde, pimenta de cheiro, malagueta, pimentão, tomate.	Ovelha, porco, peixe e bode.
Riacho do Gabriel, Aracatiçu	Sobral - CE	Milho, feijão, gergelim, fava, batata, jerimum (abóbora), melancia, pepino, melão, cheiro-verde, alface, cebolinha, pimentão, pimentinha, couve, repolho, banana, acerola, manga, pinha (fruta de conde), coco, laranja, limão, goiaba.	Ovinos, caprinos, suínos, bovinos e aves (galinha, peru, galinha d' angola, pato).

DIVERSIDADE DE PLANTAS ALIMENTÍCIAS LOCAIS NÃO CONVENCIONAIS (PANCs)	DIVERSIDADE DE PLANTAS MEDICINAIS DA COMUNIDADE	DIVERSIDADE DE ANIMAIS DE PRODUÇÃO PARA CONSUMO ALIMENTAR
		Capim-santo, cidreira, boldo do Chile, babosa, mastruz.
		Capim-santo, endro, hortelã, cidreira, alfavaca.
Peba, nambu, avoante etc.	Pimenta do reino, urucum.	Hortelã, folha da laranjeira, boldo, gengibre.
Peba, preá.	Alfavaca, melão de São Caetano, juá, fruta do mandacaru.	Ameixa, aroeira, mulungu, pata-de-vaca, hortelã, malva, capim-santo, cidreira, vick, alfavaca.

NOME DA COMUNIDADE	MUNICÍPIO	COMIDAS MAIS CONSUMIDAS E HORÁRIOS DAS REFEIÇÕES	RECEITAS DOS PRATOS MAIS CONSUMIDOS
São Gonçalo	Parambu - CE	Café da manhã: café com leite e tapioca, uma fruta. Almoço: feijão, arroz verduras e peixe ou carne branca, um suco da fruta. Jantar: sopa de legumes, uma fruta	<p>Tapioca: Molhe a massa com um pouco de água, coloque numa frigideira, espere alguns minutos, não esquecendo de uma pitada de sal.</p> <p>Arroz refogado: ferva 1 litro de água, pegue uma panela, coloque alho, um pouco de sal, umas gotas de azeite de oliva e cebola branca ralada. Coloque na panela em temperatura baixa, refogue todos esses temperos, em seguida coloque o arroz e mexa até dar o ponto. Depois coloque a água que você ferveu, espere meia hora e pode servir.</p> <p>Filé de peixe: pegue o peixe, tire todas as espinhas, coloque um pouco de farinha peneirada, sal, alho e coloque azeite de oliva. Leve para assar até ficar douradinho. Uma delícia, pode servir.</p>
Águas Belas		Feijão, arroz, carne de galinha, ovos caipiras. Almoço entre 11h e meio-dia. Jantar entre 5 e 6h da tarde.	Feijão: colocar em repouso de um dia para o outro na água para facilitar o cozimento.
Jaboticaba		Café da manhã: aipim, batata, cuscuz, beiju, pão, biscoito, abóbora. Almoço: feijão, arroz, macarrão, cortadinho de abóbora, quiabo e maxixam, salada de alface com cebola e tomate, carne de aves, bovinos e caprinos e farinha. Jantar: sopa, cuscuz, mungunzá, beiju de tapioca, pão, biscoito, bolo de aipim	<p>Ovo cozido: Lavar bem os ovos, após 15 minutos de água fervente retirar os ovos e consumir.</p> <p>Batido de ovo: Fazer um tempero primeiro num recipiente separado, colocar sal, cebola, alho, pimenta do reino, corante, coentro e cebolinha, depois quebre 4 ovos e mexa bem, até ficar uma coloração homogênea para a inserção do tempero, em seguida põe no fogo para fritar por 15 minutos.</p> <p>Cozido de aipim: corta o aipim em rodela, depois passa em 2 águas para tirar a sujeira e põe numa panela de pressão com meia colher de sal e põe para cozinhar por 30 minutos, sempre analisando o cheiro do aipim para ver se está bom.</p>
Sítio Aroeiras / Olho D'água Vermelho	Orós, Choró - CE	<p>Aroeiras - Café da manhã: cuscuz, café, leite, tapioca e ovos; Almoço: arroz, feijão, macarrão, carne vermelha ou branca; Jantar: salada, arroz, feijão, carne.</p> <p>Olho D'água Vermelho - Café da manhã: tapioca, cuscuz ou panqueca. Almoço: arroz, salada, feijão, frango ou porco cozido, cuscuz ou macarrão. Jantar: arroz com ovo ou arroz com omelete</p>	

E AS CRIANÇAS, COMEM O MESMO QUE OS ADULTOS?	PRINCIPAIS DESTINOS DOS PRODUTOS ALIMENTARES LOCAIS	CONTE-NOS A HISTÓRIA DE TRÊS OU MAIS ALIMENTOS LOCAIS: CAMINHOS E PROCESSOS	HÁ PRODUTOS DA COMUNIDADE VENDIDOS COM RÓTULO? SE SIM, QUAIS? QUE INFORMAÇÕES HÁ NOS RÓTULOS?
Não. Para as crianças mais leve, merenda um mingau de aveia, depois uma fruta. Almoçam o mesmo que os adultos comem, depois uma vitamina da fruta. Depois, jantar mais leve. Para dormir, um copo de suco da fruta.	Feiras agroecológicas	Produção de feijão ligeiro, 40% para venda e 60% para consumo para o público final.	Não
Geralmente consomem as mesmas refeições em virtude dos costumes dos mais adultos. E também por falta de opção de outros produtos na comunidade.	Subsistência, Feiras municipais, pequenos estabelecimentos comerciais	Aqui é produzido o milho onde 70% do mesmo é comercializado no comércio local e 30% é para consumo familiar e animal.	Não
Sim. Só há uma limitação quanto aos legumes e verduras que as crianças rejeitam.	Feiras municipais, pequenos estabelecimentos comerciais	Aipim: 60% consumido e 40% vendido . Farinha: 70% consumido e 30% vendido. Feijão: 90% consumido e 10% vendido. Hortaliças: 95% vendido e 5% consumido.	
As crianças comem o mesmo que os adultos.	Subsistência		Não

NOME DA COMUNIDADE	MUNICÍPIO	COMIDAS MAIS CONSUMIDAS E HORÁRIOS DAS REFEIÇÕES	RECEITAS DOS PRATOS MAIS CONSUMIDOS
Lagoa dos Cavalos	Russas - CE	<p>Café da manhã: café, leite, tapioca, ovo, cuscuz, pão, biscoito; Merenda: suco, café, leite, cuscuz com mortadela, coalhada, bolacha. Almoço: feijão, arroz, carne, farofa, pirão, cuscuz, ovo, mortadela, peixe, batata, manga, banana, melancia, suco. Lanche: suco, café, bolacha, bolo, panqueca, tapioca, torrada, vitamina; Jantar: sopa, carne, arroz, cuscuz, macarrão, ovo, jerimum com leite, mingau. Lanche: leite, chá, coalhada, suco.</p>	<p>Tapioca: Colocar a goma em uma vasilha e aos poucos acrescentar os 600 ml de água. Misture com as mãos. Peneirar a goma já molhada em porções pequenas, ou seja, aos poucos. Depois de peneirada, aquecer uma frigideira de teflon. Colocar a goma já peneirada, o suficiente para cobrir a frigideira, fazendo uma massa em forma de círculo bem fina, como se fosse panqueca. Deixar o tempo suficiente, até que solte da frigideira e virar para o outro lado como se fosse omelete. Após alguns segundos, está pronta para rechear conforme o seu gosto.</p> <p>Farofa de cuscuz com ovos: Cuscuz cozido e esfarelado. Derreta a manteiga e o azeite em uma frigideira e acrescente a cebola. Deixe refogar por uns sete minutos, mexendo de vez em quando. Acrescente os ovos. Quando começar a endurecer, mexa um pouco e acrescente o cuscuz esfarelado. O ovo cozinha muito rápido, então é bom já ter o cuscuz por perto.</p> <p>Cocada tradicional: Em seguida adicione o coco ralado e mexa bem até secar a água que se formou. Despeje o leite condensado e continue mexendo sem parar. Quando começar a desgrudar do fundo da panela, desligue o fogo. Depois pegue uma colherada de cocada da panela e coloque sobre uma folha de papel manteiga ou sobre uma pedra de mármore.</p>
Setor D2 Perímetro Irrigado	Paraipaba - CE	<p>Café da manhã: café, leite, pão, cuscuz. Almoço: feijão, arroz, carnes, macarrão, farinha. Noite: feijão, arroz, macarrão, galinha caipira, canja, café.</p>	<p>Café coado com leite puro não pasteurizado.</p>

E AS CRIANÇAS, COMEM O MESMO QUE OS ADULTOS?	PRINCIPAIS DESTINOS DOS PRODUTOS ALIMENTARES LOCAIS	CONTE-NOS A HISTÓRIA DE TRÊS OU MAIS ALIMENTOS LOCAIS: CAMINHOS E PROCESSOS	HÁ PRODUTOS DA COMUNIDADE VENDIDOS COM RÓTULO? SE SIM, QUAIS? QUE INFORMAÇÕES HÁ NOS RÓTULOS?
<p>As crianças normalmente comem as mesmas coisas que os adultos. algumas comem leite e mingau no café da manhã. Nas demais refeições, comem o mesmo que os adultos.</p>	<p>Subsistência, Feiras agroecológicas, Feiras municipais, pequenos estabelecimentos comerciais, Exportação</p>	<p>Mel produzido de forma coletiva: 90% da produção é vendido para exportação e 10% consumido e vendido no comércio local. Feijão: 60% dessa produção é para consumo das famílias e os outros 40% são vendidos para o público final diretamente nas feiras do município. Mandioca: 80% é processado nas casas de farinha e consumido em formato de goma, farinha, tapioca e beiju dentro e fora da comunidade. Os outros 20% são transformados em ração para os animais da própria comunidade.</p>	<p>Sim. Mel. Informações: peso, data de coleta e validade, informações nutricionais e contato dos produtores</p>
<p>As crianças comem o mesmo que os adultos, acrescido de mingau.</p>	<p>Subsistência, pequenos estabelecimentos comerciais, políticas públicas PNAE e PAA</p>	<p>Feijão verde irrigado nas entrelinha da cultura do coco: 80% consumo e 20% venda, Macaxeira irrigada: 50% consumo, 50% vendas. Galinha caipira, ovo e carne: 30% consumo, 70% venda em pequenos comércios</p>	<p>Sim. Polpas de frutas minimamente processada: acerola, manga, caju, caju, goiaba, tamarindo.</p>

NOME DA COMUNIDADE	MUNICÍPIO	COMIDAS MAIS CONSUMIDAS E HORÁRIOS DAS REFEIÇÕES	RECEITAS DOS PRATOS MAIS CONSUMIDOS
Sítio Coqueiro	Itapipoca - CE	<p>Café da manhã: café com cuscuz, ou com tapioca ou beiju, ovo (às vezes fazem combinado dois alimentos), sucos e bolos. Merenda: tapioca com peixe ou carne - galinha caipira. Almoço: Tradicional feijão com arroz, frango, peixe, carnes, ovo, farofa de camarão sossego, cará, peixada, galinhada. Come-se alimentos mais molhados; Merenda: Café com mistura ou chá. Jantar: tapioca ou grolado com mistura, mais comum, com peixe assado, frango ou carne suína. Baião com ovo ou peixe. Come-se alimento mais seco.</p>	<p>Peixada: Limpa-se o peixe, faz riscos/tiques para adicionar sal e pimenta, deixe reservado por 20 minutos para pegar sal e não ficar adocicado. Em seguida rala-se o coco, tira o leite e reserve. Em uma panela, coloca-se as verduras, o alho e refoga, adicione o leite de coco e o peixe que estava reservado, e cozinhe. Após cozido, pegue o caldo do peixe com coco, adicione farinha branca e faça o pirão molinho e coma. Sirva acompanhado de arroz branco.</p> <p>Canjica de Milho: Rala-se ou tritura-se o milho, passa na peneira para não ficar as cascas, depois pega-se a massa e leva ao fogo com o leite de coco e o leite de vaca e adiciona um pouco de sal e açúcar, cozinha até ficar bem uniforme e sem cheiro de cru. Após, sirva com ou sem canela, dependendo do gosto.</p> <p>Galinhada ou Maria Isabel: Corta-se a galinha caipira, em uma panela, refoga o alho com uma colher de óleo ou azeite de coco e em seguida coloca-se a galinha com o tempero, após refogada, adicione o restante dos temperos, e se quiser pode adicionar batata-doce ou jerimum, após cozida, adicione o leite de coco, após ferver, coloca-se 01 kg de arroz e espera ficar no ponto. Em seguida só comer com bastante cheiro verde, caso goste.</p>

E AS CRIANÇAS, COMEM O MESMO QUE OS ADULTOS?	PRINCIPAIS DESTINOS DOS PRODUTOS ALIMENTARES LOCAIS	CONTE-NOS A HISTÓRIA DE TRÊS OU MAIS ALIMENTOS LOCAIS: CAMINHOS E PROCESSOS	HÁ PRODUTOS DA COMUNIDADE VENDIDOS COM RÓTULO? SE SIM, QUAIS? QUE INFORMAÇÕES HÁ NOS RÓTULOS?
<p>As crianças comem o mesmo que os adultos, porém adoram pipoca e guloseimas como sorvetes, picolés e dindinho (estes feitos com as frutas da comunidade - coco, goiaba, maracujá, caju, castanha, murici, manga, entre outros). À noite, comem mingau, sopa, miojo, leite com achocolatado.</p>	<p>Subsistência, Feiras agro-ecológicas, pequenos estabelecimentos comerciais, Escambo - na praia, troca-se peixe por jerimum, farinha e também troca entre as famílias da comunidade.</p>	<p>Coco: Aqui na comunidade tem muita plantação de coqueiro, da qual utilizamos para nosso consumo, como também para comercialização, tanto da muda do coqueiro, como o próprio coco verde in natura, coco seco na casca e descascado, coco ralado, óleo de coco e azeite de coco. Para a venda de óleo e azeite, apenas aceitamos via encomendas devido o processo de extração. tanto o coco in natura, o ralado e processado, são vendidos na feira agroecológica, nos comércios locais e nas barracas da praia da Baleia em Itapipoca. Para fazer o óleo de coco manual, é necessário raspar o coco, misturar-se com água, retirar o óleo, deixar descansar por 72 horas, depois faz a separação da água e do óleo e tá pronto o óleo de coco. Também tem a opção de levar ao fogo para cozinhar até ficar clarinho. Para fazer o azeite de coco, raspa o coco, espreme e tira todo o leite sem adicionar água, ou então leva ao sol para deixar apurar, até ficar pronto, sem nenhuma alteração, ficando assim o azeite extravirgem.</p> <p>Feijão: Na nossa comunidade produzimos feijão desde nossos antepassados, onde toda família se envolve desde o plantio até a colheita. Nos finais de tarde vira festa nas casas das famílias no processo de debulha, onde se reúnem crianças, jovens e adultos e vizinhos para debulhar enquanto contam histórias, cantam e se divertem. O feijão é usado no consumo, basicamente não é vendido, o pouco que é vendido é o feijão colhido ainda verde, onde levam para a feira Agroecológica e Solidária de Itapipoca, às quartas-feiras. O restante é colocado para secar e guardado em tambores. Destes, parte é selecionado e armazenado em garrafas pet como semente para ser plantada no ano seguinte. Também é feito a prática da troca de um tipo de feijão por outro, exemplo: troca-se feijão por fava, feijão branco por feijão de corda, e assim por diante, uma forma de diversificar as espécies na comunidade.</p> <p>Peixe: Um dos alimentos mais consumidos após o feijão, pelas famílias da comunidade, é o peixe, seja de água doce ou salgada, alimento esse preparado de diversas formas, cozido, assado, frito, levando como ingredientes legumes, verduras, ervas e condimentos produzidos pela própria comunidade. Os peixes mais apreciados são: camurupim, serra, cavala, garoupa, cação, cioba. Os pescadores, retiram e vendem o peixe para os atravessadores na própria praia, assim que saem com o barco do mar. Geralmente eles separam os que vão levar para suas casas e vendem o restante. No entanto, existe um período do ano, compreendido de novembro a maio em que fica proibida a pesca de algumas espécies, visando proteger seu período de reprodução e garantir de maneira sustentável os estoques pesqueiros. Esse período é chamado de defeso e é garantido aos pescadores e às marisqueiras cadastrados receber o Seguro-Defeso, pagamento mensal de um salário-mínimo referente ao tempo em que são proibidos de pescar. Na lagoa da comunidade também existe a pesca do cará e do camarão sossego, maravilhoso para fazer a farofa.</p>	<p>Sim. Cajuína, farinha, óleo e azeite de coco. Informações: nome da comunidade, do grupo, data de fabricação e prazo de validade, identificação que é produto agroecológico.</p>

NOME DA COMUNIDADE	MUNICÍPIO	COMIDAS MAIS CONSUMIDAS E HORÁRIOS DAS REFEIÇÕES	RECEITAS DOS PRATOS MAIS CONSUMIDOS
Loter/Curral Novo		<p>Café da manhã: café, umbuzada e leite (vaca ou cabra), cuscuz, tapioca, macaxeira, banana da terra, ovos, batata-doce. Lanche: bolo ou fruta.</p> <p>Almoço: arroz, feijão, macarrão, carne de bode ou galinha e salada (varia entre alface, tomate cereja e cebola, cenoura, beterraba, abóbora, abobrinha).</p> <p>Lanche: biscoito ou fruta. Jantar: cuscuz, ovos, mingau de aveia, batata, macaxeira, beiju, bolo, mungunzá, arroz doce, suco, umbuzada</p>	<p>Feijão-guandu verde: após “escolher” e lavar, cozinhe um litro de guandu verde com sal e cominho com pouca água. Em outra panela, acrescente manteiga de gado e cebola, coloque para dourar e acrescente pimenta de cheiro, pimentão, tomate e por fim o feijão escorrido.</p> <p>Umbuzada: cozinhe o umbu até ficar amolecido, após isso passe numa peneira de suco ou separe manualmente as sementes da polpa. Acrescente a polpa, um pouco de água, açúcar e o leite. Bata tudo no liquidificador. Sirva gelado.</p> <p>Cuscuz: Misture duas xícaras de flocos de milho a uma xícara de água morna e sal a gosto, deixe descansar por 10m. Posteriormente coloque na cuscuzeira e deixe cozinhar por 10 minutos, sirva com o acompanhamento que preferir (ovo, manteiga, carne de bode).</p>
Barros Pires Ferreira Ceará		<p>Café da manhã: café com leite e pão. Lanche: biscoito com suco. Almoço: arroz, feijão, salada, peixe, farofa. Merenda: biscoito ou pão com suco ou café. Noite: arroz feijão salada peixe ou frango</p> <p>Merenda: biscoito com leite</p>	<p>Feijão preto: Em uma panela de pressão adicione a água, o louro e o feijão. Deixe cozinhar por meia hora depois tempere com alho, sal, óleo ou azeite.</p> <p>Arroz parabolizado: Adicione o azeite ou óleo juntamente com o alho, adicione o arroz e o sal e deixe cozinhar até a água secar.</p> <p>Peixe cozido: Adicione o alho, a cebola, o colorau, o sal e o cheiro verde, o peixe e a água, deixe cozinhar.</p>
Comunidade Deus me Leve	Casa Nova - BA	<p>Café da manhã: cuscuz, ovos, carne (caprinos e ovinos da própria criação), batata-doce, beiju.</p> <p>Almoço: feijão, arroz, batata, alface, coentro, abóbora, mandioca, carne. Noite: feijão, arroz, mandioca, batata, cuscuz, carne, ovos.</p>	<p>Feijão: Deixa o feijão de molho, depois cozinha junto com toucinho de porco, temperos e sal.</p> <p>Beiju: molha a tapioca até ficar no ponto e espalha uma camada numa panela quente e grossa. Assa do outro lado.</p> <p>Abóbora: pode fazer o quibebe, cozinhando bastante a abóbora até ficar mole, adiciona sal e um pouco de leite.</p>
Pau Darquinho, Junco	Jacobina - BA	<p>Café da manhã: cuscuz, coalhada, leite, beiju, bolos, requeijão. Almoço: farofa, feijão, arroz, feijoada, feijão tropeiro, mocotó, tripa, buchada, variedade de carne e peixe.</p> <p>Lanche: frutas; Tarde: aipim, batata, sopa, cuscuz temperado, pão com requeijão</p>	<p>Bolo de abóbora: Bata no liquidificador a abóbora, coco, óleo, ovos, açúcar até os ingredientes ficarem homogêneos, em seguida misture no recipiente com a farinha até misturar, unte a forma, logo em seguida aqueça o forno e coloque o bolo para assar.</p> <p>Doce de calda: Coloque o leite para cortar com vinagre ou limão, coloque o açúcar para derreter, misture o açúcar derretido no leite e coloque para ferver, em seguida a canela. o doce vai estar pronto quando formar os bolos e a calda engrossar, o tempo de preparo vai variar do seu fogão, aconselho colocar no fogão de lenha que demora mais ou menos umas 3 horas.</p> <p>Cocada de Licuri: Coloque o copo de leite e açúcar no fogo e mexa até formar uma calda, misture a farinha no licuri, coloque o licuri misturado com a farinha na calda e mexa por 30 min, o ponto é quando estiver soltando da panela.</p>

E AS CRIANÇAS, COMEM O MESMO QUE OS ADULTOS?	PRINCIPAIS DESTINOS DOS PRODUTOS ALIMENTARES LOCAIS	CONTE-NOS A HISTÓRIA DE TRÊS OU MAIS ALIMENTOS LOCAIS: CAMINHOS E PROCESSOS	HÁ PRODUTOS DA COMUNIDADE VENDIDOS COM RÓTULO? SE SIM, QUAIS? QUE INFORMAÇÕES HÁ NOS RÓTULOS?
<p>As crianças comem o mesmo que os adultos, além de biscoitos e doces industrializados.</p>	<p>Subsistência, pequenos estabelecimentos comerciais, carne de bode é um dos principais produtos vendidos aos atravessadores. A venda na comunidade também é muito comum (espécies vegetais, ovos e galinha)</p>	<p>Umbu: 80% comercializado para unidade de beneficiamento que produz doces, compotas e licor local e 20% consumido pelas famílias (umbuzada, suco e doce). Carne de bode: consome-se 15% na unidade familiar e 85% é vendido por encomenda ou a atravessadores. A comunidade opta por vender a carne, pois afirmam que é financeiramente ruim comercializar o animal em pé (vivo). Ovos de galinha: 5% consumido pela família, 20% vendido na própria comunidade e 75% por encomenda na sede do município ou pequenos estabelecimentos comerciais.</p>	<p>Sim. Licor, doces, compotas de umbu e maracujá do mato. Informações: marca do grupo, informações da comunidade, peso, validade e ingredientes</p>
<p>As crianças comem o mesmo que os adultos, só não os legumes.</p>	<p>Pequenos estabelecimentos comerciais</p>	<p>Os alimentos aqui são para o consumo ninguém vende ainda</p>	<p>Não</p>
<p>As crianças comem o mesmo que os adultos; lanham bolacha, frutas ou sucos.</p>	<p>Subsistência, Feiras municipais, pequenos estabelecimentos comerciais</p>	<p>*feijão de corda*: geralmente é mais produzido. Cerca de 80% da produção é para o consumo das próprias famílias que produzem, pouca parte é vendida em feiras locais. *mandioca*: as raízes da mandioca são utilizadas uma pequena parte, cerca de 10% para produção de farinha, 70% é para a venda no mercado externo sendo que é vendida a própria raiz sem passar por nenhuma modificação e 20% é usada na alimentação, seja cozida ou frita. *Milho*: é usado na alimentação animal cerca de 70%, seja em silagem ou em grãos e 30% é usado no mercado externo.</p>	<p>Não</p>
<p>As crianças comem o mesmo que os adultos.</p>	<p>Feiras municipais, pequenos estabelecimentos comerciais</p>	<p>Aipim: 40% consumo e 60% venda, geralmente em atravessador. Farinha: 15% consumo e 85% venda, geralmente em atravessador. Feijão: 60% consumo e 40% venda.</p>	<p>Não</p>

NOME DA COMUNIDADE	MUNICÍPIO	COMIDAS MAIS CONSUMIDAS E HORÁRIOS DAS REFEIÇÕES	RECEITAS DOS PRATOS MAIS CONSUMIDOS
Mandu	Remanso - BA	Café da manhã: cuscuz, leite e ovos. Almoço: feijão, arroz, macarrão, abóbora, carne e peixe. Jantar e merenda: bolacha, beiju, batata e macaxeira	Feijão: Coloque o feijão de molho, em seguida passa o alho logo após coloque a água e tampe a panela, depois em outra panela coloque todos os temperos verdes e deixe passar, logo após coloque o feijão cozido e pronto. Cuscuz: Coloque a massa em uma vasilha, depois uma pitada de sal, em seguida uma xícara de água e deixe de molho por cinco minutos, depois é só colocar no cuscuzeiro e pôr no fogo por dez minutos. Arroz, doure o alho em óleo ou azeite, em seguida coloque duas xícaras de arroz e deixe cozinhar por vinte minutos, depois desligue o fogo e é só se deliciar .
Sítio Guritiba		Café da manhã: cuscuz, ovo, tapioca, pão, leite, café, manteiga, chá, bolo de puba, batata-doce, macaxeira, milho. Merenda: frutas. Almoço: feijão ou fava, arroz, carne, macarrão, cuscuz, salada, suco, farinha, pimenta, maxixe, quiabo, jerimum mugunzá salgado, mugunzá doce. Lanche: biscoito, café, suco, bolo, pão, frutas, pipoca. Jantar: sopa, caldo, canja, baião de dois com pequi e carne assada, mugunzá salgado, mugunzá doce	Mugunzá doce: Deixar o milho de molho a noite toda, depois colocar na panela de pressão junto com a canela em casca e cravo (a gosto) com água para cozinhar por aproximadamente 25 minutos. Quando o milho estiver cozido, bater no liquidificador o leite condensado, o coco e um pouco de água e em seguida misturar no liquidificador, em seguida acrescentar uma pitada de sal para realçar o sabor doce. Deixe ferver por uns 5 minutos, sempre mexendo de vez em quando para não pregar. Caso ache necessário, pode acrescentar açúcar. Pronto, agora é só servir e se deliciar com esta guloseima deliciosa. Bolo de puba: Primeiro arranca as mandiocas, descasca e coloca de molho na água por três dias (lembrando que tem que colocar a vasilha no sol). Passados os três dias, passa a mandioca em uma panela com água, transformando-a em massa. Coloca a massa em saco de açúcar e esprema até escorrer toda a água da massa. Fazendo isso, retira a massa do saco, coloca em uma vasilha, com 3 ovos, meia xícara de leite, uma colher de chá de fermento, uma colher de chá de margarina, mistura os ingredientes até ficar resistente. Coloca uma frigideira no fogo e forra com palha de banana. Espalhe a massa na forma e cubra novamente com outra palha. E depois é só ficar pastorando para não queimar Pequizada: Apanha os pequis que cai do pé, tira a casca dos pequis e lava. Põe uma panela com água e os temperos e verduras que preferir, sal a gosto. Deixe cozinhar por 30 minutos. Por fim, sirva-se à vontade. Dica: se quiser, pode usar leite de coco para cozinhar os pequis.
Assentamento Alagoinhas		Batata-doce e mandioca (café da manhã e jantar) alface, tomate (almoço)	.
Olho D'água dos Trajanos	Varjota - CE	Café da manhã: pão, café, bolacha, cuscuz. Almoço: arroz, feijão, macarrão, frango, ovos, carne. Merenda: café, suco, cuscuz, biscoito. Jantar: arroz, feijão, macarrão, ovos, carne, frango.	Baião: Em uma panela refogue no óleo a cebola, o alho e o tomate. Depois acrescente o feijão e adicione um pouco de água, acerte o sal e espere ferver. Quando estiver fervendo acrescente o arroz, quando a água estiver quase secando acrescente o cheiro verde e o queijo!

E AS CRIANÇAS, COMEM O MESMO QUE OS ADULTOS?	PRINCIPAIS DESTINOS DOS PRODUTOS ALIMENTARES LOCAIS	CONTE-NOS A HISTÓRIA DE TRÊS OU MAIS ALIMENTOS LOCAIS: CAMINHOS E PROCESSOS	HÁ PRODUTOS DA COMUNIDADE VENDIDOS COM RÓTULO? SE SIM, QUAIS? QUE INFORMAÇÕES HÁ NOS RÓTULOS?
As crianças comem o mesmo que os adultos.	Feiras municipais	Aqui é produzido feijão de corda; 20% dessa produção é para o consumo das famílias e outros 80% são vendidos para o mercado Municipal. Aqui também se produz mandioca: 40% é para o consumo da comunidade e 60% é vendido no mercado municipal de Remanso e Pilão. Na comunidade também é produzido o milho; 70% é moído com palha e espigas para ser vendido para o mercado da cidade e de outras regiões e 30% é para o consumo das famílias, onde eles dão para os porcos, galinhas, ovelhas e outros animais.	Não
As crianças comem o mesmo que os adultos, além de leite com achocolatado no café da manhã.	Subsistência, Feiras agro-ecológicas, em casa	Jerimum: cerca de 50% para consumo e os outros 30% são comercializados diretamente na roça (na rama) e esses que foram vendidos serão revendidos em feiras e 20% são doados para os vizinhos. Milho: 20% da produção é para consumo familiar, 10% engarrafamos para a próxima produção e os 70% é para alimentar as criações. Fava: 20% para o consumo de casa, 10% engarrafamos para a próxima produção, 70% vendemos (o comprador vem comprar em casa), com o dinheiro é comprado adubo para plantar no próximo ano.	Não
As crianças preferem alimentos industrializados, mas os pais sempre têm uma noção de saúde e de que os alimentos vindos da agricultura familiar são importantes para a alimentação dos pequeninos.	Subsistência, Feiras municipais, pequenos estabelecimentos comerciais	Não temos essas informações	Sim. Produtos derivados da mandioca que temos na agroindústria. Informações: I ocal onde são produzidos os ingredientes
As crianças comem o mesmo que os adultos, além de leite e/ou mingau.	Subsistência, pequenos estabelecimentos comerciais, outros	Na comunidade é produzido em sua maioria milho e feijão pelos agricultores familiares, sendo 50% da produção do milho reservada para alimentação dos animais e o restante vendido para cobrir os gastos de produção e adquirir outros produtos importantes para a manutenção das famílias. Há também um perímetro irrigado no qual são produzidas monoculturas de banana e mamão por médios produtores e é comercializada toda a produção.	Não

NOME DA COMUNIDADE	MUNICÍPIO	COMIDAS MAIS CONSUMIDAS E HORÁRIOS DAS REFEIÇÕES	RECEITAS DOS PRATOS MAIS CONSUMIDOS
Filomena		<p>Café da manhã: tapioca, café, leite; Merenda: mamão e cuscuz com ovo. Almoço: arroz, feijão, macarrão, carne de criação (porco ou carneiro) ou galinha caipira. Merenda: tapioca com café. Jantar: cuscuz com leite ou baião de dois com ovos fritos ou cozidos.</p>	<p>Baião de dois: Cozinhe meio quilo de feijão, quando estiver cozido, reserve com a própria água do cozimento. Em uma panela refogue coloque 02 colheres de gordura de porco, refogue 02 cebolas pequenas cortadas em pedaços pequenos e 04 dentes de alho amassados mexa até ficar dourado, acrescente 04 copos pequenos de arroz e depois o feijão cozido com a água do cozimento, coloque sal a gosto e cheiro verde e a pimenta de cheiro, quando estiver quase secando a água coloque pedacinhos de queijo e tampe a panela. Dá pra alimentar até 06 pessoas.</p> <p>Galinha caipira: Limpar bem a galinha e cortá-la em pedaços e temperar com 03 dentes de alho amassados, 02 pimentas de cheiro cortada, 01 cebola picada, 02 colheres de colorau e sal a gosto, deixe descansar por 03 horas.</p> <p>Em uma panela coloque a galinha, coloque meio copo de água e mexa até começar a ficar dourada. Acrescente meio litro de água quente e tampe a panela, mexer de vez em quando. Caso seja necessário vá adicionando água. Lembrando que galinha caipira é mais dura que galinha de granja, portanto demora um pouco mais para ficar cozida.</p> <p>Cuscuz: Pegue 250 gramas de massa de milho coloque em uma vasilha e vá molhando até ficar molhado, mas não encharcado, deixe descansar uns dez minutos e coloque na cuscuzeira, o tempo de cozimento varia de 15 a 20 minutos. Pode comer com caldo de carne, ovos mexidos ou com leite.</p>
		<p>Café: tapioca, ovos, café, queijos. Almoço: arroz, feijão de corda, carne de bode, carneiro. Jantar: ovos, sopa, café cuscuz, macaxeira</p>	
Várzea Nova		<p>Café da manhã e merenda: pão, cuscuz, ovos, manteiga, beiju, batata, café com leite mamão, queijo, aipim, biscoito, suco de frutas, abóbora, bolo de aipim. Almoço e merenda: feijão, arroz, farinha, carne bovina e de frango, macarrão, salada, beiju, suco, biscoito e da noite. Jantar e merenda: aipim, cuscuz, arroz, feijão, macarrão, carne bovina e de frango, café, leite, sopa, bolo.</p>	<p>Bolo de farinha de tapioca: Misture a farinha de tapioca com o coco ralado, leite e o leite de coco e deixe descansar 30m. Bata os avos, vá adicionando o açúcar, a manteiga, depois de bater bem adicione a farinha de trigo e o fermento. Desligue a batedeira e coloque o restante dos ingredientes. Mexa suavemente com uma colher e coloque em uma forma pequena untada e polvilhada. Asse em forno quente.</p> <p>Feijão de corda verde escaldado: Colocar 1 litro de feijão de corda (ou a quantidade que tiver disponível) fervendo por 5 minutos e depois escorra. Coloque na panela um fio de azeite e acrescente o alho, a cebola e o cheiro verde, logo em seguida adicione o feijão, água e espere cozinhar por uns 20 a 30 minutos. Após o feijão estar cozido e ainda quente, coloque-o em um recipiente e adicione a farinha por cima aguarde uns 10 minutos para poder misturar.</p> <p>Maxixe com leite de licuri: Coloque em uma panela o alho, cebola e leve ao fogo, logo em seguida acrescente os outros temperos, o maxixe e água. Deixe cozinhar por alguns minutos até a água ir secando, depois acrescente o leite de licuri e após 5 minutos desligue o fogo.</p>
Flor do Campo	Novo Oriente - CE	<p>Café da manhã: café, leite com tapioca, ou bruca (bolo de frigideira sem óleo), cuscuz. Almoço: arroz, feijão, peixe, ou galinha, ovo ou carne de porco; lanche: suco de alguma frutífera, do quintal. Jantar: baião de dois, queijo, ou peixe e salada de alface com tomate</p>	<p>Tapioca: peneirar tudo, e colocar na frigideira preaquecida.</p> <p>Suco de manga: 2 mangas picadas e passadas no liquidificador.</p>

E AS CRIANÇAS, COMEM O MESMO QUE OS ADULTOS?	PRINCIPAIS DESTINOS DOS PRODUTOS ALIMENTARES LOCAIS	CONTE-NOS A HISTÓRIA DE TRÊS OU MAIS ALIMENTOS LOCAIS: CAMINHOS E PROCESSOS	HÁ PRODUTOS DA COMUNIDADE VENDIDOS COM RÓTULO? SE SIM, QUAIS? QUE INFORMAÇÕES HÁ NOS RÓTULOS?
As crianças comem o mesmo que os adultos, algumas vezes o café da manhã é mais tarde	Subsistência, Feiras agroecológicas, Feiras municipais	Tamarindo: 30% dessa produção é para o consumo das famílias e os outros 70% são beneficiados e vendidos como polpa para o público nas feiras semanalmente. Pimenta de cheiro e dedo de moça: 50% dessa produção é para o consumo das famílias e os outros 50% são comercializados nas feiras semanalmente como in natura e também como molhos. Galinhas caipiras poedeiras: 60% dos ovos são para consumo familiar e os outros 40% são comercializados semanalmente nas feiras.	Não
	Subsistência, Feiras agroecológicas, Feiras municipais		Não
As crianças comem o mesmo que os adultos, entretanto no horário do lanche são oferecidos mais alimentos processados ou ultraprocessados	Subsistência, Feiras municipais	Mandioca: 100% é processado na casa de farinha para a produção de farinha, beiju, goma. 80% da farinha é vendida para os atravessadores e 20% para o consumo das famílias, os demais produtos 50% é comercializado e o restante para o consumo. Hortaliças: 100% das hortaliças produzidas ficam na comunidade para o próprio consumo das famílias. 3-80% do andu produzido na comunidade é destinado ao consumo das famílias e o excedente é comercializado em feiras livres.	Não
As crianças comem o mesmo que os adultos "No interior, não tem tanta oferta de industrializado, então as crianças acabam fazendo as mesmas refeições com alguma mudança como trocas da tapioca por biscoito ou pães"	Subsistência	Filé do peixe: 80% é processado em casa mesmo e vendido. O restante de 20% vai para o consumo. Mandioca: 100% é processado nas casas de farinha e consumido em forma de farinha, goma, tapioca e beiju, goma seca e molhada consumida e vendida dentro da própria comunidade.	Não

NOME DA COMUNIDADE	MUNICÍPIO	COMIDAS MAIS CONSUMIDAS E HORÁRIOS DAS REFEIÇÕES	RECEITAS DOS PRATOS MAIS CONSUMIDOS
Flor do Campo	Novo Oriente - CE	Café da manhã: tapioca, cuscuz com ovo/ mortadela, bolo da frigideira. Almoço: baião, arroz, feijão, peixe, carne. Jantar: sopa, baião com ovo, arroz e carne	Tapioca: Molhar a goma, colocar um pouco de sal, após esfregar na mão até ela ficar mais solta, depois peneirar. Com a frigideira aquecida, colocar a quantidade certa para a tapioca, esperar o ponto, virar para o outro lado e após servir. Baiã: Molho de cheiro-verde, cebola, sal, óleo, feijão, arroz; modo de fazer: colocar água na panela com o feijão já cozido, acrescentar o óleo, cebola, alho, cheiro-verde, sal. Deixar ferver colocar o arroz e esperar secar. Bolo de frigideira: Na massa sem fermento, acrescentar água e o açúcar com a frigideira aquecida e com óleo, colocar em pequenas quantidades para o bolinho, virar e após servir.
Assentamento Xique-Xique	Monsenhor Tabosa - CE	Arroz, feijão, carne (aves, suínos e ovinos), mugunzá, sopa, tapioca, bolos e pão. Horários de café da manhã, almoço e jantar consecutivamente: 07:00, 12:00, 18:30.	Mungunzá: Milho pisado, feijão, mocotó e orelhas de porco, torresmo. Deixar o milho e o feijão cozinhar por duas horas e meia. Depois acrescentar o torresmo e gordura de porco. Deixar cozinhar por 6 minutos e está pronto.
Barreiros	Tauá - CE	Arroz, feijão, macarrão, carne, farofa, pães, bolos, tapioca, ovos, queijos, leites, etc. Merenda: 7:00, almoço: 12:00, jantar: 18:30.	Almôndegas: Carne de porco, farinha, ovos e verduras/ temperar as carnes e juntar os ovos e farinha e frita no óleo quente. Bolo de milho: Milho verde ralado, leite e manteiga, misturar tudo e fritar no óleo quente. Canjica: Milho triturado no liquidificador e leite - misturar e ferver em fogo brando até engrossar.
Barreiros Inhamuns	Tauá - CE	Café da manhã: tapioca, bolo, cuscuz, ovo, leite, café, manteiga. Almoço: arroz, feijão, cuscuz, macarrão, saladas e carnes. Jantar: baião de dois, farofa	Tapioca: 1 kg de goma molhada peneirada Bolo: 3 ovos, 2 xícaras de açúcar, 3 de trigo, 1 litro de leite; modo de fazer: bater tudo no liquidificador Arroz: fritar o alho, refogar o arroz colocar água e deixar ficar pronto.
Barreiros Inhamuns		Café da manhã: tapioca, cuscuz, biscoito, chapéu de couro com leite, café e chá. Almoço: arroz, feijão ou fava, cuscuz, tomate e alface e suco. Jantar: baião de dois com carne ou ovo, ou queijo ou mortadela	Arroz: Refoga o alho e a cebola picados, despeja água na panela junto com o refogado, acrescenta o sal, lave o arroz e despeje na panela e espere secar. Feijão: Cozinhe o feijão em 1 litro de água, coloque 1 colher de sobremesa de sal e adicione o alho, a pimenta e os temperos a gosto. Salada: alface, tomate, azeite, limão e sal, corte o alface e o tomate, adicione uma pitada de sal, azeite e limão a gosto.
Vieira dos Carlos - Assentamento Várzea do Mundaú	Trairi - CE	Café da manhã: tapioca, café, leite, alguma coisa assada (peixe ou carne para comer com tapioca) cuscuz, biscoitos, ovos. Merenda: frutas, biscoitos, suco. Almoço: feijão, arroz, farinha, carne ou peixe, batata doce, macaxeira, jerimum; alguma salada crua (alface, tomate). Merenda: frutas, biscoitos, suco. Jantar: peixe, tapioca, café, sopa, carne.	Tapioca com peixe assado na brasa: 01 copo de goma de tapioca seca e vai adicionando água aos poucos, mexendo com a mão para umidificá-la. O ponto adequado é ao colocar na mão formando um bolinho e ele não se desfaz com facilidade. cuidado para não ficar muito úmida. Colocar a frigideira no fogo baixo e deixar esquentar e em seguida modela a goma na frigideira e assa um lado e após o outro. Fazer o fogo para formar brasas e assar na brasa o peixe. O mesmo deverá ser servido com tapioca. Suco de Murici: 01 copo de muricis, 02 copos de água, e passe no liquidificador na função pulsar (cuidado para não quebrar o liquidificador pois os caroços são duros). Coe e adoce a gosto e sirva. Cuscuz com coco: Coloca em uma bacia e molha a massa até ficar bem úmida e deixe descansar por 10 minutos; misture o coco, tempere com sal e leve ao fogo para cozinhar. Caso queira ele mais úmido ao sair do fogo molhar com um pouco de leite de coco e sirva com café.

E AS CRIANÇAS, COMEM O MESMO QUE OS ADULTOS?	PRINCIPAIS DESTINOS DOS PRODUTOS ALIMENTARES LOCAIS	CONTE-NOS A HISTÓRIA DE TRÊS OU MAIS ALIMENTOS LOCAIS: CAMINHOS E PROCESSOS	HÁ PRODUTOS DA COMUNIDADE VENDIDOS COM RÓTULO? SE SIM, QUAIS? QUE INFORMAÇÕES HÁ NOS RÓTULOS?
As crianças comem o mesmo que os adultos	Subsistência, Feiras municipais	Feijão (boi-deitado, cojô, santo Inácio entre outros tipos) voltado à produção para a alimentação familiar e boa parte para venda local. É produzido o milho que tem sua produção voltada à alimentação de animais e também à venda local. Melancia que em sua maioria é destinada à venda.	Não
As crianças comem o mesmo que os adultos, além de, atualmente, xilitos, doces e balas, empanados e embutidos	Subsistência, Venda para atravessadores.	Gergelim: 70% do produto é consumido pelas famílias in natura e/ou transformados em paçoca. Os 30% são transformados em óleo para uso medicinal.	Não
As crianças comem o mesmo que os adultos, além de leite com achocolatado e/ou mingau	Subsistência, pequenos estabelecimentos comerciais	Feijão: 80% da produção é para consumo e 20 % para comercialização, vendido para atravessadores no mercado local. Milho: 70% da produção é para comercialização e 30% para consumo. A venda é para atravessadores e muitas vezes é comercializada a agentes da produção com um preço baixo. Ovinos: comercializado para atravessadores no mercado local/ abate de um animal a cada dois meses para o consumo da família!	Havia, no passado, um grupo de mulheres que comercializavam bolos, sequinhos e outros com um rótulo simples.
As crianças comem o mesmo que os adultos, mas adoram frutas e outros tipos de lanches	Feiras agroecológicas, Feiras municipais, pequenos estabelecimentos comerciais	Hortaliças vendidos 80% nas comunidades vizinhas e 20 % é para o consumo da família.	Sim. Informações: nome do produto, validade e nome da comunidade
As crianças comem o mesmo que os adultos	Subsistência	Feijão de corda: 60% para consumo familiar e 40% da produção é para venda diretamente aos atravessadores da cidade. Milho: 100% para o consumo humano e animal. A produção se dá da mesma forma do feijão. Mel de abelha: 10% para o consumo familiar e 90% é comercializado para a associação dos apicultores. A produção e venda do mel: lã os ninhos com cera alveolada, pega os enxames de abelha, coloca as melgueiras com cera também, espera elas produzirem o mel, quando o mel está maduro fazemos a colheita, embalamos os baldes e vendemos	Não
As crianças comem o mesmo que os adultos, mas muitas comem biscoitos recheados, bombons, xilitos, mingau	Subsistência, Feiras agroecológicas, Feiras municipais, pequenos estabelecimentos comerciais, atravessador	A mandioca é processada em casas de farinha dentro da própria comunidade para o consumo das famílias em formato de farinha branca, farinha d'água, goma, borra, tapioca, beiju, grolado. Cerca de 50% da farinha (goma) é consumida na comunidade e outros 50% é comercializada para outras famílias de comunidades vizinhas, para o comércio nas sedes dos municípios de Itapipoca e Trairi. Há famílias que fazem produção agroecológica de frutas, legumes e outros produtos processados (tapioca, beiju, bolos de goma), que vendem nas feiras agroecológicas e solidárias de Itapipoca, Trairi e de Fortaleza. Castanha de caju é consumida cerca de 15% na comunidade e os outros 85% é comercializada na sede de Itapipoca.	Sim. Mel de abelha e colorau. Informações: rótulos reflorestação - nome do produto, data de fabricação, validade, ingredientes, nome do/a produtor/a, local produzido

NOME DA COMUNIDADE	MUNICÍPIO	COMIDAS MAIS CONSUMIDAS E HORÁRIOS DAS REFEIÇÕES	RECEITAS DOS PRATOS MAIS CONSUMIDOS
Patos III, Distrito de Lage dos Negros	Campo Formoso - BA	Café da manhã: cuscuz com carne, ovo, pão, batata, aipim. Merenda: bolo, melancia, biscoito e suco. Almoço: feijão, arroz, macarrão, carne, ovo. Jantar: cuscuz, carne, ovo, feijão, arroz. Merenda: sopa, mingau.	Cuscuz: Misture a massa com água e adicione um pouco de sal. Coloque no cuscuzeiro e leve ao fogo. Bolo de cenoura: Massa de trigo, leite, açúcar, manteiga, ovos. Misture todos os ingredientes e leve ao forno. Macarrão: macarrão, sal, tomate, cebola, água. Cozinhe macarrão com água, prepare o molho com tomate, cebola e temperos em seguida acrescente o macarrão ao molho.
Altamira	Tauá - CE	Café da manhã: tapioca e cuscuz; Merenda: frutas. Almoço: feijão, arroz, verduras e legumes. Jantar: mungunzá, feijão, arroz, ovo. Merenda: mingau de aveia ou fruta.	Cuscuz: 2 xícaras de flocão, uma pitada de sal e meia xícara de água - massa de molho na água e deixe descansar por 10 minutos e leva ao fogo, rala o coco ou queijo e faz o acabamento. Baião de dois: Refogar o tempero, cebola e alho, coloca 4 conchas de feijão cozidas, refogar junto e depois 4 xícaras de arroz já refogado e depois colocar água fervendo para cozinhar mais rápido, para finalizar um punhado de cheiro verde, nata a vontade e queijo ralado. Mingau de aveia: 150 ml de leite desnatado de preferência e 2 e meia xícaras de farinha de aveia em flocos finos, leva ao fogo baixo e mexe e depois é só servir.
Sítio Espinho	Limoeiro do Norte - CE	Café da manhã: macaxeira, cuscuz, tapioca. Almoço: feijão com arroz, fava, carnes cozidas, galinha, peixe, baião de dois. Jantar: mungunzá, baião de dois, carnes ou peixe assado.	Macarronada de maxixe: Colocar o leite e o maxixe em rodelas no fogo e adicionar os temperos. Quando o leite ferver adicione o macarrão e aguarde o cozimento. O ideal é servir um pouco mais frio, pois o sabor estará mais concentrado. Goma fresca de macaxeira e Massa de beiju: Descascar a macaxeira e cortar em pedaços pequenos. Posteriormente, triturar totalmente no liquidificador adicionando água. Com o auxílio de um tecido de algodão, que pode ser pano de prato limpo, coar a mistura para separar a massa do líquido. A separação vai sendo feita à medida que vai torcendo o pano. Após a separação colocar a parte líquida em recipiente de fundo reto para descansar por no mínimo duas horas. Adicione uma pitada de sal na parte da massa (a que ficou retida no pano), e agora é só peneirar, armazenar em saco plástico ou depósito fechado e quando quiser fazer o beiju para se servir. Agora pegue a massa que estava descansando, cuidadosamente retire o líquido que fica na parte superior, deixando apenas a goma que ficou concentrada no fundo do recipiente. Caso tenha ficado muito molhada, pode usar um pano limpo para retirar o excesso de umidade. Adicione sal, peneira e já pode fazer a tapioca. Uma delícia! Há, mais uma dica preciosa, esse líquido extraído é a manipueira, ela você armazena em uma garrafa pet e poderá usar como adubo para plantas e como repelente de insetos, e ainda pode tirar uma parte dele para fazer um delicioso molho. Molho de manipueira: colocar 500ml de manipueira e adicionar pimenta fresca ao seu gosto. Deixa por 15 dias ao sol, agitando a garrafa diariamente. Ter o cuidado de não deixar a garrafa vedada, pois ocorre a liberação de gases. Passados os 15 dias está prontinho e é só saborear.
Lagoa Bar, Gado dos Rodrigues	Palmácia - CE		

E AS CRIANÇAS, COMEM O MESMO QUE OS ADULTOS?	PRINCIPAIS DESTINOS DOS PRODUTOS ALIMENTARES LOCAIS	CONTE-NOS A HISTÓRIA DE TRÊS OU MAIS ALIMENTOS LOCAIS: CAMINHOS E PROCESSOS	HÁ PRODUTOS DA COMUNIDADE VENDIDOS COM RÓTULO? SE SIM, QUAIS? QUE INFORMAÇÕES HÁ NOS RÓTULOS?
As crianças comem o mesmo que os adultos	Subsistência	Mandioca: 100% é processado nas casas de farinha e consumido em formato de farinha, tapioca e beiju dentro da própria comunidade. Feijão de Corda: 100% é produzido e consumido na própria comunidade. Os Produtos são produzidos e consumidos na comunidade, o trabalho é a nível familiar há uma relação de troca e doação entre família e comunidade.	Não
As crianças comem o mesmo que os adultos	Subsistência, Feiras agroecológicas, Feiras municipais, pequenos estabelecimentos comerciais	Feijão de corda: 90% fica para o consumo familiar e 10% à venda no comércio local. Milho: 80% consumo familiar e para os animais e 20% vendido na própria comunidade. Batata-doce: produção 100% para o consumo familiar.	Sim. Remédio caseiro a base de babosa, indicado para tratamento de gastrite, úlcera e serve em 80% para cura do câncer. Xarope para gripe (lambedor) a base de cupim, hortelã, rapadura e casca de imburana de cheiro. Elixir para tratamento de enfermidades do fígado - cachaça, marcela, boldo, folha de mamão, noz moscada, deixe curtir por 15 dias e depois coa depois já pode ser consumido, com duração de 6 meses acondicionado em geladeira.
As crianças alimentam-se nos mesmos horários que os adultos, mas a elas são fornecidos alimentos mais diversificados. As frutas são deixadas disponíveis para que possam consumir quando tiverem vontade - e consomem bastante. Também são fornecidos outros alimentos como iogurtes, salgados e doces, mas em menor frequência	Subsistência, Feiras agroecológicas	As galinhas são criadas nos quintais familiares, em sistemas semi-confinados, mas com bem estar, alimentam-se com uma ração à base de soja, milho e sal mineral, além do consumo de bastante matéria orgânica verde. Os ovos são comercializados na própria comunidade e a venda é realizada pelo próprio produtor. O que também acontece com as aves que vão reduzindo a postura. Macaxeira: Produzida nos quintais e roçados familiares. Em média após 12 meses é colhida e é destinada ao consumo humano "in natura" ou ao fabrico de goma e massa de beiju. Os resíduos da macaxeira são destinados a outras finalidades. A manipueira para ser utilizada como adubo e a casca para ser usada na alimentação dos animais. Toda a macaxeira é destinada para o consumo, sendo que em torno de 70% é para alimentação dos rebanhos. Vale salientar que toda a parte aérea da planta é usada para a ração dos animais.	Não
	Subsistência, Feiras agroecológicas, Feiras municipais, pequenos estabelecimentos comerciais		

NOME DA COMUNIDADE	MUNICÍPIO	COMIDAS MAIS CONSUMIDAS E HORÁRIOS DAS REFEIÇÕES	RECEITAS DOS PRATOS MAIS CONSUMIDOS
		<p>Café da manhã: tapioca, cuscuz com ovos, pão, biscoitos, queijo coalho. Almoço: carne ovina e caprina (normalmente cozidas), galinha caipira, arroz, feijão, ovos, queijo assado, macarrão, poucas variedades de verduras, farofa de farinha branca ou farofa de cuscuz. Normalmente baião com carne ou ovos.</p>	<p>Cuscuz: Temperar a massa do cuscuz com sal ainda seca, hidratar a massa com água, e depois cozinhar no vapor utilizando a cuscuzeira. Depois da massa cozida, fritar ovos de preferência caipira e misturar o cuscuz com ovos e a título de gosto coloca-se cheiro-verde para finalizar. Normalmente come-se com café. Galinha caipira: Se cozinha com vários legumes e hortaliças e se serve com arroz, feijão e farofa. Baião de dois: É muito comum se aproveitar o feijão da sobra do almoço e fazer o baião de dois no jantar, que nada mais é que o feijão temperado com um pouco de pimenta e sal e cozido com arroz, e há quem completamente com queijo pra finalizar em pedaços.</p>
Aldeia Fidélis	Quiterianópolis - CE	<p>Café da manhã: macaxeira, cuscuz, tapioca. Almoço: feijão com arroz, fava, carnes cozidas, galinha, peixe, baião de dois. Janta: mugunzá, baião de dois, carnes ou peixe assado.</p>	<p>Tapioca: Coloque a goma numa vasilha e vá adicionando a água para preparar a goma para fazer a tapioca, até ela ficar no ponto. Acrescentar o sal a gosto, e coloque o queijo na goma. Na frigideira aquecida coloque a goma e deixe alguns segundos e vire a tapioca. Pronto, seu café da manhã está pronto, recheio também a gosto.</p> <p>Peixada de tilápia com pirão: Cozinhe a batata-doce, tempere o peixe com todos os temperos, corte as cebolas e o alho e leve ao fogo com gordura de porco e passe-os até ficar dourado, coloque o peixe e mexa e acrescente 2 litros de água a batata-doce picada e deixe cozinhar o peixe por 20 minutos e coloque a nata e deixe ferver por 5 minutos. Após ter fervido a nata no peixe, coloque a farinha numa vasilha e faça o pirão do caldo da peixada e sirva com arroz. Baião de dois com feijão branco, queijo e carne de sol: Cozinhe o feijão, a carne de sol, depois que o feijão e carne estiverem cozidos, junte-os numa panela e coloque o arroz, quando o arroz estiver cozido e quase seco, ponha o queijo em cubinhos e nata, com o cheiro-verde e aguardem por 2 minutos, retire do fogo e sirva.</p>
Riacho do Gabriel, Aracatiaçu	Sobral - CE	<p>Almoço: feijão, arroz, macarrão, peixe ou ovos. Merenda: peixe assado na farinha seca.</p>	<p>Feijão: Lave bem, deixa de molho para cozinhar. No dia seguinte, coloque cheiro verde, arroz (colocar água e sal), peixe assado na brasa com farinha.</p>
Altamira	Tauá - CE	<p>Café da manhã: cuscuz, tapioca, bolinho de caçarola, bolacha, pão, leite, café, chá. Almoço: arroz, feijão, macarrão, galinha caipira, carne de criação (ovinos ou caprinos), carne de porco, carne de bovino, salada de hortaliças, suco da fruta (acerola, manga, goiaba, maracujá). Merenda: cuscuz, tapioca, café ou suco com biscoito. Janta: o mesmo do almoço ou uma sopa de carne moída ou carne de criação.</p>	<p>Cuscuz: Coloca o milho de molho de um dia para outro, moer no moinho manual, deixa secar, passa na peneira, acrescentar um pouco de sal e colocar na cuscuzeira para cozinhar uns 15 minutos e está pronto. Galinha caipira: Uma galinha caipira de aproximadamente 2 kg, alho, sal, colorau, pimentinha, cebola, pimentão, cheiro verde. Cortar a galinha em pedaços, colocar na panela com sal, alho, pimentinha, cebola, pimentão, cheiro verde. Deixe cozinhar por uns 15 minutos na panela de pressão, depois tire e coloque em outra panela com os temperos e quase sem água, para assar/ fritar só com a gordura da galinha.</p>

E AS CRIANÇAS, COMEM O MESMO QUE OS ADULTOS?	PRINCIPAIS DESTINOS DOS PRODUTOS ALIMENTARES LOCAIS	CONTE-NOS A HISTÓRIA DE TRÊS OU MAIS ALIMENTOS LOCAIS: CAMINHOS E PROCESSOS	HÁ PRODUTOS DA COMUNIDADE VENDIDOS COM RÓTULO? SE SIM, QUAIS? QUE INFORMAÇÕES HÁ NOS RÓTULOS?
As crianças normalmente comem o mesmo que os adultos, a depender da idade	Subsistência	Mandioca: Feito a farinha branca, goma, puba, que na sua maioria é vendida. O que se deixa é a do consumo. Feijão de corda: A grande produção que antes existia, não se vê mais, o que fazemos hoje é mais para consumo da família. Milho: Ainda se produz em uma boa quantidade que serve na maioria para alimentação animal e seu excesso para venda.	Não
As crianças comem o mesmo que os adultos	Subsistência	Produzimos o feijão de corda 60% para o consumo familiar, 40% é vendido aos atravessadores. Milho: 100% do minha é para a criação de quintal produtivo de animais. Mandioca: 40% consumo familiar e 60% vendido ao atravessar.	Não
As crianças comem o mesmo que os adultos, acrescentando bruaca no café da manhã e cuscz à tarde	Subsistência, Feiras agroecológicas		Não
Café da manhã: fruta, iogurte industrial, biscoito, pão, leite ou leite com Nescau. Almoço: arroz, feijão, macarrão, galinha caipira, carne de criação (ovinos ou caprinos), carne de porco, carne de bovino, salada de hortaliças, suco da fruta (acerola, manga, goiaba, maracujá) Merenda: suco com bolo, biscoito Janta: o mesmo do almoço ou uma sopa de carne moída ou carne de criação	Subsistência, Feiras agroecológicas, Feiras municipais	Hortaliças (cheiro-verde, couve, alface). Produzido nos quintais produtivos ou pequenas hortas abastecidas pelas cisternas de enxurrada para consumo da família e cerca de 20% é vendido na própria comunidade e na cidade de Tauá, na feira livre. Galinha caipira e ovo. Criadas nos quintais e nos aviários implantados pelo Esplar, através do Projeto Paulo Freire. Consumidos (galinha e ovo) pelas famílias e o excedente é vendido na própria comunidade e na cidade de Tauá, na feira livre. Milho. Produzido nos roçados. Metade do que é produzido é usado na alimentação humana (cuscz) e de pequenos animais (aves, porco, ovinos e caprinos) e outros 50% do milho é comercializado no mercado do município de Tauá.	Não

Os resultados primários desta atividade de pesquisa em Agrobiodiversidade e Hábitos Alimentares buscaram respeitar a linguagem original das/dos pesquisados/as, priorizando apresentar a diversidade de alimentos regionais e as potencialidades locais para melhorias da qualidade nutricional das refeições centrais do cotidiano comunitário. Este “inventário” foi um exercício com participação direta de integrantes de algumas das comunidades rurais assessoradas pelas equipes de Ater. Com isso, os primeiros passos de um acervo sobre cultura alimentar no contexto de Ater tornou-se de importância para aprofundamento em novas formações e práticas em gastronomia social e cultura alimentar.

FORMAÇÃO EM SAÚDE E NUTRIÇÃO

NO CONTEXTO DA ASSISTÊNCIA TÉCNICA E EXTENSÃO RURAL

SISTEMATIZAÇÃO DA EXPERIÊNCIA



REALIZAÇÃO



ESCOLA DE
GASTRONOMIA SOCIAL
IVENS DIAS BRANCO



INSTITUTO
DRAGÃO
DO MAR

ceará
cultura
SECULT



GOVERNO DO
ESTADO DO CEARÁ
Secretaria da Cultura

PARCERIA



PROJETO
PAULO FREIRE
DESENVOLVIMENTO PRODUTIVO E DE CAPACIDADES

FINANCIAMENTO



Investindo nas populações rurais

www.gastronomiasocial.org