



UNIVERSIDADE FEDERAL DE ITAJUBÁ
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO
EM DESENVOLVIMENTO, TECNOLOGIA E SOCIEDADE

Cenira Mota Pereira

DESENVOLVIMENTO RURAL E SAÚDE DO TRABALHADOR:
HÁBITOS ALIMENTARES DE PRODUTORES
AGROECOLÓGICOS

Itajubá-MG
2020



UNIVERSIDADE FEDERAL DE ITAJUBÁ
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO
EM DESENVOLVIMENTO, TECNOLOGIA E SOCIEDADE

Cenira Mota Pereira

DESENVOLVIMENTO RURAL E SAÚDE DO TRABALHADOR:
HÁBITOS ALIMENTARES DE PRODUTORES
AGROECOLÓGICOS

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento, Tecnologias e Sociedade da Universidade Federal de Itajubá, como parte dos requisitos para obtenção do Título Mestre em Desenvolvimento, Tecnologia e Sociedade.

Área de concentração: Desenvolvimento e Sociedade

Orientador: Prof. Dr. Luiz Felipe Silva

Coorientadora: Prof. Dr. Viviane Guimarães Pereira

Itajubá-MG
2020

UNIVERSIDADE FEDERAL DE ITAJUBÁ
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO
EM DESENVOLVIMENTO, TECNOLOGIA E SOCIEDADE

FOLHA DE APROVAÇÃO



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ITAJUBÁ
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO



Página 1 de 2

QUADRO DEMONSTRATIVO DE APURAÇÃO

Defesa de Dissertação de Mestrado em Desenvolvimento, Tecnologia e Sociedade

Título do trabalho: "Desenvolvimento rural e saúde do trabalhador: hábitos alimentares de agricultores agroecológicos"

Autor(a): Cerina Mota Pereira

JULGAMENTO (PRESENCIAL)

Examinador(a)	Nome Completo	Conceito
2 ^{o(a)}	Daniela Rocha Teixeira Riondet Costa	A
3 ^{o(a)}	Viviane Guimarães Pereira	A
4 ^{o(a)}	Luiz Felipe Silva	A

Conforme Art. 57, da Norma de Programas de Pós-Graduação da Universidade Federal de Itajubá:

- (1) O trabalho será considerado aprovado se todos os examinadores atribuírem conceito "A";
 - (2) O trabalho será considerado reprovado se for atribuído pelo menos dois conceitos "R";
 - (3) O trabalho será considerado insuficiente (I) se for atribuído um único conceito "R".
- No caso (3), a Comissão Examinadora definirá como avaliar a nova versão da dissertação, que deverá ser submetida novamente num período de até 3 (três) meses.

Resultado Final: A

Conceito Final: Aprovada

*Responder com "A", "R" ou "I".

*Responder com "Aprovado", "Reprovado" ou "Insuficiente".

Observações:

Itajubá, 9 de março de 2020.

Daniela Rocha Teixeira Riondet Costa

2^{o(a)} Examinador(a) - UNIFEI

Viviane Guimarães Pereira

3^{o(a)} Examinador(a) - Coorientador(a) - UNIFEI

Ao meu pai (*in memoriam*).

AGRADECIMENTOS

A todas as pessoas que me encorajaram e, sobretudo acreditaram que seria possível, mesmo trabalhando, encarar a jornada de fazer um mestrado.

Agradeço a minha família, meu lugar de encorajamento, compreensão e amor. Ao meu filho Lucas e meu marido Luciano que entenderam tantas ausências.

À Universidade Federal de Itajubá e ao Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento, Tecnologia e Sociedade, pela oportunidade de estudar numa universidade pública de qualidade. Aos professores e aos colegas, especialmente minha querida Júlia pela linda amizade e solidariedade, especialmente nos momentos de dores pessoais e na finalização do estudo.

Aos meus colegas servidores da UNIFEI que sempre me incentivaram a persistir na finalização do curso.

Ao amigo, professor e orientador Luiz Felipe Silva, pelo incentivo e pelos momentos de reflexão e aprendizagem.

A minha Coorientadora Viviane Guimarães Pereira pelo carinho e pelas doces palavras em momentos tão difíceis.

À comunidade RAMA, pela carinhosa recepção e acolhida. Em especial, às famílias entrevistadas, pela disponibilidade em receber-me e dar voz a esse estudo. Além de dividir tantas histórias e saberes, permitindo conhecer o sistema alimentar da comunidade.

Aos professores da banca de defesa, Daniela Rocha Teixeira Riondet Costa e Adriano Pereira dos Santos, pela atenção e cuidado.

A todos que contribuíram direta ou indiretamente para a concretização desta caminhada, meus agradecimentos.

O conhecimento é um bem cujo consumo não reduz o estoque. (Ignacy Sachs)

RESUMO

Entender a relação das práticas alimentares com o trabalho na agricultura pode contribuir para o desenvolvimento de ações, estratégias e propostas para melhoria da qualidade de vida e saúde em âmbito rural. As discussões sobre as consequências do atual sistema de produção de alimentos para a saúde humana estão abrindo espaço para um modelo de produção que seja mais coerente com o conceito de segurança alimentar e nutricional, a agroecologia. O estudo tem o objetivo de analisar a relação entre os processos de trabalho e as consequências na saúde do trabalhador, associados aos hábitos alimentares de produtores agroecológicos. A pesquisa, de abordagem qualitativa e quantitativa, foi delineada como estudo transversal, com produtores agroecológicos da RAMA – Rede Agroecológica da Mantiqueira, que contempla dez municípios localizados no Sul de Minas Gerais. A coleta de dados aconteceu por meio da utilização de dois métodos complementares, o “Discurso do Sujeito Coletivo” (DSC) e o questionário de frequência alimentar (QFA), estruturados sobre hábito alimentar, a forma de obtenção de alimentos, como esse grupo relaciona suas concepções, práticas e hábitos alimentares com o trabalho na agricultura e como compreende a própria saúde no trabalho. Foi identificadas práticas alimentares saudáveis, como fazer todas as três grandes refeições do dia (café da manhã, almoço e jantar) e pequenos lanches entre essas refeições, consumindo assim uma quantidade maior de alimentos protetores (frutas, verduras e legumes) e o mínimo de alimentos de risco para a saúde. Os resultados apontam também que uma parte significativa dos agricultores entrevistados (34%) optou por uma alimentação vegetariana ou que estão no processo de redução do consumo de carne. Os principais alimentos adquiridos e o motivo de escolha desses alimentos, segundo relato dos agricultores, ocorrem em sua maioria pelo seu próprio trabalho na terra, pela troca com os vizinhos e com parceiros da RAMA e, quando necessário, por compras em mercados. Quanto ao sentimento de trabalhar na agricultura agroecológica, os agricultores relatam os sentimentos de prazer, gratidão e aprendizado em trabalhar com a agroecologia. Ao se referirem aos alimentos que produzem, eles destacam que estes são produzidos “sem veneno”, o que significa que são alimentos sem agrotóxicos, atribuindo-se a seu consumo um indicador de qualidade alimentar, que por sua vez se apresenta como importante promotor de saúde.

Conclui-se que o hábito alimentar dos produtores da RAMA se orienta pela valorização da saúde e estão intimamente ligados ao trabalho agroecológico e modo de vida rural. Tais produtores acreditam na soberania e segurança alimentar para o desenvolvimento rural, e através de seus discursos percebe-se que consideram o ambiente de trabalho como um lugar de promoção de saúde.

Palavras-chave: Agroecologia, hábitos alimentares; saúde do trabalhador; discurso do sujeito coletivo.

ABSTRACT

Understanding the relationship between eating practices and work in agriculture can contribute to the development of actions, strategies and proposals for improving the quality of life and health in rural areas. Discussions about the consequences of the current food production system for human health are opening space for a production model that is more coherent with the concept of food and nutrition security, agroecology. The study aims to analyze the relationship between work processes and the consequences on worker health, associated with the eating habits of agroecological farmers. The research, with a qualitative and quantitative approach, was designed as a cross-sectional study, with agroecological farmers from RAMA - Mantiqueira Agroecological Network, which includes ten municipalities located in the south of Minas Gerais. Data collection took place through the use of two complementary methods, the “Collective Subject Discourse” (DSC) and the food frequency questionnaire (FFQ), structured on eating habits, how to obtain food, how this group relates their conceptions, practices and eating habits with work in agriculture and how they understand their own health at work. Healthy eating practices were identified, such as having all three large meals of the day (breakfast, lunch and dinner) and small snacks between these meals, thus consuming a greater amount of protective foods (fruits and vegetables) and a minimum of health risk foods. The results also point out that a significant part of the interviewed farmers (34%) opted for a vegetarian diet or are in the process of reducing meat consumption. The main foods purchased and the reason for choosing these foods, according to the farmers' report, occur mostly by their own work on the land, by exchanging with neighbors and RAMA partners and, when necessary, by shopping in markets. As for the feeling of working in agroecological agriculture, farmers report feelings of pleasure, gratitude and learning to work with agroecology. When referring to the food they produce, they emphasize that they are produced “without poison”, which means that they are food without pesticides, attributing to their consumption an indicator of food quality, which in turn presents itself as an important health promotion.

It is concluded that the eating habits of the RAMA farmers are guided by the valuation of health and are closely linked to agroecological work and rural way of life. Such farmers believe in sovereignty and food security for rural development, and through their speeches it is perceived that they consider the work environment as a place for health promotion.

Keywords: Agroecology, eating habits; Worker's health; collective subject discourse.

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	14
1.1 OBJETIVOS	16
1.1.1 OBJETIVO GERAL:	16
1.1.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS:	16
1.2 CARACTERIZAÇÃO DA PESQUISA.....	17
2. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA	19
2.1 HÁBITOS ALIMENTARES	19
2.1.1 ALIMENTAÇÃO: UMA QUESTÃO DE DIREITO.....	22
2.1.2 SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL BRASILEIRA	25
2.1.3 INSEGURANÇA ALIMENTAR (IA) EM ÁREAS RURAIS	28
2.2 AGRICULTURA BRASILEIRA.....	32
2.3 O PAPEL DA AGROECOLOGIA NA PRODUÇÃO E CONSUMO DE ALIMENTOS	38
2.4 SAÚDE DO TRABALHADOR RURAL E SUA RELAÇÃO COM A ALIMENTAÇÃO.....	43
3 METODOLOGIA	48
3.1 SUJEITOS DA PESQUISA.....	49
3.1.1 MÉTODO DO DISCURSO DO SUJEITO COLETIVO	52
3.1.2 QUESTIONÁRIO DE FREQUÊNCIA ALIMENTAR	56
3.2 COLETA DE DADOS	59
3.2.1 CRITÉRIOS DE INCLUSÃO E EXCLUSÃO	59
3.3 QUESTÕES ÉTICAS DA PESQUISA.....	59
4 RESULTADOS E DISCUSSÕES	60
4.1 RESULTADO DO DISCURSO DO SUJEITO COLETIVO (DSC).....	60
4.2 RESULTADO DO QUESTIONÁRIO DE FREQUENCIA ALIMENTAR (QFA)	73
5 CONCLUSÃO	80
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	83
ANEXOS	92
ANEXO I – ENTREVISTA – DISCURSO DO SUJEITO COLETIVO.....	92
ANEXO II – QUESTIONÁRIO DE FREQUENCIA ALIMENTAR	93
ANEXO III - TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO.....	96

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – Fases das metodologias do estudo	49
Figura 2 - Etapas da metodologia do DSC	53
Figura 3 - Etapas da metodologia do QFA	57
Figura 4 - Piramide Alimentar.....	58
Figura 5 - Amostra de sujeitos da pesquisa.....	60
Figura 6 - Ideias Centrais (IC) dos principais alimentos e o motivo de escolha desses alimentos pelos agricultores.	64
Figura 7 - Ideias do sentimento ao trabalhar na agricultura agroecológica.....	68
Figura 8 - Ideias de como que trabalhar na agricultura agroecológica influencia na sua saúde e nos hábitos alimentares.....	73
Figura 9 - Tipo de refeições realizadas pelos agricultores da RAMA	74
Figura 10 - Mudanças alimentares dos agricultores da RAMA	75
Figura 11 - Frequência alimentar dos agricultores da RAMA	77

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 - Questões orientadoras e hipóteses desta dissertação:	17
Quadro 2 - Divisão dos agricultores agroecológicos por grupo de manejos:	51
Quadro 3 - Tipo de metodologia utilizada de acordo com os objetivos específicos.....	51
Quadro 4 - Perguntas norteadoras das entrevistas realizadas.....	53
Quadro 5 - Exemplo da construção do Discurso do Sujeito Coletivo utilizada no presente estudo com agricultores agroecológicos.....	55
Quadro 6 - Perguntas norteadoras do questionário aplicado.....	56
Quadro 7 - Ideias centrais, sujeitos e frequência: dos principais alimentos e o motivo de escolha desses alimentos pelos agricultores.	61
Quadro 8 - DSC de acordo com cada IC.....	61
Quadro 9 - Ideias centrais, sujeitos e frequência: do sentimento ao trabalhar na agricultura agroecológica.....	64
Quadro 10 - DSC de acordo com cada IC.....	65
Quadro 11 - Ideias centrais, sujeitos e frequência: de como que trabalhar na agricultura agroecológica influencia na sua saúde e nos hábitos alimentares	69
Quadro 12 - DSC de acordo com cada IC.....	69

LISTA DE SIGLAS E ABREVIATURAS

ABRASCO	Associação Brasileira de Saúde Coletiva
AF	Agricultura Familiar
ANVISA	Agência Nacional de Vigilância Sanitária
AO	Agricultura Orgânica
ATER	Assistência Técnica e Extensão Rural
CEP	Comitê de Ética e Pesquisa
CF/88	Constituição Federal de 1988
CONSEA	Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional
DCNT	Doença Crônica Não Transmissível
DHAA	Direito Humano à Alimentação Adequada
DM	Diabetes Mellitus
DSC	Discurso do Sujeito Coletivo
ECH	Expressões chave
FAO	Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação
GAPB	Guia Alimentar para a População Brasileira
H	Hipótese
HA	Hipertensão Arterial
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
IA	Insegurança Alimentar
IAs	Ingredientes ativos
IAS	Índice de Alimentação Saudável
IC	Ideia central
INSAN	Insegurança alimentar e nutricional
QFA	Questionário de Frequência Alimentar
INCRA	Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária
LMRs	Limites máximos de resíduos
LOSAN	Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional
MDA	Ministério do Desenvolvimento Agrário
NA	Não autorizados
OE	Objeto Específico
ONU	Organizações das Nações Unidas
PAA	Programa de Aquisição de Alimentos da Agricultura Familiar

PARA	Programa de Análise de Resíduos de Agrotóxicos em Alimentos
PLANAPO	Plano Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica
PLANSAN	Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional
PNAD	Pesquisa Nacional de Amostra Domiciliar
PNAE	Programa Nacional de Alimentação Escolar
PNAN	Política Nacional de Alimentação e Nutrição
PNAPO	Política Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica
PNPSB	Plano Nacional de Promoção de Cadeias de Produtos da Sociodiversidade
PNS	Pesquisa Nacional de Saúde
PRONAF	Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar
QE	Questões de estudo
RAMA	Rede Agroecológica da Mantiqueira
SA	Segurança Alimentar
SAN	Segurança Alimentar Nutricional
SISAN	Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional
SPG	Sistema Participativo de Garantia
SUS	Sistema Único de Saúde
TCLE	Termo de Consentimento Livre e Esclarecido
TRS	Teoria das Representações Sociais

1. INTRODUÇÃO

A alimentação revela identidades e escolhas que podem indicar a importância de um indivíduo em uma sociedade, assim como suas crenças, normas e valores dão significado à ação social. A forma de produzir e consumir os alimentos pelos agricultores revela a identidade deste grupo social e seu pertencimento no mundo. A relação entre o trabalho na agricultura com os hábitos alimentares evidencia o modo de vida rural e os transforma em foco de atenção para o desenvolvimento de pesquisas na área. A alimentação é fundamentada na necessidade primária de qualquer sociedade, portanto o estudo do consumo e hábitos alimentares de um grupo social é uma importante ferramenta para a construção de identidades sociais. Pois por meio da preparação e do consumo de alimentos a sociedade se mostra como sujeito, conta sua história, reforçam os laços sociais e regem sua cultura alimentar (SALAMI, 2009).

O perfil alimentar de uma sociedade está associado em seus aspectos culturais, nutricionais, socioeconômicos e demográficos e por isso faz-se necessário o entendimento das mudanças e consequências comportamentais na alimentação. A avaliação dos hábitos alimentares de grupos possui extrema relevância tendo em vista a relação do hábito alimentar com a prevenção e tratamento de diversas patologias. Segundo o Ministério da Saúde (2013) e dados da Pesquisa Nacional de Saúde - PNS (CLARO et al., 2015), observa-se a relação entre as características qualitativas da dieta e a ocorrência das Doenças Crônicas Não Transmissíveis - DCNT como doenças cardiovasculares, diabetes, câncer e obesidade, classificados como problemas prioritários da saúde pública brasileira.

Estudos sobre nutrição e alimentação com grupos rurais no Brasil não são muitos. Alguns estudos foram desenvolvidos em diversas localidades, verificando a ocorrência de modificações nos hábitos alimentares e que, talvez, essas mudanças se relacionam com as condições de saúde das populações (CARNEIRO, 2009; MENASCHE, 2007; SALAMI, 2009). Apesar dos contextos serem diferentes, os estudos apontam a importância de se considerar os processos históricos de formação das populações, as relações sociais, os aspectos culturais e ambientais que influenciam os hábitos alimentares.

Wagner et al. (2007), ao avaliarem práticas alimentares de famílias agricultoras do vale do rio Taquari no sul do Brasil, observaram que os alimentos produzidos para consumo eram tratados de forma diferenciada daqueles destinados para a venda, pois os de consumo eram percebidos pelas famílias como mais saudáveis. No campo sociológico e antropológico existem trabalhos sobre a noção cultural da alimentação em grupos rurais (MAZON, 2010;

POULAIN, 2004; SALAMI, 2009; WAGNER; MARQUES; MENASCHE, 2007). Há também estudos sobre questões políticas e agrárias sobre a produção de alimentos e segurança alimentar em populações rurais (GAZOLLA, 2004; MENASCHE; MARQUES; ZANETTI, 2008). Porém, uma abordagem nutricional associada às condições de saúde e ao contexto rural aparece pouco considerada na literatura.

A população rural vem sendo excluída dos estudos domiciliares por amostragem, principalmente por implicarem em dificuldades logísticas e financeiras, existindo escassos e isolados dados sobre o perfil de saúde e nutrição deste grupo populacional. Neste sentido, devido à essencialidade da agricultura familiar para o desenvolvimento rural sustentável de uma região, nota-se a importância de observar, compreender e refletir sobre as consequências e efeitos da mudança de hábito na alimentação dos agricultores, como a redução da base alimentar em termos de quantidade, qualidade e diversidade, trazendo consequências negativas para a saúde coletiva (MENASCHE, 2007).

A zona rural no Brasil passa por um processo de envelhecimento populacional, juntamente com o aumento de excesso de peso (IBGE, 2010a) e a prevalência de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT). A dieta inadequada é um dos principais fatores de risco para as DCNT, estando também associada com incapacidade e morte prematura (IBGE, 2014a). Uma análise sobre o Índice de Alimentação Saudável (IAS) mostrou que a população brasileira possui baixo consumo de frutas, verduras, legumes, leite e derivados e alto consumo de gordura, necessitando de melhorias na qualidade e hábitos alimentares (MOREIRA et al., 2015).

Os problemas resultantes de um inadequado hábito alimentar expõem populações a graves danos à saúde, principalmente quando considerarmos as diferentes realidades sociais e regionais existentes por todo país. Em termos de hábitos alimentares rurais existe a necessidade de aprofundar os estudos, pois o consumo de alimentos das famílias agricultoras nas últimas décadas vem se modificando e transformando hábitos alimentares tradicionais em hábitos influenciados pela mídia e indústrias alimentícias contemporâneas. A inclusão de produtos como refrigerantes, biscoitos, embutidos e enlatados nas dispensas rurais são cada vez mais notórios e, conseqüentemente, há uma redução no consumo de alimentos naturais (frutas, verduras e legumes) provenientes do próprio trabalho (MENASCHE; MARQUES; ZANETTI, 2008).

Os diversos estudos supracitados apontam as mudanças no padrão alimentar e nutricional de populações rurais, indicando que realizar novos estudos sobre o seu perfil de saúde e nutrição é muito importante, além do monitoramento dos fatores que podem

influenciar essa mudança nutricional e epidemiológica nas áreas rurais. Estudos sobre grupos rurais são fundamentais para conhecer os fatores que envolvem o processo histórico de transformações no campo e o impacto destas sobre as condições de saúde das populações.

O Brasil apresenta uma histórica resistência com relação ao desenvolvimento da economia capitalista, marcada por intensas modificações sociais e ambientais (NAVARRO, 2001; SACHS, 2009) e tais mudanças repercutem sobre os determinantes do perfil de saúde e nutrição das populações, principalmente em relação às alterações nas estratégias de subsistência, no tipo de ingestão alimentar e nos padrões de trabalho.

É neste contexto que está inserido o problema de pesquisa e, como pergunta norteadora para o seu desenvolvimento tem-se: de que modo o trabalho com a agroecologia influencia na saúde e nos hábitos alimentares dos agricultores agroecológicos?

1.1 OBJETIVOS

1.1.1 OBJETIVO GERAL:

Analisar a relação do trabalho, saúde e hábitos alimentares de agricultores agroecológicos.

1.1.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- 1) Identificar os principais fatores que interferem no hábito alimentar dos produtores;
- 2) Identificar as formas de obtenção dos alimentos consumidos pelos produtores;
- 3) Interpretar como o grupo relaciona suas concepções, práticas e hábitos alimentares com o trabalho na agroecologia;
- 4) Interpretar como o grupo compreende a própria saúde no trabalho, por meio de sentimentos e sensações.

Com base no exposto, para que os Objetivos Específicos (O.E.) deste trabalho sejam contemplados, propõem-se questões de estudo (Q) e respectivas hipóteses (H) apresentadas no Quadro 1:

Quadro 1 - Questões orientadoras e hipóteses desta dissertação:

HIPÓTESES	
QE.1. – Quais os principais fatores que interferem no hábito alimentar dos produtores?	H.1 – Fatores como o modo de vida e as tradições nos modos de saber-fazer e na produção dos alimentos
QE.2 – Quais as formas de obtenção e os tipos de alimentos consumidos pelos produtores?	H.2 – Os produtores obtêm alimentos provenientes da própria agricultura.
QE.3 – Como o grupo relaciona suas concepções, práticas e hábitos alimentares com o trabalho na agroecologia?	H.3 – O hábito alimentar e suas práticas estão intimamente ligados ao trabalho e modo de vida rural.
QE.4 – Como o grupo compreende a própria saúde no trabalho?	H.4 – Trabalhar na agricultura é um modo de promover e manter a boa saúde.

Fonte: própria autora

1.2 CARACTERIZAÇÃO DA PESQUISA

O tema de Segurança e Soberania Alimentar está conectado com minha história de vida profissional, sou formada em nutrição e o tema sobre o consumo de alimentos *in natura* sempre foi o foco em experiências profissionais e acadêmicas. Trabalhei em cozinhas industriais e pude vivenciar o uso indiscriminado de industrializados nas preparações, além do consumo de hortifrutigranjeiros escolhidos pelo valor de mercado e não pela qualidade disponível.

Toda essa vivência me fez pensar na base da alimentação daquele que produz os nossos alimentos. A curiosidade sobre o agricultor e o seu modo de vida foi o que me despertou a pesquisar sobre desenvolvimento rural e a saúde do trabalhador rural. Como é a alimentação de quem nos alimenta? Como compreendem a sua própria saúde? Quais são os hábitos na sua alimentação?

A Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) possui conexão com a realidade que se vivencia hoje, como a homogeneização da cultura, a perda da biodiversidade alimentar e os desafios de conhecer e replicar a resistência à transformação que afeta as mesas dos agricultores, buscando o empoderamento dessas famílias, reconhecendo o valor da agricultura familiar e todo o potencial contido nas comunidades rurais.

Compreender como os agricultores e seus familiares percebem o impacto e as consequências do modelo produtivo atual no seu modo de vida e no seu trabalho é essencial em estudos que envolvem o meio rural e também os hábitos alimentares dessa população.

Justifica-se essa pesquisa devido à carência de estudos que se dediquem a investigar a agroecologia como estratégia capaz de efetivar a Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (SSAN) (FURTADO; BEZERRA, 2014).

Uma análise interdisciplinar torna-se importante para a interpretação e compreensão da evolução dos hábitos alimentares da sociedade para assim definir mecanismos de ação em diversas áreas, como a agroecologia, nutrição e saúde pública (AQUINO et al., 2016).

As questões ligadas com a agroecologia, nutrição e promoção da saúde vêm se fortalecendo ao longo dos anos. Porém mesmo conectadas entre si, não têm dialogado como deveria com a saúde pública e nas discussões agrárias. Um exemplo é o avanço da agroecologia, ainda não foi contemplada da maneira necessária dentro das questões públicas (MELO; SILVA; ARAÚJO, 2017).

A agroecologia surge como um caminho viável para o desenvolvimento do campo e superação do agronegócio, pois suas técnicas de cultivo comprovam que as formas de produção agroecológicas atingem uma maior produção de alimentos em relação ao modo de produção convencional. Adotar os princípios da agroecologia, por entender que esta base de produção respeita à biodiversidade, valoriza o saber e a experiência do homem do campo e seus aspectos sociais e culturais, promovendo a socialização da riqueza do campo (OLIVEIRA, 2016).

Vincular a agroecologia e nutrição enquanto práticas complementares são de extrema importância, já que atuam na saúde ambiental e humana, nos cuidados da vida, na segurança alimentar e nutricional, no desenvolvimento rural sustentável, no bem-viver, na prevenção de doenças e na conscientização social do presente e futuro perante a globalização (MELO; SILVA; ARAÚJO, 2017). Com isso, a partir de todo o contexto e no sentido de compreender a agroecologia e nutrição como necessárias e essenciais para a promoção da saúde humana, busca-se discutir e estudar essas ciências para ampliar o discurso e colaborar com tais áreas de estudos.

Assim, considera-se a alimentação um fenômeno social carregado de práticas e hábitos alimentares de grupos e do modo como se efetivam as relações sociais. Neste contexto, proponho-me a analisar a relação do processo “saúde-trabalho” com os hábitos alimentares de agricultores agroecológicos.

Esse estudo contribui para o entendimento da relação de estudos de campos como a alimentação, agroecologia e saúde coletiva e do trabalhador rural. Conhecendo os mecanismos que interferem e condicionam escolhas na saúde, trabalho e no hábito alimentar da população rural.

A compreensão desses mecanismos pelos diversos profissionais de saúde e pelo próprio agricultor amplia o entendimento das condições peculiares que determinam o estado nutricional dessa população e que devem ser trabalhadas de forma interligada, para manutenção ou restauração da segurança alimentar e nutricional.

2. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

2.1 HÁBITOS ALIMENTARES

Os saberes em torno dos alimentos foram idealizados e adaptados ao longo da história por meio da interação com a natureza e pelo desenvolvimento dos meios de produção rural. Com a descoberta de técnicas dietéticas e novos modos de preparações dos alimentos a comida tornou-se agente de representação social, transformando o relacionamento do homem com a natureza e a biodiversidade dos sujeitos (CASCUDO, 2011).

A alimentação é um fenômeno da natureza com foco na saciedade da fome assegurando a sobrevivência. Porém, ao longo dos tempos, o homem foi percebendo que podia desenvolver os alimentos com uma variedade de preparações elaboradas por gerações, que se tornaram um dos fatores de diferenciação cultural e ao mesmo tempo de identidade social (GOUVEIA, 1999; MINTZ, 2001).

Em uma comunidade com uma farta mesa de alimentos, há aspectos sensoriais aguçados, afetividades, simbologias, constituindo um ritual social e um retrato histórico, o que possibilita diversas reflexões sobre produção e consumo de alimentos, daquilo que é natural e o que foi transformado, dos limites da resistência de uma cultura alimentar de práticas e saberes, historicamente, fundamentado no mundo rural (CASCUDO, 2011).

A partir do século XIX o consumo alimentar fundamentado no modelo capitalista tomou força, consolidando-se em 1980 nas sociedades industrializadas e urbanizadas.

Naquela época, o consumo dos alimentos foi caracterizado pelo aumento do aporte calórico e energético, com a inclusão de alimentos ricos em gordura hidrogenada e açúcar refinado, além da diminuição do consumo de carboidratos complexos (SALAMI, 2009).

No processo histórico da alimentação no Brasil, os hábitos alimentares formaram-se a partir da miscigenação das culinárias indígena, portuguesa e africana, onde cada região do país desenvolveu uma cultura popular rica e diversificada e própria, devido à influência das correntes migratórias e adaptações ao clima e disponibilidade de alimentos (PINHEIRO, 2001; BLEIL, 1998; ABREU et al, 2001). Até o século XX, muitas descobertas técnico-

científicas importantes levaram ao progresso e também à modificação dos costumes alimentares: o aparecimento de novos produtos; a renovação de técnicas agrícolas e industriais; as descobertas sobre fermentação; a produção do vinho, da cerveja e do queijo em escala industrial e o beneficiamento do leite; os avanços na genética, que permitiram aprimorar o cultivo de plantas e a criação de animais e o desenvolvimento dos processos para conservação de alimentos (PINHEIRO, 2001; ABREU et al, 2001; MONDINI & MONTEIRO, 1994). Através da perspectiva histórica pode-se realizar a análise do consumo alimentar com base na noção de “sistemas alimentares”. Os sistemas alimentares foram baseados em diferentes agentes sociais como produtores, distribuidores, consumidores e Estado, estabelecendo estratégias e relações entre eles ao longo do tempo, compreendendo assim, a forma como os hábitos alimentares se construíram e evoluíram no País (SOUZA, 2002).

A preservação e a reprodução da cultura alimentar local constituem-se uma fundamental fonte de saber, fortalecendo a identidade nacional, em que comida e identidade criam e mantêm um permanente vínculo.

A diversidade alimentar contribui para a mudança no comportamento populacional, tanto urbana quanto rural, pois quando alimentos naturais são incluídos na alimentação mais hábitos saudáveis são incorporados na rotina, menos prevalência de Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) e mais qualidade de vida. Na população urbana considera-se um aumento no consumo de alimentos industrializados, ricos em gorduras e carboidratos simples, alimentos de outras regiões e com altos índices de agrotóxicos. Em populações rurais essas transformações foram mais tardias e se intensificaram com a modernização da agricultura, decorrente do modelo de produção adotado na maioria dos países desenvolvidos (SALAMI, 2009).

As transformações dos alimentos nos últimos tempos levaram à padronização dos hábitos alimentares em diversos espaços sociais, nos quais o consumo local e o processamento artesanal dos alimentos foram substituídos pela agilidade e praticidade. Expandiu-se o processamento industrial dos alimentos, gerando a desvalorização da produção para o autoconsumo e rotulando a alimentação como uma mera mercadoria tomada pelas agroindústrias (BLEIL, 1998; GARCIA, 2003; SOUZA; HARDT, 2002).

A cultura alimentar é constituída pelas práticas alimentares na qual a tradição e a inovação têm a mesma importância, não se referindo somente às raízes históricas, mas, também aos hábitos cotidianos, composto pelo tradicional e pelos novos hábitos do grupo social. (MINTZ, 2001).

Ainda segundo Mintz (2001), a cultura alimentar refere-se às identidades sociais onde os hábitos e práticas alimentares revelam a cultura em que os povos estão inseridos. Para Cascudo (1983), nenhuma outra atividade será tão permanente na história humana como a alimentação.

Os hábitos alimentares mudam ao decorrer da vida, porém a memória alimentar e os sinais dos primeiros aprendizados permanecem em nossa consciência. Para Contreras (2005), a cultura alimentar é resultado do processo de aprendizagem no nascimento e se concretiza no ambiente familiar e social. Por isso, as escolhas, os hábitos e as práticas alimentares são variáveis entre os grupos sociais.

Os modelos atuais de consumo alimentar são marcados pela desigualdade, oscilando desde a insuficiência até o desperdício de alimentos, gerando desequilíbrios nutricionais (OLIVEIRA; THÉBAUD-MONY, 1997).

As relações alimentares que se estabelecem entre a produção e o consumo vão além de fatores econômicos e incluem fatores sociais, culturais e nutricionais. Segundo Oliveira (1997), o tema “hábitos alimentares” exige estudos multidisciplinares relacionados com diversos membros que compõem a cadeia alimentar: agricultores, mercado, consumidores, além do Estado no centro da contradição entre o sistema produtivo e a saúde pública.

No Brasil as mudanças no padrão alimentar populacional nas últimas três décadas surgiram acompanhado de desequilíbrios nutricionais, necessitando de estudos sobre o impacto dessas mudanças na saúde pública em diferentes camadas da população (BRASIL, 2014).

O tema sobre hábitos alimentares de um grupo social específico envolve questões relacionadas à morbimortalidade que se estabeleceu nas últimas décadas, em que as doenças não transmissíveis passaram a destacar-se entre as principais causas de adoecimento e de morte na sociedade (MENASCHE, 2004).

A relação entre as experiências individuais e em grupos de pertencimento sempre envolveu as práticas alimentares ao longo da história da humanidade. Portanto, estudar os hábitos alimentares de um coletivo é primordial para compreender que o ato de comer, como práticas sociais, envolve aspectos socioculturais, econômicos, políticos, psicológicos e fisiológicos (CASCUDO, 2011).

O resgate de hábitos e práticas alimentares regionais unidos ao consumo de alimentos locais, de baixo custo e elevado valor nutritivo nos diferentes ciclos de vida, é fundamental para a segurança alimentar e a saúde coletiva da sociedade (BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. DEPARTAMENTO DE ATENÇÃO BÁSICA., 2013). Por consequência, nota-se

a importância do desenvolvimento de uma agricultura que produza alimentos seguros para consumo em função de reais necessidades sociais, evidenciando os hábitos culturais, respeitando o meio ambiente, conservando os recursos disponíveis e transmitindo a voz dos atores do campesinato para garantir a produção ao longo das futuras gerações (CAPORAL; COSTABEBER, 2004).

A construção de práticas e estratégias que permitam a preservação e reprodução da cultura alimentar local, aliada com a produção de alimentos para o autoconsumo é fundamental, pois, o alimento é um mediador da relação do ser humano com a natureza e agrega significados que vão muito além de um produzir para comer (GARCIA, 2003; POULAIN, 2004)

2.1.1 ALIMENTAÇÃO: UMA QUESTÃO DE DIREITO

De acordo com Fischler (1995), para a compreensão da alimentação humana é necessário relacionar e compreender que a natureza e cultura integram as identidades e geram o sentimento de pertencimento, expressando modos de vida e servindo como código de reconhecimento social.

Durante todo o processo histórico da humanidade construiu-se saberes em torno da alimentação, modificando o ecossistema, desenvolvendo técnicas dietéticas e melhorando as características organolépticas dos alimentos, garantindo assim um equilíbrio entre natureza e vida humana. Devido à evolução do consumo, observou-se que o ato alimentar não era somente para suprir as necessidades fisiológicas e sim revelar a cultura de cada povo e associar suas crenças, prazeres, vontades e aversões (GARINE, 1987).

Da Matta (1986) estabelece uma diferença entre comida e alimento, no que se refere ao estado nutricional, pois substância nutritiva é alimento, porém, nem todo o alimento é comida. O alimento é aquilo que nutre o corpo, já a comida não é somente uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um hábito de alimentar-se. Essa diferenciação entre comida e alimento faz-se compreender o papel da cultura na alimentação, pois as escolhas alimentares definem não só aquilo que é ingerido, como também aquele que o ingere.

Um indivíduo se alimenta de acordo com o grupo social a que pertence. O tipo de alimento, as técnicas utilizadas e o local das refeições são definidos pela cultura local que está em constante transformação conforme o modo de produção, a tradição, o poder local, as inovações tecnológicas e as tendências da atualidade (SOUZA; HARDT, 2002).

Fazer escolhas alimentares é um processo multifacetado de relacionamentos sociais e que tem consequências em longo prazo para a saúde. As refeições representam um importante evento nas interações familiares e sociais, com estruturas temporais que carregam diversos significados. Tais escolhas alimentares não dependem somente da disponibilidade e das preferências, mas também dos fatores cognitivos, como o conhecimento sobre os benefícios e o custo dos alimentos. Embora a família seja um importante determinante na formação dos hábitos alimentares, outros fatores como a escola, a rede social, as condições socioeconômicas e culturais, influenciam no processo de construção dos hábitos alimentares em todas as etapas da vida de um indivíduo (ROSSI, 2008).

Observando a tradicionalidade na alimentação brasileira até os dias de hoje, a correlação biológica com a comida também se faz importante na prevenção e tratamento de diversas doenças (GARCIA, 2003).

A preferência alimentar que prevalece nos dias atuais exerce um poder de monopólio sobre o modo de produção, de processamento, de distribuição e do consumo de alimentos, criando um novo regime alimentar global, que está afetando profundamente a natureza da produção rural, os diferentes ecossistemas nos quais a agricultura está enraizada, além da qualidade do alimento e a forma como é distribuído à sociedade (PLOEG, 2009).

O processo de globalização foi um importante fator para a mudança no consumo e hábito alimentar e na transformação socioeconômica devido à crescente industrialização de alimentos e a distribuição em grandes redes de hipermercados e *fast-foods*, acarretando em um processo de homogeneização e perda da diversidade cultural da alimentação (GARCIA, 2003).

A Declaração Universal dos Direitos Humanos, aprovada pela Organização das Nações Unidas (ONU) em 1948, estabeleceu em seu artigo 25 a alimentação, entre os direitos humanos fundamentais, apesar de não apontar os mecanismos necessários para sua efetividade.

“Todo homem tem direito a um padrão de vida capaz de assegurar a si e à sua família, saúde e bem estar, inclusive alimentação, vestuário, habitação, cuidados médicos, os serviços sociais indispensáveis e direitos à segurança em caso de desemprego, doença, invalidez, viuvez, velhice ou outros, casos de perda dos meios de subsistência em circunstâncias fora de seu controle (...)” (ONU, 1948).

A luta pela defesa do Direito Humano à Alimentação Adequada no Brasil promoveu inúmeros avanços históricos, incluindo a alimentação como uma das garantias fundamentais dos cidadãos e cidadãs brasileiras na Constituição Federal de 1988 (CF/88). A determinação da Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN), em 2006, teve como objetivo implementar políticas e programas com princípios e diretrizes baseados na equidade, descentralização, participação social e intersetorialidade, por meio do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA), em vigor desde 2003 (CONSEA, 2017).

O CONSEA possibilitou o diálogo entre diferentes órgãos de governo e organizações da sociedade civil que promovem ações na área de Alimentação, Nutrição e sua Segurança Alimentar e Nutricional. Foi por meio desse diálogo sucedeu-se a formulação de políticas nacionais e uma dinâmica de funcionamento, possibilitando diversas experiências desenvolvidas em todo o país no âmbito da agricultura, nutrição, saúde, educação e meio ambiente (CONSEA, 2017).

O Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) foi instituído em 2006 no Brasil por meio da LOSAN com o objetivo de garantir o Direito Universal à Alimentação Adequada e Saudável e a Soberania Alimentar, sendo reconhecida internacionalmente e atribuída especialmente ao seu caráter participativo e de planejamento de ações no campo da alimentação e nutrição. Dentre os programas que foram criados destaca-se o Programa de Aquisição de Alimentos da Agricultura Familiar (PAA), que se refere ao apoio à agricultura familiar e formação de mercados institucionais por meio da compra governamental de alimentos originários da agricultura familiar (AF). Outro programa criado foi o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), cuja legislação visa que os municípios apliquem o mínimo de 30% do financiamento repassado para as escolas com a compra de produtos provenientes da agricultura familiar. Ambos os programas possibilitam a vazão de alimentos para diversos programas sociais como os restaurantes populares, cozinhas comunitárias, bancos de alimentos, creches, asilos, hospitais e abrigos (CONSEA, 2017).

A alimentação saudável e o bom hábito alimentar são fundamentais para a saúde durante todo o curso da vida e uma das estratégias fundamentais para a promoção da saúde, da nutrição e para assegurar a Segurança Alimentar e Nutricional – SAN (BURITY, 2010).

2.1.2 SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL BRASILEIRA

No processo de industrialização alimentícia, os alimentos são projetados, desintegrados e recompostos a outros produtos. O controle alimentar impõe afirmações sobre a segurança e melhor qualidade dos alimentos. Isso resulta em um ilusionismo de não existência de outra possibilidade de se fazer agricultura a não ser por meio da industrialização, coagindo sistemas locais (PLOEG, 2009).

Tanto as indústrias alimentícias quanto o agronegócio têm seu poder afetado quando consumidores se tornam mais conscientes em suas escolhas e decidem como acessar os alimentos que consideram mais saudáveis, através do contato com o campo. A interação de consumidores e produtores tende a fortalecer esse laço, principalmente quando há o processo do mesmo ator ser consumidor e produtor de alimentos, tratando-se de uma agricultura de subsistência (FIOCRUZ, 2019).

A produção agroecológica é destacada devido à alta qualidade dos produtos, porém a grande questão é como estes produtos chegam à mesa do consumidor. As feiras agroecológicas tem se destacado nos últimos anos como um espaço de socialização entre os agricultores que oferecem produtos mais “saudáveis” com os consumidores e, conseqüentemente gerando um avanço social e econômico para as famílias produtoras e garantindo a segurança alimentar e nutricional da população (ALTIERI, 2012)

São diversas as estratégias que norteiam a promoção da Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (SSAN) da população. As feiras livres são importantes referencias, pois não apenas um sistema local de comercialização, mas um espaço social que assegura os traços culturais que identificam a cidade e as pessoas que nela habitam (CARVALHO, SORAIA MARTINS DE; BEZERRA, 2017).

Assim, as feiras desempenham uma significativa importância sociocultural, sobretudo se considerarmos as dimensões da disponibilidade e da garantia do acesso aos alimentos. Atualmente tem-se observado um movimento de resgate de feiras em muitas cidades brasileiras, sendo de fundamental importância por pautar demandas sociais que vão além de um espaço comercial, já que estas vêm incorporando nas suas dinâmicas de funcionamento aspectos que auxiliam na compreensão de novas questões sociais e políticas, de como “pensar/agir/mudar” o atual modelo de produção e consumo de alimentos (CARVALHO, SORAIA MARTINS DE; BEZERRA, 2017).

Muitos avanços foram concretizados para a promoção de novas formas de produzir os alimentos que reduzam os impactos negativos no ambiente e na saúde. Uma dessas novas

formas foi instituição da Política e o Plano Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica, com o objetivo de consolidar os processos produtivos pautados em princípios de desenvolvimento sustentável e produção de alimentos saudáveis com a conservação dos recursos naturais (ABRASCO, 2012).

O Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Plansan) promove a intersectorialidade e abrange políticas de transferência de renda, fortalecimento da agricultura familiar, inclusão produtiva, enfrentamento da extrema pobreza e promoção da alimentação adequada e saudável. A Política e do Plano Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica (Planapo) contribui para o acesso dos agricultores às compras públicas. Todos esses avanços levaram ao reconhecimento internacional do Brasil na área de SAN, tirando-o do Mapa da Fome¹.

Contudo, o atual cenário impôs retrocessos de direitos, precarização das relações de trabalho, aumento do desemprego, escoamento de políticas públicas e uma futura volta do Brasil ao Mapa da Fome. Após a retirada de quase 14 milhões de pessoas da desnutrição, o Brasil está voltando ao Mapa da Fome das Nações Unidas, de onde havia saído em 2014, quando menos de 5% da população ficou abaixo da linha da miséria (CONSEA, 2017).

De acordo com a Síntese de Indicadores Sociais do IBGE, a proporção populacional em situação de pobreza subiu de 25,7% para 26,5%. Em 2017, 11,7 milhões de brasileiros (5,6%) viviam com menos US\$ 1,90 (R\$ 7,22) ao dia, o que os tornou vulneráveis à desnutrição, mal que afeta principalmente idosos e crianças (IBGE, 2017).

A análise realizada pela Pesquisa Suplementar de Segurança Alimentar/PNAD/IBGE por situação do domicílio mostra que, apesar da Insegurança Alimentar e Nutricional (INSAN) grave na área rural ter diminuído em 40% entre os anos de 2004 e 2013, há ainda uma diferença considerável quando comparada à situação dos domicílios urbanos (CAISAN, 2013).

Indicadores do CONSEA (2010) apontam avanços essenciais na realização do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) no País entre a CF/88 e os dias atuais. O período destacado foi o se inicia em 2003 até 2010, no qual o Governo de Luís Inácio Lula da Silva colocou como prioridade na agenda governamental a superação da fome e a promoção da segurança alimentar e nutricional. Hoje o Brasil ainda é um dos países em que o número de

¹ O Mapa da Fome é uma publicação anual da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (FAO) em parceria com outras organizações do sistema das Nações Unidas, como a Organização Mundial da Saúde, Programa Mundial de Alimentos, que analisa os progressos relacionados a extinção da fome nos países, além de outros aspectos de alimentação e nutrição. O relatório de 2014 anunciou que o Brasil havia saído do Mapa da Fome. Acesso em: <http://www.fao.org/state-of-foodsecurity-nutrition/es/>.

pessoas em insegurança alimentar vem diminuindo. No entanto, o relatório apontou que ainda há muitos desafios históricos para a realização efetiva do DHAA no País, como a concentração de terra, as desigualdades (de renda, étnica, racial e de gênero), a insegurança alimentar e nutricional dos povos indígenas e comunidades tradicionais.

Ademais, surgem novos desafios: o Brasil é o maior investidor e consumidor de agrotóxicos do mundo; existem riscos não mensuráveis com a liberação das sementes transgênicas; instituiu-se a obesidade epidêmica; e houve o aumento do consumo de alimentos com alto teor de sal, gordura, açúcar, bebidas adoçadas e refeições prontas, e redução de alimentos naturais, classificadas como “comida de verdade”, como arroz, feijão, peixe, frutas, verduras, legumes e hortaliças, entre tantos diversos alimentos saudáveis (ABRASCO, 2012).

A Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) é uma estratégia permanente para promover o desenvolvimento de um país e, quando colocada sob a perspectiva do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA), envolve a soberania alimentar onde os grupos sociais decidem sobre sua alimentação. O DHAA é um direito de todos ao acesso a uma alimentação adequada e saudável de forma contínua que garanta a SAN. Para isso é preciso o desenvolvimento de políticas, programas e ações que coloquem em prática a promoção e provento do DHAA, por meio do consumo, produção e a distribuição de alimentos de forma sustentável (AQUINO, 2016).

A integração do SISAN com os outros sistemas de políticas públicas é ainda um desafio, pois a intersectorialidade é uma novidade para a gestão pública. Por ser um sistema novo e, conseqüentemente, de baixo orçamento quando comparado aos demais sistemas, em especial o Sistema Único de Saúde (SUS) e o Sistema Único de Assistência Social (SUAS), é pouco visível no âmbito estadual e municipal (CONSEA, 2017).

Atualmente as iniciativas de educação alimentar e nutricional são focadas nas áreas de saúde e da assistência social. Porém, é preciso que haja capacitação de gestores públicos dos diferentes sistemas para a execução de estratégias de SAN (CONSEA, 2017).

Garantir segurança alimentar envolve além dos aspectos econômicos e sociais, mudanças na estrutura de dominação política. Em muitas regiões do Brasil, as condições de pobreza são condicionadas porque facilitam a perpetuação no poder das elites conservadoras. Nota-se ainda que as “supersafras” não têm se refletido em melhoria das condições de vida dos trabalhadores rurais, somente à agroindústria.

A fome que persevera no Brasil é uma questão de acesso e distribuição dos alimentos e não uma questão de disponibilidade. O país produz mais que o necessário para atender às demandas alimentares da população, porém, não promove a distribuição igualitária desses

alimentos por questões políticas, sociais e econômicas (MATUK, 2015).

2.1.3 INSEGURANÇA ALIMENTAR (IA) EM ÁREAS RURAIS

Na atualidade, a generalização dos hábitos alimentares inadequados, por meio da indústria alimentícia, e devido ao seu impacto no comportamento dos consumidores, proporciona um desequilíbrio alimentar e nutricional, gerando casos de desnutrição ou de obesidade. Mesmo com acesso diário e regular a gêneros alimentícios, grande parte da população faz escolhas que fornecem de forma escassa elementos essenciais para uma nutrição adequada, gerando a fome oculta² e a ingestão excessiva de substâncias, contribuindo para a incidência de sobrepeso, obesidade, hipertensão arterial, entre outras complicações associadas às DCNT (BRASIL, 2014).

A ingestão energética em excesso está associada ao aumento do risco de câncer de cólon, pulmão e esôfago, e o consumo elevado de alimentos ricos em lipídeos ao aumento do risco de câncer de cólon. A redução no consumo de frutas, hortaliças e legumes, que são ricas fontes de fibras, está associada ao maior risco de câncer de estômago, cólon e reto. Portanto, as mudanças no padrão alimentar da modernidade têm sido apontadas como um dos principais fatores determinantes no risco de DCNT (SICHIERI; EVERHART; MENDONÇA, 1996).

Essas mudanças alimentares constituem na atualidade uma dieta rica em gorduras de origem animal e de alta densidade energética, como o abusivo consumo de açúcar, alimentos refinados e carboidratos simples, e o consumo reduzido de carboidratos complexos e fibras (frutas, verduras e legumes) (MONTEIRO; MONDINI; COSTA, 2000). Essa dieta é chamada por alguns estudiosos de “dieta ocidental” e ocorreram durante um século e meio nos países europeus e nos Estados Unidos de forma lenta e gradual. Já nos países em desenvolvimento o ritmo das modificações foi mais acentuado primeiramente nas áreas urbanas e, posteriormente, estendendo-se às famílias das áreas rurais (SALAMI, 2009).

O resultado do consumo de uma dieta em excessos, relacionada diretamente com a modernidade alimentar³, é a incidência de DCNT, como diabetes, hipertensão,

² A fome oculta é definida, segundo a Organização Mundial de Saúde (OMS), como uma deficiência de micronutrientes (vitaminas e minerais). Trata-se, mais especificamente, de um desequilíbrio na alimentação acarretado pelo consumo insuficiente dos alimentos que são fontes desses micronutrientes essenciais, tais como frutas, legumes e verduras, peixes e óleos vegetais, além de leite e seus derivados. Órgãos internacionais como a OMS, a Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO) e o Fundo das Nações Unidas para a Infância (UNICEF) recomendam que, para a prevenção da fome oculta, devem ser implementados programas de intervenção pautados em suplementação de micronutrientes e fortificação de alimentos, além de campanhas de incentivo ao consumo de vegetais.

³ O termo “modernidade alimentar” é descrito como um fenômeno social relacionado com a ruptura de barreiras geográficas e sazonais na oferta dos alimentos, o fim de refeições estruturadas (como café da manhã, almoço e

hipercolesterolemia, doenças cardíacas, obesidade, câncer e o aparecimento de alergias alimentares (SALAMI, 2009).

Assim como em outros países, atualmente a obesidade no Brasil é considerada uma epidemia. Apesar de haver consenso mundial em relação à importância de se estudar a prevalência de obesidade em regiões rurais, poucos estudos de representatividade nacional são reportados no Brasil (IBGE, 2010b).

Atualmente a zona rural no Brasil está passando por um processo de excesso de peso corporal, associado à DCNT. Porém são escassos os estudos sobre qualidade da dieta e a associação com a saúde na zona rural (FERNANDES; BIELEMANN; FASSA, 2018).

De acordo com a Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF), a zona rural sempre apresentou um maior consumo de alimentos tradicionais quando comparado com a zona urbana, que possui o maior consumo de alimentos prontos para o consumo, processados e ultra processados⁴. Na Pesquisa Nacional de Saúde (PNS), a zona rural sempre consumiu feijão e alimentos fontes de gordura, além de menor consumo de doces e refrigerantes em comparação com a zona urbana. Entretanto, não existem estudos sobre os fatores associados à qualidade nutricional da dieta da zona rural no Brasil (FERNANDES; BIELEMANN; FASSA, 2018).

A hegemonia de insegurança alimentar⁵ e nutricional verificada pelas Pesquisas Nacionais de Amostra Domiciliar (PNAD) realizadas nos anos de 2004, 2009 e 2013, indicam as diferenças espaciais no Brasil. Em 2009, com 59,3 milhões de domicílios rurais e urbanos no Brasil, 69,8 % do total da divulgação estavam em situação de Segurança Alimentar (SA), ou seja, 30,2% com insegurança alimentar (IBGE, 2014b).

Em 2013 a Insegurança Alimentar (IA) atingiu 35,3% dos domicílios particulares rurais no Brasil. As diferentes prevalências entre as regiões enfatizam a desigualdade regional, mais

jantar) e a insegurança dos consumidores quanto às quais ingredientes e nutrientes compõem os alimentos (FISCHLER, 2010).

⁴ De acordo com o Guia Alimentar para a População Brasileira (2014), os alimentos processados são fabricados pela indústria com a adição de sal ou açúcar ou outra substância de uso culinário a alimentos in natura para torna-los duráveis e mais agradáveis ao paladar. São produtos derivados diretamente de alimentos e são reconhecidos como versões dos alimentos originais. Já os alimentos ultraprocessados são formulações industriais feitas inteiramente ou majoritariamente de substâncias extraídas de alimentos (óleos, gorduras, açúcar, amido, proteínas), derivadas de constituintes de alimentos (gorduras hidrogenadas, amido modificado) ou sintetizadas em laboratório com base em matérias orgânicas como petróleo e carvão (corantes, aromatizantes, realçadores de sabor e vários tipos de aditivos usados para dotar os produtos de propriedades sensoriais atraentes).

⁵ Insegurança alimentar é quando o acesso e a disponibilidade de alimentos são escassos. As escalas de insegurança abrangem situações de alimentação de má qualidade até a fome em larga escala. A situação pode ser crônica ou transitória e o acesso pode ser limitado a algum momento do ano, devido à falta de dinheiro e outros recursos. A situação econômica familiar está intimamente ligada à insegurança alimentar, existindo principalmente em países pobres e em desenvolvimento (MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. ; RAYMOND, 2013)

percebida nas regiões Norte (41,4%) e Nordeste (50,1%) em relação às demais, onde as prevalências são duas vezes menores (IBGE, 2014b).

No Brasil, devido à crise econômica, em 2015, houve um aumento de 4,1 milhões de pessoas vivendo em situação de pobreza e desses, 1,4 milhão se encontram em pobreza extrema. Deste modo, a saída do Brasil do mapa da fome, observada na Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios - PNAD do IBGE poderá regredir devido a aspectos econômicos que afetam a SAN da população (IBGE, 2016).

Na prática do abastecimento alimentar, grande parte das famílias rurais ainda necessita de estabelecimentos comerciais das zonas urbanas para adquirir uma parte da alimentação, pois os agricultores geralmente não produzem todos os tipos de alimentos consumidos, devido também à sazonalidade, ao clima e ao tempo, mas principalmente por razões de ordem política e econômica (ANJOS; CALDAS; HIRAI, 2009).

As práticas alimentares, o consumo e o modo de processamento dos alimentos estão relacionados aos recursos locais, as atividades produtivas e o território rural (OLIVEIRA; JAIME, 2016).

A alimentação e suas relações são reconhecidas como marcadores étnicos, contribuindo para gerar identidade. Mesmo com a constante influência da mídia e da indústria alimentícia perante a população rural, há a resistência para a produção do maior número de cultivo de alimentos diversificados para o autoconsumo, sendo este, elemento fundamental na conquista da soberania alimentar, diretamente ligado ao modo de vida rural (CONTRERAS, 2005).

Woortmann & Woortmann (1997) expressam que o chão da roça não é apenas produtora da agricultura, mas também dos agricultores, pois o trabalho do agricultor além de produtivo é também simbólico e fundamental à construção da sua identidade social enquanto agricultor. A produção familiar para o autoconsumo é fundamentada pela identidade camponesa com respeito a terra enquanto patrimônio, a família e ao saber-fazer entre gerações.

Grisa & Schneider (2008) relatam que produzir para o autoconsumo faz com que as famílias tenham maior controle sobre sua alimentação, pois o autoconsumo é uma forma de resistir sua dependência às relações mercantis, proporcionando maior autonomia às famílias rurais.

Sistemas de produção e comercialização de alimentos que visam o abastecimento local e promovem a soberania alimentar, necessitam ainda de transformações na forma de fazer agricultura como a preservação da agrobiodiversidade, o resgate de sementes crioulas e os sistemas tradicionais (FORO MUNDIAL PARA LA SOBERANÍA ALIMENTARIA, 2007).

O termo soberania alimentar surge a partir de propostas de movimentos sociais que reforçavam a importância da produção de alimentos pelos agricultores. A formulação do termo “soberania alimentar” foi reformulada no Fórum Mundial de Soberania Alimentar, em Cuba no ano de 2001, reunindo camponeses, indígenas, pescadores, organizações não governamentais e pesquisadores. Na declaração do Fórum consta que:

A soberania alimentar é o direito dos povos de definir suas próprias políticas e estratégias sustentáveis de produção, distribuição e consumo de alimentos que garantam o direito à alimentação para toda a população, com base na pequena e média produção, respeitando as próprias culturas e a diversidade de modos camponeses, pesqueiros e indígenas de produção agropecuária, de comercialização e de gestão dos espaços rurais, nos quais a mulher desempenha um papel fundamental (FORO MUNDIAL PARA LA SOBERANÍA ALIMENTARIA, 2007).

No ano de 2007, no mesmo Fórum, que aconteceu na África, o conceito de soberania alimentar foi reafirmado como direito de decisão dos povos sobre seu próprio sistema alimentar e produtivo, com foco em alimentos saudáveis, produzidos de forma sustentável, colocando como protagonista o agricultor familiar que produz, distribui e consome os alimentos, acima das exigências do mercado, defendendo assim os interesses e as futuras gerações (FORO MUNDIAL PARA LA SOBERANÍA ALIMENTARIA, 2007).

No Brasil, o tipo de alimentação da zona rural mostra-se diferente daquela do meio urbano. A população urbana de baixa renda apresenta uma ingestão calórica inferior, quando comparada com a rural, apesar de a primeira consumir proporcionalmente mais proteína e gordura animal que a segunda. A população urbana consome maior quantidade de alimentos processados como carnes, açúcares, gorduras e derivados do leite, em relação à área rural onde a ingestão de cereais, raízes e tubérculos é mais elevada (IBGE, 2014b).

A biodiversidade para a alimentação e a agricultura engloba os componentes da diversidade biológica que são essenciais para alimentar as populações e melhorar a qualidade de vida. A agrobiodiversidade nas propriedades agrícolas aumenta a variedade de alimentos produzidos e pode oferecer uma diversificação de nutrientes, contribuindo para a segurança alimentar dos agricultores e também das populações consumidoras (FAO, 2019).

A proteção desses recursos contribui para a conservação da biodiversidade e manutenção das funções ecossistêmicas, essencial para a sustentabilidade dos sistemas

cultivados. A agricultura como unidade de cultivo e consumo, valoriza a diversidade por meio de policultivos e criações distribuídas de forma equilibrada no tempo e no espaço (SOARES, 2001). E esse modo de fazer agricultura que, para se viabilizar sustentavelmente, depende em grande parte dos serviços ambientais proporcionados pela biodiversidade, como a fixação de carbono em florestas, a polinização de insetos e pássaros, o controle de pragas por insetos nativos e o aumento da fertilidade do solo pela ação de micro-organismos (MAGALHÃES, 2010).

2.2 AGRICULTURA BRASILEIRA

A sustentabilidade alimentar no Brasil só pode ser garantida quando a satisfação das necessidades alimentares em curto prazo está assegurada, sem comprometer os recursos naturais renováveis e não renováveis, possibilitando a preservação de condições para a disponibilidade de alimentos em longo prazo. E esse estudo aprofundado nunca foi alcançado pelo modelo de desenvolvimento adotado pelo Brasil, a chamada “Revolução Verde”⁶. Portanto, para atingir o desenvolvimento sustentável, é fundamental a garantia da soberania alimentar de um povo (FURTADO; BEZERRA, 2014).

As transformações que ocorreram na agricultura brasileira durante a Revolução Verde, aconteceram de modo diferenciado, onde apenas os grandes produtores foram beneficiados, juntamente com os produtores de exportação (GRAZIANO NETO, 1982). Um dos fatores do agravamento da crise da produção de alimentos é a concentração da propriedade da terra, pois este cultiva em larga escala produtos de exportação e aos agricultores familiares a produção de alimentos básicos.

O modelo orientador do desenvolvimento agrícola no Brasil, desde a Segunda Guerra Mundial, está desaparecendo devido aos limites da disponibilidade dos recursos naturais e ao acelerado consumo, destruição e degradação desses recursos necessários para sua reprodução (CAPORAL; PETERSEN, 2012).

Mesmo pontuando o mínimo que o capitalismo proporcionou à sociedade, não há como não destacar que ao lado desses benefícios está também a destruição das riquezas naturais, apresentando graves ameaças à sobrevivência humana, como as enchentes nas cidades, desmoronamentos, envenenamento dos rios, poluição, alterações climáticas, contaminação de alimentos, destruição dos solos e as diversas enfermidades (CAPORAL, 2009).

⁶ A expressão Revolução Verde refere-se à invenção e disseminação de novas sementes e práticas agrícolas que permitiram uma vasta exploração capitalista na produção agrícola a partir da década de 1950 nos Estados Unidos e na Europa e, nas décadas seguintes, em outros países.

As transformações da produção agrícola provocaram resultados sociais interligados e abrangentes. O modelo agrícola imposto foi concebido nas cidades, atendendo aos interesses de determinados setores da sociedade urbana (GRAZIANO NETO, 1982). Com a modernização da agricultura⁷, em oposição à eliminação da fome, da desnutrição, da miséria e das injustiças sociais, estas estão sendo consequências diretas do processo.

Mesmo com políticas macroeconômicas e específicas para o setor agrícola que proporcionou o crescimento da economia brasileira nas décadas de 1970 e 1980, a modernização conservadora da agricultura foi concebida pelo processo de transformação capitalista, intensificando o emprego de máquinas e insumos, associando o setor industrial com instrumentos baseados na mecanização, melhoramento genético, o uso de adubos químicos e de agrotóxicos, sendo implantado em vários países e proporcionando o aumento da produtividade (MARTINE, 1991).

Para garantir a efetivação da modernização agrícola, organizações internacionais, como a FAO (Organismo das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura) e o Banco Mundial, pressionaram os principais países agrícolas do mundo para que adotassem o pacote tecnológico deste novo modelo. Em 1950 a indústria química estabeleceu um novo paradigma para a agricultura, construindo mecanismos próprios de imposição do modelo conservador, além de disponibilização de recursos governamentais para a construção de instituições de pesquisa que pudessem adaptar as técnicas a serem adotadas em cada país (GROSSI, 2012).

Balsan (2006) relata que o processo de modernização da agricultura evidencia o agravamento das questões ambientais, inchamento das cidades, concentração da terra e da renda e a intensificação das lutas sociais, avançando para um modelo de exploração capitalizada composta de meios, técnicas e novos produtos químicos. Agravamentos socioespaciais que se manifestaram em todas as regiões, e com impactos presentes até os dias de hoje (BALSAN, 2006).

Quando se fala sobre a tradicionalidade camponesa na modernidade, é importante observar a maneira particular com a qual o agricultor se relaciona com a sociedade, a partir da combinação de elementos, lhes dá uma condição social que nos permite identificá-lo, antes de tudo, como um “modo de vida” (SHANIN, 2008). Existem categorias camponesas centrais que são notadas nessas sociedades: terra, família e trabalho, formando uma relação entre elas, sendo estas distantes de categorias mercadológicas, conferindo ao campesinato o status de um modo de vida não capitalista (BRANDÃO, 2004). Porém o camponês só pode ser definido em

⁷ Para Graziano Neto (1982), a modernização da agricultura é o processo de transformação capitalista da agricultura vinculado às transformações gerais da economia brasileira.

termos dinâmicos, ou seja, camponês é aquele que faz e não aquele que tem ou que é (SHANIN, 2008).

O camponês tradicional sofreu transformações e se tornou um agricultor moderno, porém sem perder suas raízes históricas firmadas no contexto da tradição camponesa, restando ao pesquisador à tarefa de identificar as rupturas e continuidades entre os agricultores modernos e o camponês tradicional (WANDERLEY, 2003).

Wanderley (2003) aponta que o saber tradicional camponês, passado de geração em geração, já não é mais suficiente para orientar o comportamento econômico das famílias na agricultura. No entanto, na visão da autora, este processo não se deu de forma homogênea.

Portanto, não foram todos os camponeses que passaram por essas transformações. Há estudos que propõem a “evolução” do camponês à condição de agricultor enfatizam as rupturas ocorridas entre a forma de vida do camponês tradicional e a forma de vida desses sujeitos após a modernização. Por outro lado, outros estudos propõem que a reprodução do campesinato na sociedade moderna enfatizam os elementos de continuidade, ou seja, as características do camponês tradicional que se mantêm até hoje apesar da modernização (WANDERLEY, 2003).

Tais análises teóricas sobre o mundo rural devem respeitar um meio-termo entre essas duas perspectivas adotadas, identificando tanto as rupturas quanto os elementos de continuidade. A categoria agricultura familiar no Brasil possui uma história camponesa, que é frequentemente esquecida, tendo em vista que o lugar social do campesinato na sociedade brasileira sempre foi negado e não reconhecido. Portanto, é fundamental promover o termo agricultura familiar com seu conteúdo histórico e sociológico (WANDERLEY, 2003).

Ao mesmo tempo em que são muitas as possibilidades singulares nas quais a figura do camponês pode ser percebida, são muitas as dificuldades conceituais que cercam esta categoria. A multiplicidade de formas sociais que podem ser identificadas como camponesas não devem impedir sua identificação como um sujeito singular real. A ideia de um “padrão” de camponês, ao mesmo tempo em que é um modelo pré-concebido, é uma crença e ilusão. Em qualquer continente, estado ou região, os assim designados camponeses diferem em conteúdo de maneira tão rica quanto o próprio mundo (SHANIN, 2005).

Neste sentido, refletindo sobre a questão, Shanin escreveu:

“A economia familiar é um elemento mais significativo para compreendermos quem o camponês é do que um modelo geral de campesinidade” (SHANIN, 2005).

O modo de vida camponês é organizado a partir de valores como a reciprocidade, sendo construídas entre as famílias das comunidades rurais estratégias de desenvolvimento. Para Sabourin (2009), a palavra comunidade tem um significado além da localidade porque considera o parentesco, a espiritualidade, a divisão de recursos, a territorialidade e o sentimento de pertencimento local, aproximando assim esse conceito de reciprocidade.

A reciprocidade está presente também na troca dos produtos para o autoconsumo das famílias, nos alimentos da horta, nas frutas da estação, nos produtos processados, nas carnes dos animais abatidos e nas sementes. Os momentos de troca de produtos propiciam uma sociabilidade entre as famílias, fortalecendo os laços comunitários (SABOURIN, 2009).

Plantar, colher e transformar produtos da terra em comida é o processo que assegura a autonomia das famílias, a qualidade e soberania alimentar e nutricional, além da reprodução social das comunidades rurais (GAZOLLA, 2004; GRISA; SCHNEIDER, 2008).

A força de trabalho numa unidade familiar de produção é definida pelo tamanho da família que, por sua vez, determina o tamanho da atividade, a intensidade do trabalho, o grau de satisfação das necessidades e dos demais fatores de produção como a terra e capital, além do autoconsumo familiar. Além disso, o conceito de família na vida camponesa, nem sempre é idêntico ao conceito biológico que se encontra em seu núcleo, pois em seu círculo familiar entram pessoas e “compadres” que diariamente comem na mesma mesa e da mesma panela (CHAYANOV, 1974).

Percebe-se a proximidade da relação do homem camponês com a natureza, onde as atitudes cotidianas estão relacionadas com as diversidades climáticas. No campesinato, o prático e o simbólico se fundem no trabalho com a terra, informando um modelo cosmológico que integra elementos “sociais” e “naturais”(WOORTMANN, 2004). Se o camponês age sobre a terra, a terra também age sobre o camponês, fazendo com que as ações técnicas e simbólicas sejam pensadas em conjunto.

Uma ênfase simbólica na alimentação é exposta quando a produção familiar é voltada de acordo com as necessidades dos indivíduos que as compõe. O perfil familiar e as suas necessidades são fatores centrais na produção campesina, pois será por meio dessa produção que alimentos classificados como “mais forte” ou “mais fraco”, “quentes” ou “frios” serão ofertados aos membros familiares específicos (WOORTMANN, 2004).

Na alimentação brasileira a analogia biológica com a comida se faz importante na prevenção e tratamento de doenças diversas, principalmente as DCNT, observando a importância da tradicionalidade na alimentação. Woortmann (2004) exemplifica tal analogia

apontando o consumo do “arroz com feijão”, onde o feijão é classificado como quente e o arroz como frio, havendo um equilíbrio alimentar. Esse equilíbrio quente-frio não se diz respeito ao sentido térmico, mas a natureza dos solos e dos alimentos, voltando ao princípio da reciprocidade.

A utilização de símbolos como “trabalho de Deus”, o ciclo lunar, recursos hídricos, uso de energia (disponibilidade de gordura) e a associação com os tipos de alimentos estão associados com uma ética campesina de equilíbrio (WOORTMANN, 2004).

O agricultor familiar é passível a mudanças, ele é capaz de incorporar a tecnologia no saber tradicional, porém com cautela não colocando em risco a família e sua reprodução social. Por isso, tais tecnologias devem vir ao campo aliada com os conhecimentos do agricultor, levando em consideração os ensinamentos e as experiências que possuem gerações de relação com a terra (WOORTMANN, 2004).

A família camponesa está apenas “periféricamente” vinculada às tramas do mercado, diferenciando assim, da família operária, que, pelo trabalho assalariado, estabelece relações de dependência com o capital, pois, por esse trabalho está assegurada a sua sobrevivência. No campesinato o trabalho é independente e o que ele vende ao capital é consequência de seu trabalho transformado em mercadoria. Portanto, o trabalho não é uma “coisa” separada do produto que dele resulta, mas por ser um trabalho independente, sua vida se desvincula do mercado.

A agricultura familiar brasileira é responsável pela maior parte da produção de alimentos do País, destinando em torno de 70% de sua produção ao mercado interno, contribuindo fortemente para a segurança alimentar e nutricional (MDA, 2018).

De acordo com o último Censo Agropecuário de 2017, a agricultura familiar é considerada a base da economia de 90% dos municípios brasileiros com até 20 mil habitantes. Sendo responsável pela renda de 40% da população economicamente ativa do País e por mais de 70% dos brasileiros ocupados no campo. A agricultura familiar ainda produz 70% do feijão nacional, 34% do arroz, 87% da mandioca, 46% do milho, 38% do café e 21% do trigo, e responsável por 60% da produção de leite, 59% do rebanho suíno, 50% das aves e 30% dos bovinos (MDA, 2018).

O agricultor, por produzir seus próprios meios de subsistência, tem condições de suportar melhor os confrontos e os embates na defesa da terra e da vida. A agricultura campesina vai além de ampliar a distribuição de renda e a produção de alimentos e melhorar a qualidade de vida. Ela é fundamental para a preservação da biodiversidade, tendo um impacto ambiental muito menor por praticar frequentemente a rotação de culturas e manter a

fertilidade dos solos. Por isso, a instituição de uma política que incentive uma agricultura ambientalmente mais correta, passa necessariamente pelo fundamento do campesinato (GÓMEZ-POMPA; KAUS, 2000).

A produção alimentar para o autoconsumo na agricultura familiar é uma característica que visa à manutenção da família resultando em traços culturais ligados à economia camponesa, evidenciando sua permanência no cotidiano familiar por constituindo estratégias de economia solidária. Essa produção local de alimentos fortalece as relações de pertencimento de identidade do agricultor com a terra, atribuindo um sentimento de orgulho entre os membros da família camponesa em provar que quase tudo o que é usado e consumido é obtido por meio deles próprios, como resultado do trabalho da família sobre a terra (BRANDÃO, 1981; DELGADO; BERGAMASCO, 2017).

Fica evidente a necessidade de conciliar o saber acumulado pelas populações e o saber científico nos modelos e políticas atuais de conservação, compreendendo a racionalidade ambiental das sociedades rurais, necessitando de um conhecimento compartilhado nos cuidados com a terra, tanto na política quanto na educação.

A agricultura familiar é essencial também para a sustentabilidade ambiental, bem como para a construção da estabilidade social e a segurança alimentar e nutricional. Isso porque o tipo de cultivo escolhido pelos AF utiliza menor quantidade de agrotóxicos, responsáveis por causar diversos impactos ambientais e problemas de saúde, ou o cultivo orgânico (ABRASCO, 2012). Também, com o conhecimento local nos cultivos e no trabalho com a terra faz com que utilize maquinários em menor escala, o que reduz os prejuízos ao solo e o desperdício de recursos naturais.

Para efetivar o trabalho das famílias rurais, uma ciência com enfoque na otimização do equilíbrio do agroecossistema como um todo vem se tornando a alternativa para um melhor desenvolvimento rural sustentável. A agroecologia destacou-se de outras formas de agricultura sustentável, pois assume o caráter interdisciplinar de movimento econômico, ético e sociopolítico com foco principal no fortalecimento da identidade do agricultor familiar, resgatando suas raízes e sua autonomia (CAPORAL, 2009; WEZEL et al., 2009).

Nesse sentido, a agroecologia revela uma nova agricultura, capaz de fazer bem a sociedade e ao meio ambiente como um todo, afastando a orientação dominante de uma agricultura intensiva em capital, energia e recursos naturais não renováveis, agressiva ao meio ambiente, excludente do ponto de vista social e causadora de dependência econômica (FIOCRUZ, 2019).

A diversidade de situações e de identidades sociais que os produtores rurais se encontram no país é insuficiente para dar conta da exploração e subalternidade política e ideológica a que se submetem perante as classes dominantes. É nessa perspectiva que a ideia geral de campesinato poderá contribuir de maneira fundamental para a construção da unidade política de pequenos produtores rurais que não incorporaram a relação social de assalariamento nas suas unidades de produção (CARVALHO, 2006).

Carvalho (2006) ainda relata que os produtores rurais para superam a visão individual (momento da necessidade) e alcançam o momento ético-político (momento da liberdade) estabelecem a perspectiva de se construir um campesinato como classe social. Entretanto, é de se supor que grande parte dos produtores rurais do país se sintam "camponeses". Esta perspectiva, que se faz discriminatória pela omissão dos seus potenciais de luta e de enfrentamento daqueles que lhe exploram, nega a possibilidade efetiva do produtor rural familiar se tornar sujeito social ativo e criador "capaz de transformar o mundo não só na sua consciência, mas também na sua prática social".

2.3 O PAPEL DA AGROECOLOGIA NA PRODUÇÃO E CONSUMO DE ALIMENTOS

Diante do cenário da modernização conservadora do campo, a agroecologia passa a ser discutida no Brasil a partir do movimento de profissionais das ciências agrárias em conjunto com agricultores, ao apresentar a proposta de uma agricultura alternativa no final dos anos de 1970 e representando uma forma de contestação das contradições sociais, políticas e econômicas causadas pela "revolução verde". Dessa forma, no final da década de 1990, e com maior força a partir do início dos anos 2000, os movimentos sociais populares do campo incorporaram o debate agroecológico à sua estratégia política e passaram a dar importantes contribuições (ARAÚJO et al., 2016)

A agroecologia é uma ciência que busca entender a complexidade dos agroecossistemas e seu funcionamento a partir do conhecimento científico aliado aos saberes locais gerados pelos agricultores, fornecendo as diretrizes para que além de produtivos sejam conservadores dos recursos naturais (ALTIERI, 2012).

O modo de vida camponês repara o consumo e o uso predatório, mercantil e extensivo, atingindo o desenvolvimento na qualidade da biodiversidade, pois o recurso natural e os saberes são passados de geração para geração (GÓMEZ-POMPA; KAUS, 2000).

A diversificação na produção dos alimentos possibilita um maior poder de decisão dos agricultores entre o consumo e a comercialização da produção familiar (GARCIA JR, 1989).

Para isso, os camponeses produzem diversos produtos agrícolas no roçado, nas hortas e nos pomares e mantêm a produção das criações para o autoconsumo.

Populações rurais conservam os recursos naturais, pois como dependem deles, aprendem a lidar com esses recursos, desmistificando a visão ocidental que muitas pesquisas apontam sobre um consumo destrutivo dos recursos à disposição dessas populações. Como dependem do meio, os habitantes locais adaptam-se a ele, pois como não são sociedades de consumo em excesso limitam-se à produção e extração de recursos mínimos (ALTIERI, 2012; CAPORAL; COSTABEBER, 2004).

A agroecologia se estabeleceu, expandindo na Europa, nos Estados Unidos e também no Brasil por meio de um movimento contra hegemônico e empoderado. Enquanto a modernização conservadora no campo gera exclusão social, pobreza, degradação, fragilidade ambiental, poluição e insegurança alimentar; a expansão agroecológica demonstra uma intensão social de práticas que conserva os recursos naturais, que forneça alimentos saudáveis, garanta a segurança alimentar e nutricional para a população e a saúde para o agricultor (BRANDENBURG, 2002).

A agroecologia se validou como disciplina científica na década de 1930. A partir de 1960, a ideia se fundiu com o movimento ambientalista questionando o sistema agroalimentar da modernidade, estabelecendo-se como prática agrícola nos anos de 1980 (WEZEL et al., 2009).

O agricultor é estimulado a se inserir em uma estrutura social agrária participativa e cooperada, baseada em práticas tradicionais locais, independente do complexo industrial agrícola externo (ASSIS; ROMEIRO, 2005). Isso faz com que a forma de produzir alimentos na perspectiva agroecológica tenha um baixo impacto ambiental, promovendo assim a qualidade de vida.

Mensurar o êxito da agroecologia em comparação com sistemas agrícolas industriais requer mais pesquisas na área, pois estudos de curto prazo e que focam na produção de culturas individuais subestimam a potencial produtividade de longo prazo dos sistemas agroecológicos. Já estudos comparativos mostram cada vez mais que os sistemas diversificados são vantajosos e mais lucrativos quando se considera a produção total, e não apenas o rendimento de culturas específicas. Com o objetivo de criar agroecossistemas equilibrados e sustentáveis, é mais provável que a agroecologia produza rendimentos constantes em longo prazo, devido à sua maior capacidade de suportar variações climáticas e naturalmente resistir a pragas (FIOCRUZ, 2019)

Tal êxito deve ser medido com base em critérios peculiares à rentabilidade econômica

e levar em consideração os custos dos agrotóxicos à saúde humana e ao meio ambiente. A agroecologia previne a exposição direta a agrotóxicos e ajuda a melhorar a qualidade do ar, do solo e das águas. Por ser menos violenta em energia, a agroecologia também pode ajudar a amenizar os efeitos das mudanças climáticas (FIOCRUZ, 2019)

As iniciativas agroecológicas para a permanência da cultura alimentar, valorizando as práticas e cultivos tradicionais, são classificadas como promotoras da soberania alimentar e nutricional. A criação de bancos de sementes, a produção de alimentos de forma sustentável e a inter-relação de redes de distribuição e consumo de alimentos (MEIRELLES, 2004).

Os sistemas de cultivo tradicionais fornecem 20% da oferta de alimentos do mundo. Os policultivos⁸ constituem 80% da área cultivada da África Ocidental e boa parte da produção de alimentos básicos nos trópicos latino-americanos (ALTIERI; TOLEDO, 2011).

Os agroecossistemas tropicais, compostos de áreas produtivas, hortas domésticas e lotes agroflorestais, contêm em torno de 100 espécies por campo de cultivo, viabilizando materiais para construção, lenha, ferramentas, medicamentos e alimentos tanto para o consumo humano quanto para o tratamento animal. Áreas ao redor das casas dos agricultores geralmente acomodam 80 a 125 espécies de plantas para alimentação e uso medicinal e terapêutico (ALTIERI, 2012).

A maior diversidade da produção de alimentos e uma melhor alimentação das famílias rurais são resultados da promoção da agroecologia. Uma base alimentar estreita ocorre quando as populações estão submetidas a essa falta de diversidade de alimentos, reduzindo assim a fonte das necessidades nutricionais diárias (PORAZZI, 2013).

Mesmo com a Reforma Sanitária Brasileira na década de 1970 e com a ideia de promoção de saúde disseminada na década de 1980, que recuperaram a essencialidade dos diferentes determinantes e condicionantes do processo saúde-doença, as repercussões socioambientais do padrão produtivo dominante não ganharam a devida importância, somente após discussão do papel da agroecologia como uma estratégia intersetorial de promoção da saúde, de sustentabilidade e de segurança alimentar e nutricional (PORAZZI, 2013).

As formas de produção e os hábitos de consumo da atualidade já não são os mesmos, comparados com as das gerações passadas. Alimentos que antes eram típicos de uma estação já são encontrados ao longo de todo o ano e há um aumento global no consumo de carne (MDA, 2018).

Para assegurar a soberania alimentar com base na produção diversificada de alimentos

⁸ Policultura é a prática de se cultivar vários tipos de plantas e alimentos no mesmo terreno.

saudáveis e isenta de agrotóxicos, esses sistemas alimentares dependem de políticas públicas de crédito, de assistência técnica e de comercialização, que sejam adequadas à perspectiva agroecológica.

A agroecologia aparece como uma alternativa descentralizadora, dando autonomia aos agricultores, pois não existe a dissociação entre o processo de trabalho do agricultor e seu conhecimento. A organização do trabalho é desenvolvida pelo próprio agricultor e o seu conhecimento controla cada etapa de trabalho. Por essas razões, a agroecologia tem um forte vínculo com os movimentos sociais camponeses como a Via Campesina, MST e comunidades indígenas, pois além de melhorar sua economia, maximiza e reforça seu potencial político (ALTIERI, 2012)

A agricultura agroecológica, cultivada por membros familiares, além de ser um símbolo de identificação social, é o melhor modelo de produção e de consumo de alimentos saudáveis e sustentáveis, sendo então um instrumento fomentador da segurança alimentar e nutricional, pois supre o acesso ao direito humano à alimentação adequada e saudável (WEID, 2004).

Os instrumentos de políticas públicas, mesmo os criados com o objetivo de fortalecimento da agricultura familiar, ainda estão caracterizados a partir de uma lógica que favorece fortes cadeias produtivas e a monocultura. O Pronaf é exemplo que adota uma perspectiva de mercado e de fortalecimento das cadeias do agronegócio, na medida em que concentra o financiamento na produção de milho e soja (CAPORAL; PETERSEN, 2012).

São grandes as dificuldades enfrentadas por agricultores na distribuição de seus produtos no mercado, inclusive no mercado institucional da alimentação escolar, devido à inadequação da legislação sanitária (DELGADO; BERGAMASCO, 2017).

Outro paradoxo são as distorções tributárias que não favorecem a formação de sistemas alimentares saudáveis, tais como o fato de que agrotóxicos, refrigerantes e alimentos sintéticos são subsidiados pelo Estado, no lugar de produtos saudáveis, que deveriam ser o alvo destes benefícios (MDA, 2018).

Pode-se observar a importância da agroecologia com relação à meta de ampliação de 90 para 200 a quantidade de Núcleos de Estudos em Agroecologia e Produção Orgânica em instituições de ensino de educação profissional e superior. Sendo que de 2015 a 2017 foram concretizados 136 Núcleos. Em relação à meta de ampliação de 15.000 para 35.000 a quantidade de unidades de produção adotando sistemas orgânicos de produção sob controle oficial, houve um aumento de 4.460 unidades em 2017, ou seja, um aumento de 31,3% nas Unidades de Produção em relação a 2016, totalizando 20.050 unidades de produção controladas no biênio 2016/2017 (CAISAN, 2018).

A agroecologia é capaz de gerar a autonomia das comunidades rurais, o fortalecimento dos mercados locais, os circuitos locais de produção e consumo nas redes de agricultores que promovem inovações e ideias (ALTIERI, 2012). Além de uma alternativa para um novo olhar para agricultura e a democratização efetiva do bom modo de viver dos agricultores.

A teoria do Bem Viver é uma alternativa de organização social e de práticas políticas que anseiam construir outros modos de vida, baseados nos Direitos Humanos e nos Direitos da Natureza, e não pautados pela acumulação do capital (ACOSTA, 2016). De acordo com Acosta (2016), essa filosofia de vida, se propõe a “construir democraticamente sociedades democráticas”. Sendo uma oportunidade para construir coletivamente uma nova forma de organizar a própria vida.

Portanto, essa teoria possui uma identificação e diálogo com as propostas da Agroecologia, pois evidencia a necessidade dos seres humanos de estabelecer outra relação com o mundo, outra forma de habitar, de estar e de se relacionar com o mundo.

Outras relações entre Agroecologia e Bem Viver se dão nos questionamentos ao “estilo de vida moderno”, ao consumismo, à desigualdade e problemas como consequências da modernidade (TIMO; BRANDÃO, 2017). Estas reflexões apontam para a necessidade de mudanças nas formas dos seres humanos de se relacionarem consigo mesmos, entre seus pares e com a natureza.

A agroecologia assegura a permanência de agricultores no campo e contribui para a contenção da migração rural para as cidades, ampliando o acesso a uma alimentação mais diversificada, valorizando os recursos locais e melhorando a qualidade de vida e de saúde do agricultor e de sua família. (DAROLT, 2002).

A implantação de um sistema produtivo sustentável nos âmbitos social, ambiental e econômico é o objetivo da agroecologia. Apesar da importância da agricultura familiar, que produz a maior parte da alimentação no Brasil, além dos desafios enfrentados pela agroecologia, a saúde rural tem sido pouco referenciada em pesquisas da saúde pública e coletiva (GLIESSMAN, 2001).

Raciocinar um processo mais amplo de saúde ambiental e humana por meio de uma alimentação saudável é pensar em agroecologia (MELO; SILVA; ARAÚJO, 2017), em educação agroecológica, da forma de fazer a agricultura, processos, práticas e dinâmicas agroecológicas e não apenas limitadamente ao alimento pronto.

Portanto, a agroecologia e a promoção de saúde possuem uma relação intrínseca, porém ainda é pouco pronunciada pelos profissionais da área. Autores, como Rigon (2005) e Azevedo & Pelicioni (2012), discutem a relação entre agroecologia, saúde e agricultura

familiar, evidenciando a importância da agricultura orgânica, praticada na perspectiva da agroecologia, para a preservação de grãos, vegetais, frutas e raças de animais, sustentando então o conceito de segurança alimentar e nutricional.

A teoria do Bem Viver, mais do que uma condição material, socioeducacional ou de saúde, é um estado particular de felicidade, no qual vigoram padrões culturais distintos.

Percebeu-se que, na área de saúde, o tema é discutido com significado à qualidade de vida, relacionada à condição física, mental, social e laboral.

2.4 SAÚDE DO TRABALHADOR RURAL E SUA RELAÇÃO COM A ALIMENTAÇÃO

As políticas de saúde não são apenas um mero fator de compensação das desigualdades geradas pelo capitalismo, mas também um fator típico do desenvolvimento da sociedade. A Constituição de 88 define o direito à saúde envolvendo várias dimensões da vida social e pública, representando não só atenção à saúde, mas também o conceito saúde como promoção e prevenção, além de educação, trabalho, habitação e outras condições dignas de vida (BRASIL. CONSTITUIÇÃO, 1988).

A saúde coletiva é um campo de conhecimento interdisciplinar, cujas disciplinas básicas são a epidemiologia, agroecologia, planejamento e administração da saúde, além das ciências sociais. Ela abrange o desenvolvimento de atividades sobre o estado sanitário populacional, a natureza das políticas de saúde, a relação entre os processos de trabalho e doenças, bem como as intervenções sobre a questão ambiental (ALTIERI, 2012).

O conceito de saúde deve levar em conta o bem-estar biopsicossocial satisfazendo as necessidades de paz e usufruto do meio ambiente por meio de crenças individuais e coletivas. A saúde é a contínua harmonia e equilíbrio, visto que as mudanças psicológicas e sociais são as que têm força de demandas públicas e desafiam o poder do Estado. Saúde é pensar em longevidade do ser humano com qualidade, por meio de avanços tecnológicos, proporcionando “mais anos à vida e mais vida aos anos” (LONDRES, 2011).

A nutrição na área da saúde pública tem como objetivo promover a saúde em todas as fases da vida humana através da alimentação saudável e da segurança alimentar. A alimentação e a nutrição são requisitos básicos para a proteção da saúde, possibilitando a afirmação do potencial de crescimento e desenvolvimento humano, trazendo qualidade de vida e cidadania (BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. DEPARTAMENTO DE ATENÇÃO BÁSICA., 2013). Dessa forma contribuem para o enfrentamento de situação epidemiológica, representada pela tripla carga de doenças, que envolve: uma agenda não concluída de

infecções, desnutrição e problemas de saúde reprodutiva; o desafio das doenças crônicas e seus fatores de risco, como tabagismo, sobrepeso, obesidade, estresse e alimentação inadequada, inatividade física; e o forte crescimento das causas externas⁹ (BRASIL, 2014).

Os atores que fazem parte das políticas públicas na área da saúde são também aquelas famílias assentadas da reforma agrária e a comunidade em transição agroecológica, que veem suas vidas e planos ameaçados pelo modelo de desenvolvimento desfavorável como o agronegócio e as atividades de mineração que desconsideram a cultura local, o processo saúde-doença e o território social desses atores.

A substituição dos alimentos *in natura*, ricos em fibras, vitaminas e minerais, por produtos alimentícios industrializados e sintéticos, associada ao sedentarismo, favorecido por mudanças na estrutura laboral e avanços tecnológicos, compõem um dos principais fatores da modificação dos hábitos alimentares e, conseqüentemente, o alto índice de obesidade. Tais modificações dos hábitos alimentares foram influenciadas nas últimas décadas por muitos fatores como: o novo modelo de produção agrícola, a globalização do mercado de produção alimentar e seu setor de distribuição, que inclui companhias de refrigerantes, *fast foods*, grandes redes hipermercadas e multinacionais (BARRETO; CYRILLO, 2001).

Tais alterações nas práticas alimentares também foram observadas em populações rurais por estudos que identificaram a inserção de alimentos industrializados e a atenuação do consumo de variedades locais. Os agricultores incorporaram hábitos alimentares contemporâneos conservando ainda a qualidade e singularidade dos alimentos locais, experimentando assim uma “dieta híbrida”¹⁰ (MENASCHE; MARQUES; ZANETTI, 2008; SALAMI, 2009).

A exploração física e a degradação moral das famílias do campo, incluindo mulheres e crianças nas indústrias agrícolas, resultam na degradação da natureza humana, na sua capacidade de trabalho e mesmo na integridade de sua saúde, pois são conseqüências da agricultura capitalista intensiva. O aumento da produtividade do trabalho, por intervenção da exploração, requer o aumento do consumo de recursos naturais e do homem, gerando um conjunto de questões para a população rural, que cultivam e consomem alimentos contaminados por agrotóxicos, hormônios e conservantes (ARAÚJO et al., 2016).

Ao longo do tempo, essa heterogeneidade nos padrões nutricionais, relacionados com mudanças demográficas, socioeconômicas e epidemiológicas, diminuiu progressivamente a

⁹ Segundo o Ministério da Saúde, os acidentes e as violências correspondem às causas externas de morbidade e mortalidade.

¹⁰ Dieta Híbrida é caracterizada pelo consumo balanceado dos macronutrientes (MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. ; RAYMOND, 2013)

desnutrição e ampliou o índice de obesidade, influenciando o perfil populacional de morbimortalidade (KAC; VELÁSQUEZ-MELÉNDEZ, 2003).

Doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) de alta prevalência como a hipertensão arterial (HA) e o diabetes mellitus (DM) são responsáveis pelas taxas elevadas de morbimortalidade da população mundial, gerando alto custo pessoal, financeiro e social. Com isso, as alterações dos hábitos alimentares e nutricionais, associadas a uma rede de mudanças econômicas, sociais e demográficas influenciaram o perfil epidemiológico dessa população (BRASIL, 2005).

É questionável como a população do século atual que atingirá a casa de 9 bilhões de pessoas irá alimentar-se de uma forma sustentável pois, durante o século passado, a população mundial proveu de alimentos contendo pesticidas, fertilizantes sintéticos e novos cultivos de alto rendimento. A Revolução Verde obteve um pontual sucesso gerando a redução de pessoas famintas de mais de 50% da população total, na época da Segunda Guerra Mundial, para menos de 20% até os dias de hoje. No entanto, ainda há pessoas vulneráveis a fome e desnutrição, além dos impactos nocivos da agricultura intensiva (ABRASCO, 2012).

Em 2011, o Programa de Análise de Resíduos de Agrotóxicos em Alimentos (PARA) da Anvisa, coletou amostras nos 26 estados do Brasil, e concluiu-se que um terço dos alimentos consumidos diariamente no país estão contaminados pelos agrotóxicos. Nessa análise aponta-se um cenário preocupante para a saúde pública, pois 63% das amostras apresentaram contaminação por agrotóxicos, sendo que 28% apresentaram ingredientes ativos (IAs) não autorizados (NAs) ou ultrapassaram os limites máximos de resíduos (LMRs) aceitáveis por lei (ABRASCO, 2012).

Nesta mesma análise da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), o nível médio de contaminação das amostras dos 26 estados brasileiros está distribuído nos alimentos pelo seguinte percentual: pimentão (91,8%), morango (63,4%), pepino (57,4%), alface (54,2%), cenoura (49,6%), abacaxi (32,8%), beterraba (32,6%) e mamão (30,4%), além de outros registros de alimentos com resíduos de agrotóxicos (ABRASCO, 2012).

A exposição aos agrotóxicos pode causar uma série de doenças, dependendo do produto que foi utilizado, do tempo de exposição e quantidade de produto absorvido pelo organismo, registrando anualmente cerca de 20 mil mortes devido ao consumo de agrotóxicos (INCA, 2018).

Em 2006, contava-se com 5,17 milhões de empresas agropecuárias brasileiras. Expandindo o mercado de agrotóxicos para 190% na última década, promoveu-se o país em primeiro lugar no ranking mundial (ABRASCO, 2012).

Há um ditado popular de que “saúde entra pela boca”, porém, no dia a dia não é muito comum que as pessoas relacionem a palavra saúde à produção de alimentos e ao seu consumo. Há uma errônea ideia sobre o tema “saúde” quando se pensa primeiro em doenças e seus problemas; e não em questões que a promovam ou previnam. Existe uma falha em não pensar nos mecanismos e elementos que promovam uma vida saudável e é sobre isso que se deve discutir a agroecologia, como mecanismo de promoção da saúde no meio rural e urbano, produzindo alimentos sem toxinas ou modificações genéticas e com alta qualidade nutricional, promovendo assim a saúde coletiva mundial (FOLGADO, 2014).

O discurso sobre a agroecologia enquanto promotora de saúde vem se fortalecendo no Brasil por diversas ações institucionais. No ano de 2012 houve a divulgação do Dossiê da Associação Brasileira de Saúde Coletiva – ABRASCO¹¹, denominado “Um Alerta sobre os Impactos dos Agrotóxicos na Saúde”, no congresso mundial World Nutrition realizado na cidade do Rio de Janeiro, no mesmo ano. O dossiê teve por objetivo alertar a população e o Estado sobre o uso abusivo de agrotóxicos no Brasil e o impacto negativo sobre a saúde coletiva como contaminação por resíduos de agrotóxicos encontrados em água, alimentos e até mesmo no leite materno.

Esse discurso da promoção de saúde a partir da agroecologia constrói a informação que vem sendo cada vez disseminada por profissionais de saúde, onde recomendam o consumo de alimentos agroecológicos para que as pessoas adotem estilos de vida mais saudáveis.

A produção atual de alimentos, na forma de monocultivos, não assegura a SAN, pois para uma alimentação de qualidade devem ser considerados os aspectos sanitários, nutricionais, sensoriais, culturais e sustentáveis ao ambiente (PREZOTTO, 2002).

Para a ampliação do conceito de promoção de saúde, faz-se necessário o uso de um sistema agroecológico que minimize as consequências ambientais negativas dessa atividade e que considere o bem-estar do agricultor com significativas repercussões também no meio urbano.

Portanto, para o campo da saúde pública, a agroecologia é o modelo produtivo que perpetua a segurança alimentar e nutricional, em oposição ao sistema hegemônico de produção de alimentos responsável pela devastação ambiental, exclusão dos agricultores, alterações negativas nos hábitos alimentares e todas as suas consequências (ABRASCO, 2012).

¹¹ A ABRASCO foi criada em 2011 com o objetivo de atuar como mecanismo de apoio e articulação entre os centros de treinamento, ensino e pesquisa em Saúde Coletiva para fortalecimento mútuo das entidades associadas e para ampliação do diálogo com a comunidade técnico-científica e desta com os serviços de saúde, as organizações governamentais e não governamentais e a sociedade civil.

A perspectiva agroecológica na área da nutrição também consiste em práticas que valorizam os recursos naturais, na diversidade local de espécies cultivadas e melhoradas pelos agricultores, além da diversificação na produção e contribuição para a alimentação saudável dos produtores (WEID, 2004).

A promoção da saúde ainda apresenta o desafio de não deixar-se recair sob a ótica do enfoque comportamental, educativo e de responsabilização individual, e sim deve considerá-lo como um transformador de hábitos e estilos de vida, a favor da transformação social. Portanto, embora haja certo consenso sobre a saúde ser ao mesmo tempo condição e resultado do desenvolvimento, ainda temos a saúde individual como direito humano.

A alimentação saudável compõe um dos pilares da promoção da saúde. A Declaração de Adelaide, produzida na II Conferência Internacional de Promoção da Saúde, em 1988, destacou a alimentação e a nutrição como áreas prioritárias para a sua efetividade. Sendo um objetivo para a boa qualidade de vida, eliminação da fome, desnutrição e dos agravos relacionados ao excesso de peso (BRASIL, 2002).

A discussão sobre o meio ambiente nos determinantes da saúde pública é fundamental para que pautas como as contaminações por substâncias químicas na agricultura; o uso predatório e abusivo da natureza em função das demandas do mercado; os desequilíbrios ecológicos gerados e a questão da sustentabilidade tenham necessidade prioritária de uma nova ética para nortear a relação sociedade e natureza (ABRASCO, 2012).

Os sistemas alimentares são influenciados pelas condições naturais do clima e solo, pela história, pela cultura, pelas políticas, práticas econômicas e comerciais. Se esses sistemas produzem alimentos inseguros e, conseqüentemente, aumentam os riscos de doenças, eles precisam ser mudados. É neste ponto o papel indispensável do Estado no que se refere à proteção da saúde da população, que deve ser garantida por meio de suas funções regulatórias e mediadoras das políticas públicas setoriais (BRASIL, 2014).

Por intermédio de políticas públicas, o Estado pode incentivar mudanças socioambientais para favorecer as escolhas saudáveis em nível individual, coletivo ou familiar. Compostos pela rede de produção, abastecimento e comercialização, que disponibilizam alimentos de origem vegetal e animal, tendo como base a cultura alimentar nacional e regional, os sistemas alimentares brasileiros são fundamentais para a saúde pública, para a segurança alimentar e nutricional e para a soberania do país (BRASIL, 2014).

O conceito de hábito alimentar que é adotado no campo da Nutrição, propõe soluções para agravos à saúde associados a práticas alimentares. Considera-se a ideia de hábito alimentar dentro desse campo da Ciência apenas ao que as pessoas comem regularmente,

como um padrão que se repete, não existindo conceituação de ordem epistemológica (KLOTZ-SILVA et al., 2017).

Portanto, segundo o Guia Alimentar da População Brasileira¹², do Ministério da Saúde, o incentivo ao desenvolvimento de atividades em âmbito nacional envolveu iniciativas do Estado como o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA); o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE); a Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN); o Plano Nacional de Promoção das Cadeias de Produtos da Sociobiodiversidade (PNPSB); ações voltadas ao Desenvolvimento da Agricultura Orgânica (Pró-Orgânico) e criação do decreto no 7.794, de 20 de agosto de 2012, que institui a Política Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica (PNAPO). Estas são iniciativas que reforçam a importância de perpetuidade da integração de ações e políticas públicas entre diversos setores como nutrição, saúde, agricultura e educação.

3 METODOLOGIA

Estudar os hábitos alimentares necessita de diálogo com saberes interdisciplinares de diversas áreas: química, bioquímica, microbiologia, fisiologia, psicologia, psicanálise, sociologia, antropologia, história e demais campos, percebendo o desenvolvimento da multidisciplinaridade e a abordagem do alimento na interdisciplinaridade (POULAIN, 2004).

Esse tipo de estudo se faz necessário considerar a seleção dos alimentos, modos de preparo, o que se come, como se come, quanto e com quem se come, relacionando com particularidades culturais, individuais e coletivos (GARCIA, 2005).

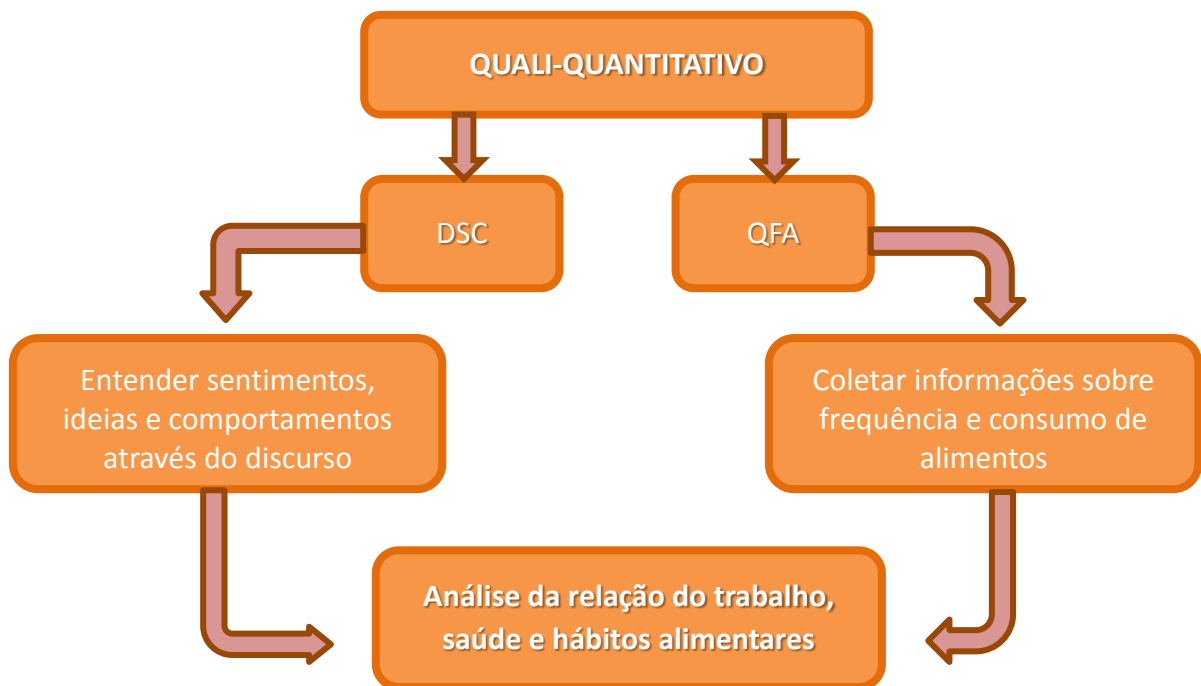
O estudo é do tipo quali-quantitativo, sendo dividido em duas fases principais, conforme figura 1. A primeira fase possui uma abordagem qualitativa em que foi utilizado o método do discurso do sujeito coletivo (DSC), cujo objetivo é buscar o significado das coisas, entendendo como as pessoas organizam suas vidas, incluindo seus próprios cuidados com a saúde (TURATO, 2005). O método também procura entender os sentimentos, ideias e comportamentos. O ambiente do sujeito é o campo onde a observação será realizada e o pesquisador é o próprio instrumento de pesquisa, por intermédio dos seus órgãos do sentido. A observação dos sujeitos é fundamental para chegar à essência da questão estudada (TURATO, 2005).

¹² O Guia Alimentar para a População Brasileira se constitui em uma das estratégias para implementação da diretriz de promoção da alimentação adequada e saudável que integra a Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Ele se constitui como instrumento para apoiar e incentivar práticas alimentares saudáveis no âmbito individual e coletivo, bem como para subsidiar políticas, programas e ações que visem a incentivar, apoiar, proteger e promover a saúde e a segurança alimentar e nutricional da população.

A pesquisa qualitativa pressupõe uma nova concepção do sujeito da prática social, contribuindo no sentido de trabalhar a identidade das práticas não de modo genérico, mas como forma tangível nas questões sociais (LEFÈVRE; LEFÈVRE, 2005).

A segunda fase consiste no método da aplicação do questionário de frequência alimentar (QFA), uma abordagem quantitativa cujo objetivo é coletar informações sobre a frequência de consumo de alimentos.

Figura 1 – Fases das metodologias do estudo



Fonte: própria autora

3.1 SUJEITOS DA PESQUISA

A região do Sul de Minas compreende uma área de aproximadamente 50.738 km², cerca de 8,72% da área total do Estado (IBGE, 2010).

Segundo os dados do Censo Demográfico de 2010, a população do Sul de Minas é de 2.588.280 habitantes atualmente e está distribuída em 11 microrregiões e 155 municípios. As microrregiões são: Alfenas (12 municípios), Andrelândia (13 municípios), Itajubá (13 municípios), Lavras (9 municípios), Passos (14 municípios), Poços de Caldas (13 municípios), Pouso Alegre (20 municípios), Santa Rita do Sapucaí (15 municípios), São

Lourenço (16 municípios), São Sebastião do Paraíso (14 municípios) e Varginha (16 municípios) (IBGE, 2010b).

A comunidade escolhida para o desenvolvimento da pesquisa é a RAMA - Rede Agroecológica da Mantiqueira. A RAMA é uma rede formada por membros, que produzem alimentos agroecológicos, e membros amigos, os consumidores e qualquer pessoa que deseja fortalecer a luta pela Agroecologia. Um espaço social para o encontro das pessoas que acreditam na Agroecologia e tem a Serra da Mantiqueira como seu lar. Ela possui três frentes de trabalho:

Figura 2 - Frentes de trabalho da RAMA:



Fonte: própria autora

- Na agrofloresta: acreditando no poder da floresta e disseminando o conhecimento por meio de mutirões, circuitos, dias de campo e encontro de “agrofloresteiros”.
- Na Certificação Participativa: acreditando na responsabilidade solidária e integração entre os agricultores agroecológicos, por meio de Sistema Participativo de Garantia (SPG)¹³. Fazem parte do SPG Sul de Minas e são associados à Central de Associações de Produtores Orgânicos do Sul de Minas.
- Na comercialização: acreditando na alimentação agroecológica para todos e fornecendo alimentos agroecológicos para os consumidores do Sul de Minas em bancas de feiras próprias e nas entregas de cestas.

A RAMA é composta por 24 agricultores agroecológicos e contempla dez municípios do sul de minas que são: Pedralva, Santa Rita do Sapucaí, Paraisópolis, Conceição dos Ouros, Gonçalves, Itajubá, Piranguinho, Maria da Fé, Delfim Moreira e Marmelópolis.

¹³ Os Sistemas Participativos de Garantia - SPG são sistemas de garantia de qualidade que certificam produtores locais baseados na participação ativa das partes interessadas e estão fundamentados na confiança, nas redes sociais e na troca do conhecimento. Os SPG permitem a participação direta dos produtores, consumidores e outras partes interessadas durante a escolha e a definição dos padrões; no desenvolvimento dos procedimentos de certificação; e nas decisões sobre certificação. Seu objetivo é fornecer uma garantia confiável a consumidores que buscam produtos orgânicos (MEIRELLES, 2007).

Os agricultores são divididos em por grupos de manejo conforme Quadro 2:

Quadro 2 - Divisão dos agricultores agroecológicos por grupo de manejos:

Grupos de manejo	Municípios	Número de agricultores	Certificação SPG
Grupo Pedralva	Pedralva e Santa Rita da Sapucaí	04 agricultores 02 agricultoras	Todos certificados
Grupo Itajubá	Itajubá, Piranguinho e Maria da Fé	04 agricultores	02 certificados 02 em transição
Grupo Paraisópolis	Paraisópolis, Conceição dos Ouros e Gonçalves	04 agricultores 04 agricultoras	06 certificados 02 em transição
Grupo Delfim Moreira	Delfim Moreira e Marmelópolis	04 agricultores 02 agricultoras	02 certificados 04 em transição

Fonte: própria autora

3.1 TABULAÇÃO, ANÁLISE E INTERPRETAÇÃO DE DADOS

A pesquisa foi realizada por meio de amostragem aleatória simples em um universo de nove agricultores agroecológicos, representando 37,5% do total de membros pertencentes à RAMA.

O critério de escolha de uma amostra foi de acordo com a disponibilidade dos agricultores devido ao limitado tempo deste à dedicação ao trabalho na terra. O objetivo de entrevistar uma amostra reduzida, utilizando os métodos do DSC e do QFA, foi conseguir um aprofundamento nos discursos e entrevistas sobre o tema pesquisado.

Para atingir os objetivos específicos números 1, 3 e 4, será utilizado o método do DSC. O objetivo específico número 2 será alcançado através da aplicação do QFA, conforme Quadro 3:

Quadro 3 - Tipo de metodologia utilizada de acordo com os objetivos específicos

Metodologia	Objetivos
DSC	1. Identificar os principais fatores que interferem no hábito alimentar dos agricultores;
QFA	2. Identificar as formas de obtenção dos alimentos consumidos pelos agricultores;
DSC	3. Interpretar como o grupo relaciona suas concepções, práticas e hábitos alimentares com o trabalho na agricultura;
	4. Interpretar como o grupo compreende a própria saúde no trabalho, por meio de sentimentos e sensações.

Fonte: Própria autora

3.1.1 MÉTODO DO DISCURSO DO SUJEITO COLETIVO

A análise qualitativa foi realizada mediante a utilização do método “Discurso do Sujeito Coletivo” (DSC), um procedimento metodológico definido por Lefèvre; Lefèvre (2005) e baseado nas fontes da Teoria das Representações Sociais (TRS), que visa tornar mais claras ideias coletivas por meio de um discurso individual. A elaboração dos discursos do sujeito coletivo é uma das formas do pesquisador reconstruir o universo de representações existentes no campo pesquisado.

Para o diagnóstico e atuação do tema sobre os hábitos alimentares, faz-se necessária a adoção de métodos que analisem e compreendam os fatores determinantes do consumo e de sua evolução, de natureza econômica, social, cultural, política e nutricional, assim como a interação entre eles (OLIVEIRA; THÉBAUD-MONY, 1997).

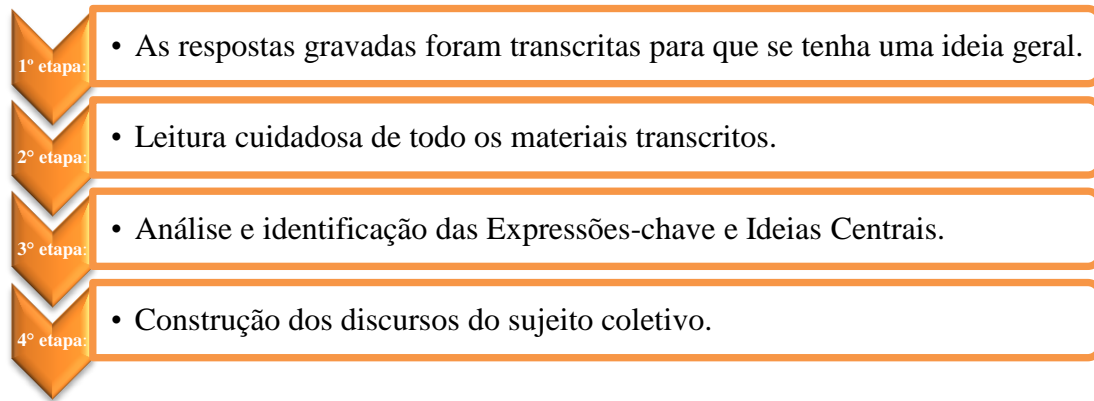
O conceito de representação social tem sido apresentado em trabalhos científicos, de diversas áreas, de forma interdisciplinar com raízes na sociologia, antropologia e na história da humanidade. As representações sociais são uma forma de conhecimento social com uma visão prática que contribuem para a construção da realidade de um determinado grupo social (ARRUDA, 2002).

O Discurso do Sujeito Coletivo (DSC) implica recompor, com o material dos discursos empíricos, discursos coletivos. Ele é representado por quatro figuras metodológicas:

1. **Expressões Chave (ECH):** partes ou todo conteúdo das transcrições literais do discurso de cada sujeito, que devem ser destacados pelo pesquisador.
2. **Ideias Centrais (IC):** é um nome ou expressão linguística que revela e descreve de maneira precisa, sintética e fidedigna o possível sentido dos discursos analisados e de cada conjunto homogêneo de ECH que originarão o DSC. Não é interpretação, mas sim descrição do depoimento ou de um conjunto de depoimentos. As IC revelam o que foi dito por meio de descrições diretas, indiretas ou imediatas.
3. **Ancoragem (AC):** Manifestação linguística explícita de uma teoria, ou crença que o autor do discurso professa e que, na qualidade de afirmação genérica, está sendo utilizada pelo enunciador para enquadrar uma situação específica.
4. **Discurso do Sujeito Coletivo (DSC):** Discurso redigido na primeira pessoa do singular e composto pelas ECH que têm as mesmas IC e AC.

Para o tratamento e análise dos dados foi seguida a seguinte ordem (LEFÈVRE; LEFÈVRE, 2005):

Figura 3 - Etapas da metodologia do DSC



Fonte: Própria autora

As perguntas norteadoras podem ser visualizadas no Quadro 4.

Quadro 4 - Perguntas norteadoras das entrevistas realizadas

Pergunta	Objetivo almejado
Quais os produtos alimentícios que sua família consome? E qual o motivo da escolha desses produtos?	Objetivo nº 1: Identificar os principais fatores que interferem no hábito alimentar dos agricultores
Qual é o seu sentimento ao trabalhar na agricultura agroecológica?	Objetivo nº 3: Interpretar como o grupo relaciona suas concepções, práticas e hábitos alimentares com o trabalho na agricultura agroecológica.
Como que você acha que trabalhar na agricultura agroecológica influencia na sua saúde e nos hábitos alimentares da sua família?	Objetivo nº 4: Interpretar como o grupo compreende a própria saúde no trabalho, por meio de sentimentos e sensações dos agricultores.

Fonte: Própria autora

Como proposta metodológica para organização dos dados do segmento qualitativo, foi utilizado o software DSCsoft® para organização e análise do Discurso do Sujeito Coletivo (DSC).

O software DSCsoft® foi desenvolvido pelo Instituto de Pesquisa do Discurso do Sujeito Coletivo e destinado a facilitar a realização de pesquisas qualitativas nas quais é utilizada a técnica do Discurso do Sujeito Coletivo. O programa representa um avanço importante nas pesquisas sociais na medida em que permite a abordagem quantitativa de

dados qualitativos deste tipo de pesquisa, associando pensamentos, crenças, valores, representações, às características objetivas dos portadores destas representações.

A análise do DSC começou pela identificação das Expressões Chaves (ECH) que são fragmentos do discurso em análise para identificar os sentidos. Nesta primeira etapa respeitou-se a literalidade do discurso. Essa literalidade se torna importante, pois no discurso do sujeito podem ser encontrados diversos sentidos decorrentes da pluralidade e da heterogeneidade que definem a materialidade do discurso.

Uma vez que as ECH foram identificadas, o papel ativo da pesquisadora se fez notar, visto que coube a ela criar uma expressão linguística que descrevesse de maneira sintética os sentidos de cada um dos grupos de expressão chave de mesmo sentido.

As ideias centrais (IC) foram então nomeadas pela pesquisadora através de descrições diretas do sentido do depoimento, revelando o que foi dito ou através de descrições indiretas ou mediadas, que revelaram o tema do depoimento.

O DSC foi formulado em primeira pessoa do singular e elaborado pela pesquisadora e analista de discurso. Gondim e Ficher (2009) ao questionarem o que haveria de coletivo neste discurso construído artificialmente pelo pesquisador, respondem que o discurso individual não revela somente a fala individual, mas o que há de coletivo (vozes sociais diversas, pluralidade e heterogeneidade). Portanto, os discursos individuais nada mais são do que discursos coletivos enunciados por uma pessoa.

Essa metodologia, associada ao software DSCsoft®, seguiu a proposta de organização e tabulação de dados qualitativos de natureza verbal, obtidos nas entrevistas dos agricultores.

Foram realizadas leituras sucessivas das entrevistas transcritas na íntegra, usando literalmente as palavras faladas; a entrada dos dados no software DSCsoft® era feita com frequência entre semanal e quinzenal.

Com as entrevistas já digitadas, foram selecionadas, por meio de uma nova leitura, as Expressões Chaves. Após a delimitação de todas as Expressões Chaves, foram criados blocos temáticos para então selecionar as ideias centrais provisórias de cada uma das nove respostas.

Considerando a realização das entrevistas com três perguntas geradoras de discurso aos nove agricultores, foram totalizados 27 registros de discursos, tendo em vista que cada sujeito da pesquisa pôde ter manifestado mais de uma IC. A relação das ideias centrais foi revisada e ideias que estivessem muito próximas foram agrupadas a fim de evitar redundância. Desse modo, foi realizada a construção dos DSC de cada IC. Os discursos sínteses foram apresentados com os sujeitos-coletividade “discursando” seus pensamentos sobre suas experiências, concepções e práticas alimentares.

No Quadro 5 encontra-se um exemplo, fundamentado na fala de um dos sujeitos, para melhor compreensão dos procedimentos descritos.

Quadro 5 - Exemplo da construção do Discurso do Sujeito Coletivo utilizada no presente estudo com agricultores agroecológicos

Pergunta	Resposta	Expressões Chaves	Ideias Centrais
Qual o seu sentimento ao trabalhar na agricultura agroecológica?	O clima é a maior dificuldade. Quando chove é uma sensação não muito boa, na verdade é muito bom pra gente que vai receber a chuva, mas para a terra não dá muito. Temos que nos recolher e os dias não rendem tanto quando está chuvoso. E aí quando tem sol é uma maravilha, então assim, na verdade é até bom que dá esse tempo porque é um trabalho bem árduo e cansativo. A chuva é muito boa pra terra, a terra agradece e acaba que o trabalhador dá uma pausa. Dependemos do tempo, mas a sensação é boa sempre.	O clima é a maior dificuldade; Quando chove é uma sensação não muito boa; Temos que nos recolher e os dias não rendem tanto quando está chuvoso; Dependemos do tempo, mas a sensação é boa sempre.	Sensação boa, mas o clima é a maior dificuldade.

3.1.2 QUESTIONÁRIO DE FREQUÊNCIA ALIMENTAR

A interpretação de dados para atingir o objetivo número 2 desse estudo ocorreu por meio da utilização do Questionário de Frequência Alimentar – QFA. Tal questionário foi criado por Fisberg (2008) e aplicado pelo Grupo de Pesquisa de Avaliação de Consumo Alimentar da Universidade de São Paulo - GAC/USP e referenciado em estudos acadêmicos sobre consumo alimentar.

O Quadro 6 expõe as perguntas que nortearam o QFA desta pesquisa.

Quadro 6 - Perguntas norteadoras do questionário aplicado

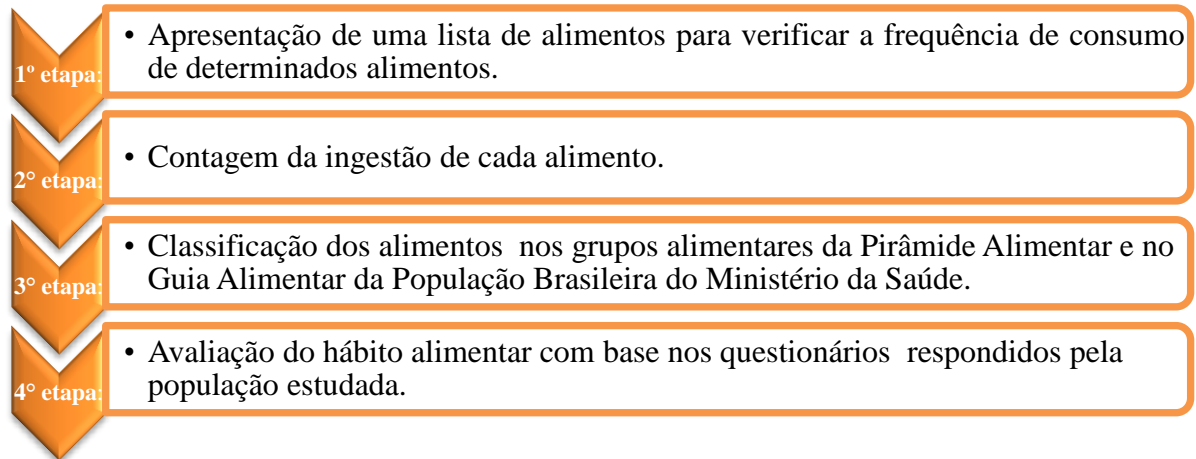
Pergunta	Objetivo almejado
Quais refeições você realiza no dia?	Objetivo nº 2: Identificar a diversidade e a forma de obtenção dos alimentos consumidos pelos agricultores.
Você mudou seus hábitos alimentares recentemente ou está fazendo dieta para algum motivo?	
Com que frequência vocês costuma comer os alimentos da tabela entregue?	

Ressalta-se que o QFA é um método quantitativo e foi desenhado com o propósito de coletar informações sobre a frequência de consumo de alimentos, não sendo utilizado para o cálculo de ingestão de nutrientes ou calorias do indivíduo.

A aplicação do questionário de frequência alimentar (QFA) se faz importante nesta pesquisa para que se conheça o padrão de consumo alimentar do grupo a ser estudado, pois é uma ferramenta que possibilita a descoberta do consumo dos alimentos em um determinado período de tempo (FISBERG et al., 2008). Sendo assim, o QFA mede o consumo alimentar, verificando a periodicidade do consumo de determinado alimento ou grupo alimentar (SLATER et al., 2003).

Um QFA é um questionário em que ao entrevistado é apresentada uma lista de alimentos para este selecionar por quantas vezes os consome (frequência de consumo) por dia/semana/mês/ano, e depois os alimentos escolhidos geralmente são selecionados pelo investigador para os fins específicos do estudo (CADE et al., 2002).

Para o tratamento e conhecer o padrão de consumo alimentar em um determinado período de tempo foi seguida a ordem da Figura 4.

Figura 4 - Etapas da metodologia do QFA

Fonte: Própria autora

A análise do consumo alimentar foi exploratória, baseada nas recomendações da Pirâmide Alimentar Adaptada, importante instrumento de orientação nutricional, utilizado por profissionais com objetivo de promover mudanças de hábitos alimentares, visando à saúde global do indivíduo e a prevenção de doenças (PHILIPPI et al., 1999).

Foi realizada a contagem da ingestão de cada alimento da lista do formulário de frequência alimentar, os quais serão classificados em grupos: cereais/tubérculos, leguminosas, leite e substitutos, carnes e ovos, hortaliças, frutas, gorduras e açúcares.

O consumo de cada grupo foi classificado conforme recomendações do Guia Alimentar da pirâmide alimentar adaptada (Figura 5), estabelecido como ideal o consumo diário de 6 porções de cereais e/ou tubérculos, 3 porções de hortaliças (verduras e legumes), 3 porções de frutas, 1 porção de carnes e ovos, 3 porções de leite e/ou derivados, 1 porção de leguminosas e oleaginosas, 1 porção de gorduras e 1 porção de açúcares .

O Guia Alimentar é um documento oficial com as recomendações de uma alimentação saudável para a população brasileira, sendo seu objetivo a educação alimentar e nutricional, e subsidiar políticas da população e programas nacionais no setor de saúde (OLIVEIRA; JAIME, 2016).

Figura 5 - Pirâmide Alimentar



Fonte: Phillipi, 2013.

Segundo o Ministério da Saúde, no Guia Alimentar para a População Brasileira (GAPB), para garantir a saúde são necessárias, no mínimo, três refeições por dia (café da manhã, almoço e jantar), intercaladas por pequenos lanches (BRASIL, 2014). Os participantes também serão questionados quanto à realização das refeições (desjejum, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar, ceia).

Os dados quantitativos foram armazenados em um banco de dados no programa *Microsoft Office Excel* (versão 2010), analisados e apresentados em tabelas de frequências simples e percentual.

3.2 COLETA DE DADOS

A coleta de dados foi realizada por meio de entrevistas semiestruturadas (ANEXO I), com a gravação das respostas, e aplicação de questionários (ANEXO II).

A própria pesquisadora entrevistou e aplicou o questionário com os agricultores que eram entrevistados em períodos agendados em comum acordo entre as partes.

Foi realizado um pré-teste com um agricultor que não participou do estudo principal, avaliando assim os instrumentos e a possível necessidade de alterações na estrutura e no tempo gasto nas entrevistas.

3.2.1 CRITÉRIOS DE INCLUSÃO E EXCLUSÃO

- Inclusão: agricultores maiores de idade na data da pesquisa, de ambos o sexo e que assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE).
- Não inclusão: agricultores menores de idade na data da pesquisa, pessoas que não tinham condições de saúde ou incapacidade cognitiva para participar da pesquisa.
- Exclusão: agricultores que não aceitaram participar da pesquisa ou que solicitaram a saída da pesquisa a qualquer momento e agricultores que não assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE).

3.3 QUESTÕES ÉTICAS DA PESQUISA

A autonomia do participante do estudo foi respeitada em virtude da permissão de participar da pesquisa, após o fornecimento das instruções para orientá-lo. O Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) para o estudo oficializou a decisão do usuário de participar do estudo, de maneira livre e espontânea. Foram respeitados os valores culturais, sociais, morais, religiosos e éticos, bem como os hábitos e costumes dos participantes. Também foram previstos os procedimentos que asseguraram a confiabilidade, o anonimato das informações, a privacidade e a proteção da imagem dos usuários, garantindo-lhes que as informações obtidas não serão utilizadas em prejuízo de qualquer natureza para eles. O participante teria o direito de se retirar do estudo se assim desejar, em qualquer estágio da pesquisa, sem qualquer prejuízo a ele.

Os dados coletados foram gravados pela pesquisadora, arquivados por cinco anos e posteriormente serão descartados de forma ecológica. Destaca-se, também, que o projeto considera a divulgação dos resultados do estudo por meio de publicações de artigos em

revistas científicas e participação em eventos científicos.

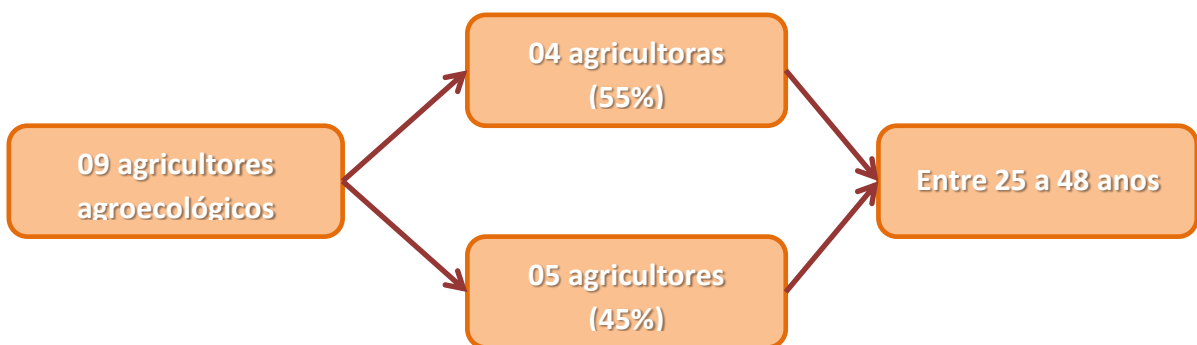
O presente estudo seguiu os preceitos estabelecidos pela Resolução 466/12, de 12/12/2012, do Ministério da Saúde que aborda a ética na pesquisa envolvendo seres humanos.

O trabalho foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP), envolvendo seres humano conforme Resolução 196/96 do Conselho Nacional de Saúde, pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade Wenceslau Braz (EEWB), conforme protocolo de número CAAE-98064918.6.0000.5099. Tais etapas da pesquisa foram realizadas sob a assinatura do TCLE (ANEXO III).

4 RESULTADOS E DISCUSSÕES

Dos nove agricultores agroecológicos entrevistados, 55% correspondiam ao sexo feminino e 45% ao sexo masculino, com idades entre 25 a 48 anos, conforme figura abaixo:

Figura 6 - Amostra de sujeitos da pesquisa



Fonte: Própria autora

4.1 RESULTADO DO DISCURSO DO SUJEITO COLETIVO (DSC)

Os resultados do estudo foram obtidos por meio de quadros de frequência das ideias e diante o **DSC** após o estabelecimento das ideias centrais. E finalmente, análise e discussão do conteúdo dos discursos.

Nesta parte são apresentadas as diversas ideias centrais (IC) geradas das questões da entrevista semiestruturada e que culminam, por meio das expressões-chave (ECH), nos discursos do sujeito coletivo (DSC) dos nove agricultores agroecológicos.

A partir do primeiro conjunto de questões “Quais são os principais produtos alimentícios que sua família consome? E qual o motivo da escolha desses produtos?” foram

produzidas nove expressões chaves que resultaram em sete ideias centrais (IC), como exposto no Quadro 7, destacando-se a IC “Alimentos provenientes do próprio trabalho”.

Quadro 7 - Ideias centrais, sujeitos e frequência: dos principais alimentos e o motivo de escolha desses alimentos pelos agricultores.

Quais são os principais produtos alimentícios que sua família consome? E qual o motivo da escolha desses produtos?		
Ideias Centrais (IC)	Sujeitos	Frequência (IC)
Alimentos naturais por serem baratos	1, 9	2
Alimentos naturais de acordo com a época do ano	1, 6	2
Alimentos provenientes do próprio trabalho	1, 3, 4, 6, 7, 8, 9	7
Alimentos não exclusivos do próprio trabalho (compra em mercado)	1,2, 4, 6, 7, 8	6
Alimentos provenientes do trabalho de parceiros (trocas e compras, RAMA)	1, 3, 6, 8	4
Por motivo de saúde	2, 4, 5, 7, 8, 9	6
Alimentos vegetais em razão de dieta vegetariana ou vegana	3, 4, 5, 9	4
Total = 9		32

O Quadro 8 apresenta o discurso dos agricultores de acordo com a ideia central:

Quadro 8 - DSC de acordo com cada IC.

Ideia Central	DSC
1ª IC: Alimentos naturais por serem mais baratos	<i>“Em casa a gente come muita fruta, legumes e verduras todos os dias. Os alimentos da época e o que mais dá aqui no sítio, pois já é de fácil acesso e mais barato.”</i>
2ª IC: Alimentos naturais de acordo com a época do ano	<i>“Frutas, legumes, verduras variadas e da época. Arroz, feijão, carne, macarrão, trigo, aveia, fubá, pão, manteiga, leite, queijo. Produtos processados são extrato de tomate, creme de leite, bolacha água e sal. Produtos frescos são de acordo com a época e o que sobra das cestas da RAMA. Arroz, feijão, carne e pão é frequentes, os demais produtos são de acordo com a necessidade e vontade.”</i>
3ª IC: Alimentos provenientes do próprio trabalho	<i>“Bom, a gente tem uma boa alimentação aqui, porque somos em três, eu, meu filho de 13 anos e meu marido. A gente tenta nos alimentar de tudo que a gente produz aqui na roça. A gente busca sempre ter uma boa alimentação principalmente começando no café da manhã, o leite, o queijo, o café a gente produz aqui no sítio, o iogurte também, não é toda semana que a gente faz, mas tem aqui também. Então a gente sempre tenta se alimentar com os produtos do sítio porque já tem aqui né, a maior parte são coisas daqui. E a gente tem variedades de hortaliças, legumes e o que a gente não consegue ter aqui adquire no mercado, mas são poucas coisas, a gente procura principalmente o arroz orgânico, o açúcar orgânico e a gente tenta ter uma boa alimentação e uma alimentação saudável.”</i>
4ª IC: Alimentos não exclusivos do	<i>“Os principais produtos alimentícios que a nossa família consome acho que em primeiro lugar eu posso colocar as frutas, porque nós temos duas crianças</i>

próprio trabalho (compra em mercado)	<i>também, uma de cinco anos e outra de oito meses. Então nós consumimos bastante frutas, legumes e verduras. Depois os grão também né, acho que antes até das folhas. A carne um pouco também, somos carnívoros, mas não em excesso. Algumas vezes na semana consumimos carne e alguns processados como pães, bolos que fazemos aqui em casa mesmo, pouco comprado. A gente até procura comprar as farinhas orgânicas, quando conseguimos né, ainda não é tão fácil encontrar. E um pouco de processados que tem né, como óleo que vai numa receita ou outra, mas aqui a gente procura usar mais azeite e óleo de coco. Os alimentos ultraprocessados nós consumimos bem pouco né, por ter criança procuramos não ter em casa e comer o que tem no sítio para a saúde delas. Mas é basicamente isso que a nossa família se alimenta. A gente mora bem afastado da cidade, então a gente procura cozinhar a maior parte das coisas. Não tem padaria perto, nem lojas e restaurantes, então a gente acostudou fazer as comidas aqui.”</i>
5ª IC: Alimentos provenientes do trabalho de parceiros (trocas, compras e cestas da RAMA)	<i>“Aqui em casa comemos frutas secas e frutas frescas, leite, manteiga de amendoim, manteiga animal também. Comemos também os legumes que a gente tiver, a gente é vegetariano. Abóbora, batata, abobrinha, folhas como couve e alface. A gente sempre procura o que está mais em conta e damos prioridade sempre em orgânicos, principalmente do nosso sítio. E o que a gente não tem acabamos trocando pela cesta da RAMA, e também arroz integral, lentilha, feijão e grão de bico.”</i>
6ª IC: Por motivo de saúde	<i>“Os produtos alimentícios que eu e minha família consumimos são produtos de origem vegetal em geral: arroz, feijão, leguminosas, grão de bico, lentilha e ervilha. Legumes em geral né: abóbora, abobrinha, berinjela, tomate, batata, inhame. E folhosos também: couve-flor, brócolis, alface. Esse vem em primeiro lugar, depois vêm os industrializados do tipo leite, cereais matinais, geralmente a gente tenta comprar orgânico, de uma marca que tem, pasta de amendoim, por exemplo. Requeijão, manteiga, essas coisas. Também, depois as carne né. E o porque escolhemos, uai a gente tem duas crianças né, eu e minha esposa, uma de 7 anos e outra de 5 anos. Eu sou vegetariano e eles não, mas uma dieta a base de vegetais é mais saudável. Então a gente tenta manter isso mesmo, por questão de saúde em primeiro lugar.”</i>
7ª IC: Alimentos vegetais em razão de dieta vegetariana ou vegana	<i>“Bom, minha esposa é vegana então optamos por ter uma alimentação bem balanceada e diversa. Café da manhã e café da tarde quase sempre consumimos bastante frutas como (banana, mamão, maracujá, morango e abacate) misturados com granola, cereais e leites vegetais que nós mesmos produzimos e pães. Almoço e Jantar tentamos ter também uma variação de pratos com bastante legumes e folhagens verde escuro. Como ela é vegana o consumo de proteína tem que vir de vegetais mais ricos como espinafre, couve, agrião. Então esses são produtos indispensáveis na rotina alimentar semanal.”</i>

O questionamento gerado pela primeira pergunta do método do DSC está correlacionado ao objetivo específico de identificar os principais fatores que interferem no hábito alimentar dos agricultores.

Os principais alimentos adquiridos e o motivo de escolha desses alimentos, segundo relato dos agricultores, ocorrem em sua maioria pelo seu próprio trabalho na terra, troca com

os vizinhos e parceiros da RAMA e por meio de compra em mercados. Percebe-se que na produção de alimentos para autoconsumo, praticada por todos os entrevistados, existe uma rica diversidade de elementos, como demonstram os relatos acerca dos tipos de alimentos produzidos e consumidos.

Os relatos expostos validam o estudo realizado por Rigon (2005) no qual um grupo de agricultores agroecológicos da região centro-sul do Paraná, evidencia que a prática da produção para autoconsumo baseada numa variedade de alimentos é considerada estratégia tradicional, que é fundamental para a reprodução social, econômica, biológica dos agricultores.

Também numa pesquisa desenvolvida por Grisa (2007) sobre os papéis que o autoconsumo desempenha para as famílias, a autora destaca a contribuição dessa prática para garantir a segurança alimentar, pois cumpre importante função ao manter a satisfação de uma das necessidades principais para a reprodução social: a alimentação. Isso para a autora significa uma estratégia de reprodução autônoma, visto que diminui a dependência do mercado.

Dentre os poucos itens alimentares regularmente adquiridos por meio de compra em mercados pelas famílias estão principalmente farinhas, óleo e carne. A justificativa utilizada pela maioria para a compra foi o fato de esses alimentos não serem produzidos na comunidade. Apesar de haver a necessidade da aquisição de alguns alimentos básicos, percebe-se que o consumo dos alimentos autoproduzidos possui maior relevância.

Grisa (2007) salienta que a produção dos alimentos agroecológicos, também praticada pelos participantes desta pesquisa, mantém pessoa, natureza e trabalho conectados em forma de coprodução, pois utilizam os recursos materiais e sociais disponíveis localmente de forma sustentável, garantindo a existência de ciclos futuros e uma base de recursos autocontrolada.

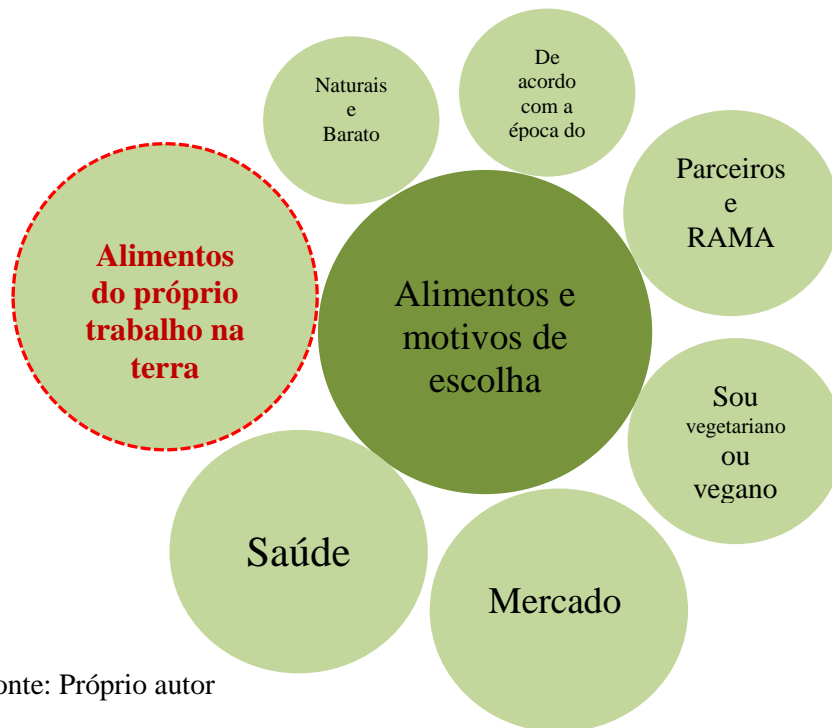
Em relação à quantidade de alimentos produzidos, geralmente o excesso da produção, quando não é comercializado, se torna importante instrumento para a promoção social. Como verificado por alguns autores e no presente trabalho, a frequente troca e/ou doação de alimentos para, vizinhos, parentes, amigos, ou a partilha em encontros com parceiros da RAMA, não se dá no sentido de suprir somente as necessidades nutricionais, mas também de manter laços, amizade, cooperação e pelo desejo de compartilhar os alimentos produzidos (GRISA, 2007; MENASCHE, 2007; RIGON, 2005).

A Agroecologia pode ser observada não só como uma alternativa ao modelo do agronegócio, mas também uma alternativa à construção de uma nova racionalidade e uma nova forma de viver, em que os bens em comum e as trocas não são mediadas pelas

mercadorias, mas por outras relações e questões como a solidariedade, reciprocidade, o bem comum e a valorização da saúde.

A Figura 7 ilustra as ideias centrais dos DSC dos agricultores, demonstrando o motivo das escolhas alimentares por frequência nos discursos:

Figura 7 - Ideias Centrais (IC) dos principais alimentos e o motivo de escolha desses alimentos pelos agricultores.



Fonte: Próprio autor

A partir da segunda questão do DSC “Qual é o sentimento ao trabalhar na agricultura agroecológica?” foram produzidas nove expressões chaves (registros) que resultaram em nove ideias centrais, com destaque para “Prazeroso”, conforme exposto no Quadro 9.

Quadro 9 - Ideias centrais, sujeitos e frequência: do sentimento ao trabalhar na agricultura agroecológica

Qual é o sentimento ao trabalhar na agricultura agroecológica?		
Ideias Centrais (IC)	Sujeitos	Frequência (IC)
O clima é uma dificuldade	1, 3,	2
Prazeroso	1, 2, 3, 4, 6, 8	6
Gratificante	2, 7, 8	3
Cansativo	1, 2, 7, 8	4
É um aprendizado	2, 4, 5, 6	4
Frustrante financeiramente	3, 9	2
É uma forma de religião	4, 6, 9	3
É um modo de vida	9	1
Fonte de saúde	5, 7, 9	3
Total = 9		28

O Quadro 10 apresenta o discurso dos agricultores de acordo com a ideia central da segunda questão do DSC:

Quadro 10 - DSC de acordo com cada IC.

Ideia Central	DSC
1ª IC: O clima é uma dificuldade	<i>“O clima é a maior dificuldade. Quando chove é uma sensação não muito boa, na verdade é muito bom pra gente que vai receber a chuva, mas para a terra não dá muito. Temos que nos recolher e os dias não rendem tanto quando está chuvoso. E aí quando tem sol é uma maravilha, então assim, na verdade é até bom que dá esse tempo porque é um trabalho bem árduo e cansativo. A chuva é muito boa pra terra, a terra agradece e acaba que o trabalhador dá uma pausa. Dependemos do tempo, mas a sensação é boa sempre.”</i>
2ª IC: Prazeroso	<i>“Então eu trabalho na agricultura como um escape do meu trabalho sabe! A gente tem uma empresa aqui então eu trabalho dentro da empresa e uma vez na semana, duas no máximo, eu trabalho lá dentro do sítio, na minha horta e nas coisinhas que eu planto lá. É um trabalho muito, muito gratificante, eu acho muito gostoso, apesar de ser exaustivo fisicamente falando né, mas é um trabalho que trás muita tranquilidade, muita paz pra minha vida e é muito gratificante você fazer aquilo e colher o que você planta né. Você ver a planta crescer e desenvolver, você sempre aprende com aquilo né, então abrange até para outras partes da vida as coisas que a gente aprende na agricultura. Então é muito prazeroso pra mim.”</i>
3ª IC: Gratificante	<i>“Trabalhar com a agricultura agroecológica é maravilhoso. Nós não éramos da área, saímos de São Paulo para plantar aqui no Sul de Minas, tínhamos outras profissões e éramos formados em outra área, deixamos isso para vir plantar porque pra gente é o que é gostoso e deixa a gente feliz né. E ainda com manejo orgânico é maravilhoso, muito bom. Por mais que o trabalho seja pesado, as vezes acaba exigindo um esforço físico comunal, mas é um trabalho muito gratificante, a gente poder colher o nosso alimento e consumir ou comercializar para as pessoas que a gente conhece e pessoas interessadas, é um sentimento muito bom, positivo e feliz. É muito gratificante mesmo, é muito legal ver que a gente está contribuindo com o nosso ecossistema local também, preservando a água, a floresta e cuidado dos bichos nativos”.</i>
4ª IC: Cansativo	<i>“O trabalho na roça é árduo. Eu acordo 5 horas da manhã, preparo a marmita e a gente vai pro trabalho. A gente sai para o trabalho por volta das 7h ou 7h30min por que eu organizo a minha casa primeiro e depois eu vou pro trabalho que é 40 minutos quando eu vou a pé, fazendo uma caminhada ou eu vou com meu marido de moto. Meu marido vai primeiro, tira o leite e volta pra casa, a gente deixo o leite aqui e eu vou com ele, mas isso não é todos os dias. A maior parte eu vou a pé e depois ele vai, porque a aqui no sítio também tem as galinhas, tem uma pequena horta também. Depois vamos pro outro sítio que a gente tem uma parceria, a gente trabalha com parceiros onde eu arrendo a terra, onde tem o café. A gente fica o dia inteiro no trabalho, mas pra mim é muito gratificante por que eu comecei a trabalhar na roça eu tinha 12 anos de idade e eu estudei até a quarta série e meu pai já quis ir pra roça e eu não quis estudar mais, então ele me colocou pra trabalhar na roça igual meus irmãos e eu fui. Então hoje, pra mim, eu vejo como uma fonte de saúde eu estar</i>

	<p><i>trabalhando, porque apesar de cansativo, acordo muito cedo e durmo tarde, porque são muitas atividades, mas me ajudou na saúde. Eu tive problema sério de depressão e consegui parar de tomar remédio depois que voltei a trabalhar na roça, porque o dia passa e nem vejo. Pra mim é muito bom, pra mim é como um remédio eu estar na agricultura e eu conhecer as plantas, isso me dá muito energia quanto eu to na roça, quanto eu colho minhas hortaliças, isso pra mim é uma satisfação, uma alegria imensa. Não tem o que pague isso, é cansativo, mas é gratificante demais.”</i></p>
5ª IC: É um aprendizado	<p><i>“Meu trabalho com agroecologia vem de duas frentes. Possuo uma cozinha industrial aonde produzimos produtos orgânicos artesanais totalmente à base de produtos naturais e orgânicos (como granolas, pastas de amendoim e castanhas, tahines, etc). Meu outro envolvimento com agroecologia é através de projetos socioambientais de reflorestamentos que realizamos em áreas desmatadas na floresta amazônica. Esta segunda frente que me fez me apaixonar pela agroecologia, Sou Engenheiro de Produção e em 2016 decidi por me desligar da área para me dedicar no desenvolvimento de produções orgânicas/agroecológicas no Brasil. Decidi por voltar a região aonde cresci que é Paraisópolis e desenvolver projetos para contribuir para este campo. Hoje não me vejo fazendo outra coisa, sinto um prazer imenso em saber que estou envolvido com agroecologia e também um estado de espírito de aprendiz por saber que tenho tanta coisa ainda para aprender tanto na teoria quanto na prática.”</i></p>
6ª IC: Frustrante financeiramente	<p><i>“Trabalhar a agricultura agroecológica é um prazer imenso porque a gente fica em contato com a natureza né! É difícil de entender, mas eu vim da cidade, certo? Eu sou urbano de nascimento e criação, e aí depois que eu resolvi sair da cidade e vir para a natureza para trabalhar, a gente se frustra bastante com esse negócio do tempo. Porque a gente está acostumado a trabalhar na hora que a gente quer né e não tem essa interferência tão grande do tempo. Mas com o passar dos anos com esse trabalho na terra a gente percebe que na verdade a gente percebe que a gente tem que fazer é entrar em harmonia com a natureza e entender seus princípios. Então é um prazer muito grande, uma troca de energia muito grande e a mãe natureza proporciona pra gente muita energia nova, sabe? Então é maravilhoso, essa parte é muito boa. Sinto frustração na parte financeira né! Quem vem desse mundo urbano está acostumado a ganhar dinheiro na cidade e chega na roça pra trabalhar na agroecologia, essa parte da grana é bem frustrante. Mas a gente vai seguindo por amor mesmo a causa.”</i></p>
7ª IC: É uma forma de religião	<p><i>“Essa pergunta é complexa. Eu trabalho com agrofloresta né, pra mim é uma forma de religião onde eu me conecto com a essência das coisas. E com a agrofloresta eu tenho um pouco um paradigma de trabalho no sentido de rever o que é rendimento de trabalho né. Então hoje o meu rendimento é muito mais focado em qualidade do trabalho do que quantidade. E pensando numa perspectiva de prazo mais ampla, enfim a agrofloresta faz essas transformações. E também a perspectiva do trabalho em si, então com o tempo você deixa aquele trabalho mais exigente fisicamente de enxada e capina e tal e passa para um trabalho mais de observação, de cuidado, de poda e outros</i></p>

	<i>tipos de trabalho.”</i>
8ª IC: É um modo de vida	<i>“O agricultor tem uma dificuldade muito grande, porque é um modo de vida e é o que eu realmente sei fazer. Então eu me contento trabalhando com aquilo que gosto de fazer e ainda fico muito contente por estar produzindo o alimento com valor nutritivo real, com saúde e com muita energia boa. Apesar de ser uma das profissões mais difíceis que tem e ser muito mal remunerada, outras muitas coisas compensam como o contato direto com a terra, o contato direto com a natureza todos os dias, tomar uma água pura, respirar um ar puro, sentir a vida mesmo, como a vida é mesmo, como a natureza sem apresenta né. Então acho que isso tudo faz desse trabalho um trabalho muito de contato mesmo com Deus e isso aí já é o suficiente.”</i>
9ª IC: Fonte de saúde	<i>“Sinto felicidade e alívio por estar trabalhando em um ambiente saudável e por este trabalho colaborar pela saúde e qualidade de vida de muitas outras pessoas além de nós. Sinto tranquilidade em fornecer um alimento puro e sem contaminação para as pessoas que vão se alimentar.”</i>

O questionamento gerado pela segunda pergunta do método do DSC está correlacionado ao objetivo específico de interpretar como o grupo relaciona suas concepções, práticas e hábitos alimentares com o trabalho na agricultura agroecológica.

Quanto ao sentimento de trabalhar na agricultura agroecológica, segundo relato dos agricultores, há a sensação de prazer em trabalhar com a terra.

Uma pesquisa realizada por Tonet, *et al* (2016), com agricultoras do Rio Grande do Sul, demonstra que a vida dessas agricultoras gira em torno do trabalho, porém elas apresentam estratégias para as adversidades e transformam o sofrimento inerente ao trabalho em prazer em suas atividades no campo.

Percebe-se que os agricultores entrevistados encontraram a possibilidade de executar seus trabalhos de forma positiva e com liberdade, com possibilidade de expressar sua individualidade em seu cultivo, sem fragmentação do trabalho, percebendo e valorizando todas as etapas de sua atividade.

O prazer está associado também à liberdade que o trabalho agroecológico traz quanto nas escolhas alimentares, quanto no modo de vida. A liberdade para executar o trabalho pode promover saúde, pois a saúde é entendida como produto de uma dinâmica humana individual e coletiva que constrói estratégias contra o sofrimento laboral (TONET *et al.*, 2016).

Alguns outros sentimentos também são relatados como ideias centrais no trabalho na agricultura, mesmo com problemas com o clima e financeiro, como: cansativo, uma forma de aprendizado, ou uma forma de religião. Mas todos os sentimentos negativos provenientes da atividade laboral podem ser transformados em prazer quando no trabalho é possível a aplicação da inteligência e do reconhecimento sobre a importância do trabalho (TONET *et al.*,

2016). O trabalho traz esse sentimento de ser gratificante, apesar de todos os problemas que envolvem a rotina, quando o sujeito está consciente de suas atividades, age com objetivos claros e busca melhores condições de vida para si e para os demais, buscando a satisfação de suas necessidades com respeito ao ambiente e fazendo daquele trabalho seu modo de vida.

A Figura 8 ilustra as ideias centrais dos DSC dos agricultores, demonstrando o sentimento ao trabalhar na agricultura agroecológica por frequência nos discursos:

Figura 8 - Ideias do sentimento ao trabalhar na agricultura agroecológica



Fonte: Próprio autor

A partir da terceira questão 3 “Como que você acha que trabalhar na agricultura agroecológica influencia na sua saúde e nos hábitos alimentares da sua família?” foram produzidas nove expressões chaves (registros) que resultaram em sete ideias centrais, com destaque para “Alimentos livres de venenos”.

Quadro 11 - Ideias centrais, sujeitos e frequência: de como que trabalhar na agricultura agroecológica influencia na sua saúde e nos hábitos alimentares

Como que você acha que trabalhar na agricultura agroecológica influencia na sua saúde e nos hábitos alimentares da sua família?		
Ideias Centrais (IC)	Sujeitos	Frequência (IC)
Por ter sempre alimentos frescos e ricos em nutrientes	1, 2, 7, 8	4
Por cultivar o próprio alimento	2, 5, 7, 8	4
O corpo fica em forma	3, 5, 9	3
Alimentos livres de venenos	3, 5, 6, 7, 8, 9	6
O alimento é o próprio remédio	3, 4, 7	3
Traz um maior conhecimento sobre a alimentação	4, 5, 6, 9	4
Agroecologia é um estilo de vida saudável	9	1
Total = 9		25

O Quadro 12 apresenta o discurso dos agricultores de acordo com a ideia central da terceira questão do DSC:

Quadro 12 - DSC de acordo com cada IC

Ideia Central	DSC
1ª IC: Por ter sempre alimentos frescos e ricos e nutrientes	<i>“Ah influencia bastante né! Por aqui ter tudo fresco, pertinho de fácil acesso é bem legal. Tem frutas, na época de fruta eu gosto de pegar do pé bem fresquinha, coisa rara nos dias de hoje. E isso pra mim é muito bom, é sempre muito bom pra saúde.”</i>
2ª IC: Por cultivar o próprio alimento	<i>“Nosso trabalho com as hortas influencia na nossa alimentação com a variedade de alimentos que nós produzimos né, então além de gerar renda para a família, a gente acaba consumindo aquilo que plantamos. E por ser um manejo agroecológico tem muito variedade, não é uma monocultura, então a gente tem folhas, raízes, legume, frutas, então tem bastante diversidade e que contribui com que a nossa alimentação aqui em casa seja variada. E por ser esse manejo agroecológico a gente tá cuidando da terra, o que faz com que os alimentos que a gente produz tenham nutrientes verdadeiramente né, não tem o NPK como na agricultura convencional. Então são alimentos muito ricos, perfeitos, nutritivos e vivos, sem nenhuma química, sem nenhum composto químico, sem nenhum inseticida ou pesticida. Isso contribui também pra nossa alimentação, não ser envenenada ou com déficit de nutrientes ou coisa assim.”</i>
3ª IC: O corpo fica em forma	<i>“Quanto à parte de saúde, vem contrapor a parte financeira. A gente não precisa gastar com academia e com remédios né! Porque trabalhando dessa forma a gente fica com o corpo muito saudável, a gente pratica atividade física todos os dias, exercícios diferentes né! Nos alimentamos muito bem de coisas frescas, sem veneno e estão super ricos. Os alimentos que a gente produz com</i>

	<p><i>a agroecologia são completos em nutrientes, não é igual um alimento que você põe um NPK ou um adubo químico que na verdade tudo fica bonito por fora o alimento mas na verdade por dentro ele não contém todos os nutrientes que era para ele ter. Da forma agroecológica a gente pode ter esse prazer. Minha família também se alimenta muito bem das coisas do sítio, eu tenho um filho bem pequenininho e ele adora as frutinhas que a gente colhe no sítio tipo morango, framboesa, mirtilo. Você vê que os olhinhos dele brilha quando eu chego em casa com as coisas para ele comer. É muito boa essa parte da saúde, eu acho que é o principal da agroecologia. É o principal presente da agroecologia é ter uma saúde muito boa.”</i></p>
<p>4^a IC: Alimentos livres de venenos</p>	<p><i>“Pra mim é gratificante demais, é questão de saúde mesmo porque eu e meu marido voltamos para esse lado da agroecologia e trabalhamos com orgânicos por questão de saúde mesmo. Principalmente do meu marido, que era um produtor convencional e devido as condições de saúde dele, que estava debilitada, tudo por causa do agrotóxico. Ele fez alguns exames, se sentia muito mal quando ele mexia. Ele mexia com batata e usava veneno de batata, então quando ele mexia, ele chegava em casa a noite e passava muito mal com falta de ar. Foi procurar um médico, fez exames do pulmão mas não tinha nada, mas o médico diagnosticou que o agrotóxico poderia estar fazendo mal pra ele e dando essa falta de ar. E aí já tava grávida do meu filho e eu sentia muito dor de cabeça quando ele chegava da roça, por causa do cheiro horrível que tinha do veneno. Então ele disse que ia larga a mão de plantar de modo convencional e começar a agroecologia. Ele já tinha um conhecimento, já tinha feito alguns cursos de orgânico. Sempre teve paixão mas ele não tinha condições e um incentivo né. Eu também falei pra ele que assim que o neném nascer eu vou trabalhar com você, porque eu sempre gostei de trabalhar na roça e de estar na agricultura. Logo que meu filho nasceu, fiquei um pouquinho em casa até os 3 anos de idade dele, meu marido adquiriu um sítio do amigo dele que estava abandonado. Pedi pro amigo deixar a gente plantar e a gente foi plantando devagar. No começo foi complicado um pouco, mas a gente conseguiu fazer nossa primeira horta orgânica, vendia na feira em Pedralva e assim a gente foi indo. E pra mim, tudo isso foi questão de saúde pra mim, pro meu marido e pro meu filho, que nasceu com um problema no sangue e por isso a gente precisava de uma alimentação adequada e saudável. E aí a gente partiu pra isso e sem dúvida, a agroecologia e o orgânico foi o remédio pra minha vida, pra minha família. Sendo dúvida nenhuma é de grande importância o que a gente faz, hoje a gente tem outra saúde. A gente vê o alimento não só como alimento, mas um remédio, é o que dá sustância, é tudo para nós.”</i></p>
<p>5^a IC: O alimento é o próprio remédio</p>	<p><i>“A influencia do trabalho ela é bem integrada, no sentido de que uma coisa depende da outra sabe? Não é primeiro vem o trabalho e depois vem a saúde, eu acho que é muito assim. O processo de entender um pouco a origem dos alimentos e a importância deles para a saúde, foi um processo pra gente que veio junto com a escolha de trabalhar na terra. E a forma de a nossa medicina principal é essa né, o alimento em primeiro lugar, em segundo lugar as plantas medicinais na cura e depois as plantas medicinais nos óleos essenciais, a gente tem essa coisa em casa de ter na natureza as coisas que a gente produz em pouco e o que os nossos colegas produzem como a nossa principal medicina.</i></p>

	<i>Isso tem seus altos e baixos, as vezes a gente não conseguimos produzir suficientemente, nem nossos colegas e as vezes a gente tem que comprar de fora, mas esse processo é muito junto, processo de comer bem como forma de saúde e esse processo de trabalhar na terra.”</i>
6ª IC: Traz um maior conhecimento sobre alimentação	<i>“Acredito que obter o conhecimento sobre as produções convencionais e agroecológicas existentes no País é fundamental para reflexão do que você põe à mesa para se alimentar. Em um dos países com maior utilização de agrotóxicos no mundo, deveria ser obrigatório todo cidadão brasileiro ter ciência do que ele está consumindo. A partir do momento que iniciei o estudo sobre consumo orgânico e agroecológico eu e minha família tentamos ao máximo ter um consumo 100% agroecológico/ orgânico. Ainda no país não conseguimos ter acesso a todos os produtos também com a opção 100% agroecológicos, porém o máximo que tivermos acesso, optamos por esta opção.”</i>
7ª IC: Agroecologia é um estilo de vida saudável	<i>“Desde o princípio, quando eu comecei a trabalhar com agricultura, sempre trabalhei com a agricultura orgânica. Nunca nem pensei em trabalhar com a agricultura convencional porque jamais eu pensaria em mexer com veneno pra mim mesmo e adubo químico pra mim mesmo pra consumir, então realmente essa relação de saúde do corpo com saúde do espírito, saúde da terra, saúde do planeta, tudo isso está interligado. Então esse tipo de agricultura é um sistema completo de estilo de vida, do que você se alimenta, o que você planta, no exercício físico que você faz para fazer tudo isso. Então é como se fosse um organismo vivo da saúde, das boas práticas da saúde. Então eu acho que uma coisa está relacionada com a outra né, o trabalho no campo na agricultura orgânica e agroecológica e a saúde diretamente. E com isso a gente vai tendo a mente mais dinâmica, mais pura, mais esperta né e a gente vai escolhendo cada vez mais um estilo de vida mais saudável.”</i>

O questionamento gerado pela terceira e última pergunta do método do DSC está correlacionado ao objetivo específico de interpretar como o grupo compreende a própria saúde no trabalho, por meio de sentimentos e sensações dos agricultores.

Ao se referir sobre os alimentos que produzem, os agricultores destacam que estes são produzidos “sem veneno”, o que significa que são alimentos sem agrotóxicos, atribuindo-se a seu consumo um indicador de qualidade alimentar, que por sua vez se apresenta como importante promotor de saúde.

Em estudo realizado por Ell, Brandenburg & Silva (2012) acerca das práticas alimentares entre os agricultores ecológicos, os resultados se assemelham aos relatos desta pesquisa, já que trazem evidências de que, para os agricultores agroecológicos, uma alimentação saudável é aquela que possui alimentos livres de agrotóxicos.

Londres (2011) também deixa claro sobre os perigos destas substâncias usadas na agricultura, enfatizando estudos sobre o desenvolvimento de doenças neurológicas, hepáticas,

respiratórias, renais e cânceres provocados pelo uso de agrotóxicos. A percepção que os agricultores possuem sobre a segurança alimentar no que está sendo consumido e a possibilidade de desfrutar alimentos “sem veneno”, os levam a cultivar seus próprios alimentos, desenvolvendo um padrão de saúde alimentar e, conseqüentemente, com a diversificação da produção.

Pode-se verificar que o resultado deixa explícita a teoria do Dossie Abrasco (2012) que para o campo da saúde pública, a agroecologia é o modelo produtivo que perpetua a segurança alimentar e nutricional, em oposição ao sistema hegemônico de produção de alimentos responsável pela devastação ambiental e alterações negativas nos hábitos alimentares e todas as suas conseqüências.

A prática da produção agroecológica pode permitir o acesso a uma alimentação mais diversificada por parte das famílias dos pequenos agricultores (FURTADO; BEZERRA, 2014). De fato, no caso dos agricultores da RAMA, verifica-se a valorização dos recursos locais, tais como contribuir para a melhoria da qualidade de vida e de saúde do agricultor e do consumidor, devido à produção de alimentos livres de substâncias químicas ou geneticamente modificadas.

A partir dos depoimentos de alguns agricultores observou-se que o uso de práticas naturais de saúde, como o de plantas medicinais, está intimamente relacionado com a prática agroecológica. Pois a agroecologia trabalha com o resgate do conhecimento popular e busca a manutenção da biodiversidade, por meio do plantio de ervas e do conhecimento do agricultor sobre as plantas nativas que possuem efeito terapêutico. Deixando claro as ideias de Porazzi (2013), o conhecimento a respeito do processo saúde-doença está associado às concepções que explicam os costumes, os valores e as crenças daquela sociedade. Desta forma, a saúde pode ser conceituada na perspectiva antropológica como resultado da articulação entre o biológico, o cultural e a experiência prática.

A Figura 9 ilustra as ideias centrais dos DSC dos agricultores, demonstrando a opinião dos agricultores com relação a como que trabalhar na agricultura agroecológica influencia na sua saúde e nos hábitos alimentares, por frequência nos discursos:

Figura 9 - Ideias de como que trabalhar na agricultura agroecológica influencia na sua saúde e nos hábitos alimentares



Fonte: Próprio autor

4.2 RESULTADO DO QUESTIONÁRIO DE FREQUENCIA ALIMENTAR (QFA)

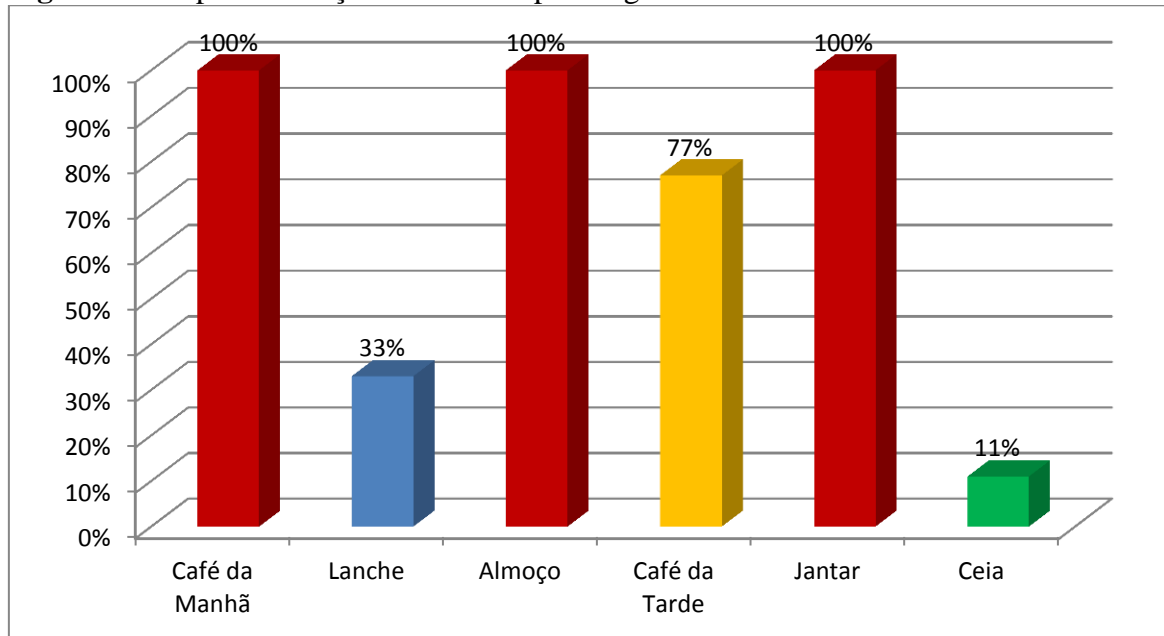
Nesta parte é apresentada a frequência do consumo dos agricultores de determinados alimentos. O tempo médio de aplicação do QFA foi de aproximadamente cinco minutos.

Os questionamentos gerados pelo QFA traz a luz o objetivo específico de identificar a diversidade e a forma de obtenção dos alimentos consumidos pelos agricultores.

O questionário, fundamentado nas diretrizes do Guia Alimentar para a População Brasileira - GAPB (2014), contém questões com relação ao número de refeições realizadas, se houve mudanças recentes nos hábitos alimentares e a frequência de consumo de frutas, verduras, legumes, leite e derivados, frituras, doces, refrigerantes etc.

A Figura 10 expõe o número de refeições diárias realizadas pelos agricultores entrevistados.

Figura 10 - Tipo de refeições realizadas pelos agricultores da RAMA



Foi investigada a frequência das refeições diárias para verificar o ritmo alimentar desses indivíduos por intermédio da combinação de duas ou mais refeições diárias, considerando como adequada a realização de pelo menos três refeições diárias (BRASIL, 2014).

Nota-se que todos os agricultores entrevistados realizam as três principais refeições diárias (café da manhã, almoço e jantar). Com relação aos lanches entre essas grandes refeições, 33% realizam o lanche da manhã, 77% tomam o café da tarde e somente 11% finalizam seu dia com a ceia.

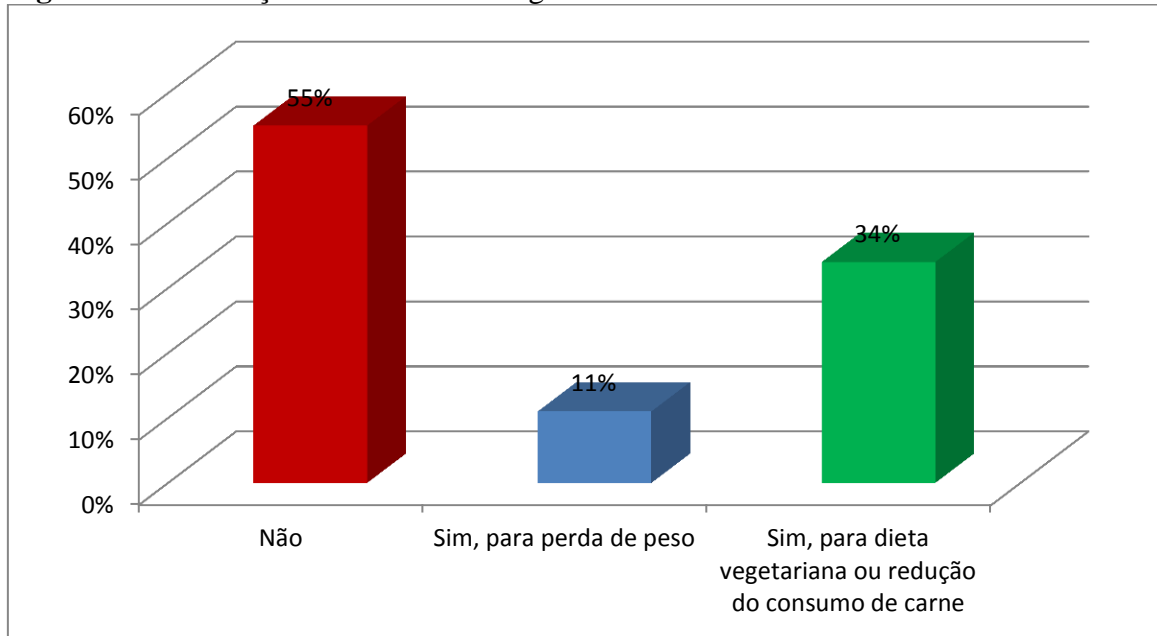
É considerada saudável a refeição preparada com alimentos variados, com tipos e quantidades adequadas. O GAPB sugere, pelo menos, três refeições maiores por dia, que é o café da manhã, almoço e jantar, intercaladas por pequenos lanches (BRASIL, 2014).

Segundo dados da Pesquisa de Orçamento Familiar - POF 2008-2009, do total gasto com alimentação da população brasileira, o percentual de despesa com alimentação fora do domicílio é de 33,1% na área urbana e 17,5% na área rural (IBGE, 2010). Portanto podemos observar que a frequência alimentar rural é mais bem distribuído no dia devido essa população já obter fácil acesso ao alimento, sem precisar pular refeição ou gastar com isso fora do domicílio.

Assim, os agricultores da RAMA possuem uma frequência alimentar considerada saudável, contrariando estudos e análises sobre a qualidade da dieta da população rural brasileira.

A Figura 11 demonstra se houve mudanças recentes na alimentação dos agricultores.

Figura 11 - Mudanças alimentares dos agricultores da RAMA



Pode-se observar que a maior parte dos entrevistados não tinha realizado nenhuma mudança na alimentação recentemente¹⁴ (55%). Uma parte significativa dos agricultores entrevistados (34%) optou por uma alimentação vegetariana¹⁵ ou estão no processo de redução do consumo de carne.

A opção pelo consumo de alimentos de base vegetal se faz devido a diversos fatores como: ser mais barato, ter maior acesso devido ao trabalho na agricultura e o conhecimento dos agricultores de que são alimentos mais saudáveis e nutritivos.

Tais mudanças alimentares não são tão significativas, pois conforme a Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF), a zona rural sempre apresenta um maior consumo de alimentos tradicionais quando comparado com a zona urbana onde há o maior consumo de alimentos prontos para o consumo, processados e ultra processado.

O interesse e a adesão ao vegetarianismo têm sido crescentes. Um levantamento feito em 1994 atestou que aproximadamente 12,4 milhões de pessoas nos Estados Unidos denominavam-se vegetarianas. Isso corresponde a cerca de 7% da população e a quase o

¹⁴ Segundo Fisberg (2012), a mudança alimentar classificada como “recentemente” expressa o período de até um ano.

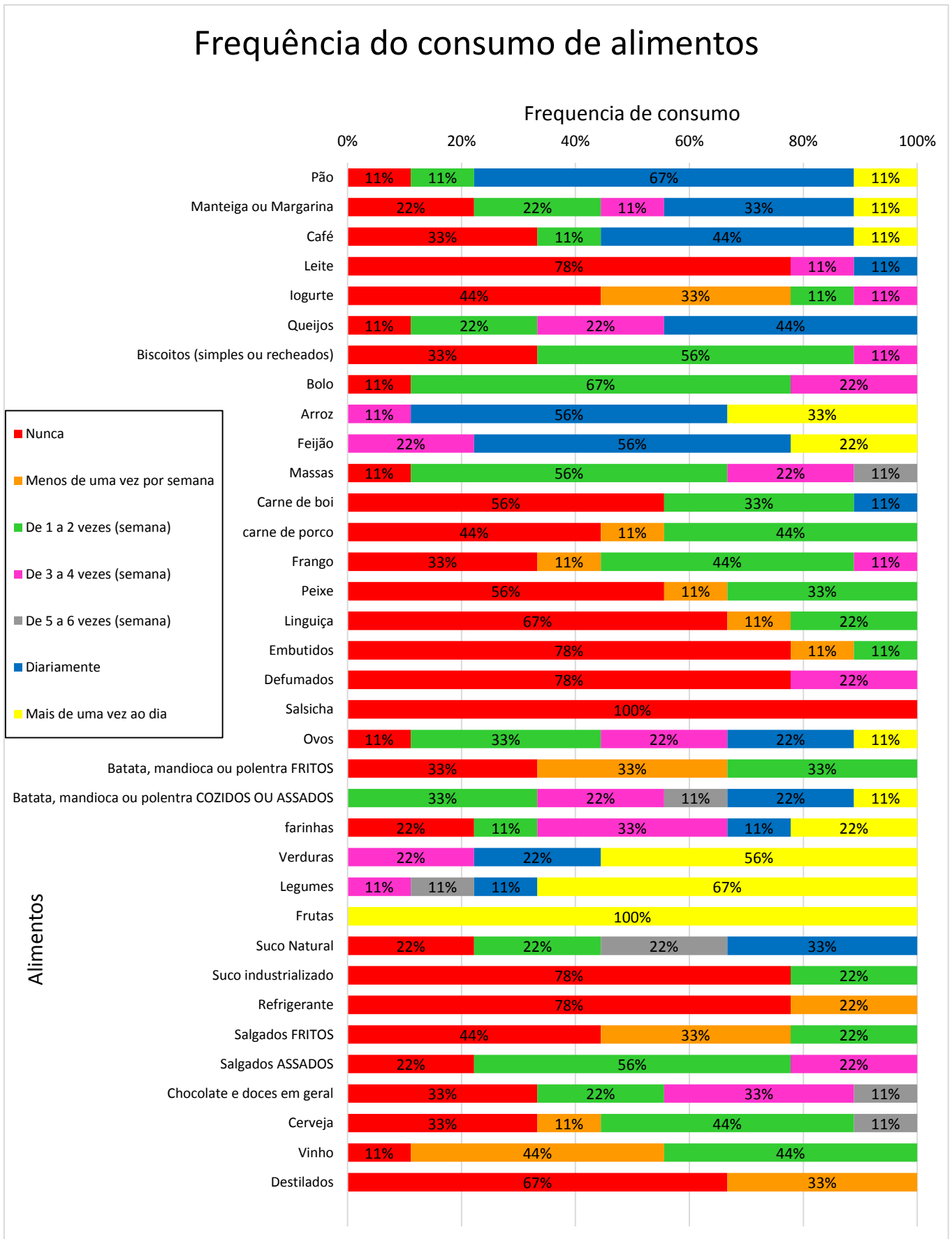
¹⁵ O vegetarianismo é uma escolha alimentar se refere à opção de privação de produtos de origem animal, com introdução ou não de ovos, leite e seus derivados na alimentação (FONTES, 2018).

dobro do número de vegetarianos descritos ao longo de um período de oito anos (JONHNSTON, 2003). Muitas são as razões que levam os indivíduos a adotarem a dieta vegetariana aspectos relacionados à saúde, à ética e aos direitos dos animais, ao meio ambiente, à fome, à economia e à religião. Durante as últimas décadas, estudos epidemiológicos têm documentado importantes e significativos benefícios do vegetarianismo e de outras dietas baseadas em alimentos vegetais para a saúde humana (BRASIL, 2014)

Tais mudanças podem ser observadas nos agricultores para o maior consumo de vegetais e uma gradativa redução de alimentos de base animal, devido ao estilo de vida e os conhecimentos adquiridos com a agroecologia.

A frequência do consumo de alimentos dos agricultores está exposta na Figura 12.

Figura 12 - Frequência alimentar dos agricultores da RAMA



A questão sobre a frequência de consumo possui trinta e cinco itens alimentares (Figura 11), divididos em oito grupos conforme Pirâmide Alimentar: Cereais e/ou tubérculos (6 porções/dia), Hortaliças (verduras e legumes) (3 porções/dia), Frutas (3 porções/dia), Carnes e Ovos (1 porção/dia), Leite e/ou derivados (3 porções/dia), Leguminosas e Oleaginosas (1 porção/dia), Óleos e Gorduras (1 porção/dia) e Açúcares e Doços (1 porção/dia).

A frequência de consumo alimentar é dividida em diária, semanal, mensal e anual; cada uma destas categorias incluem as opções quanto ao o número de vezes que o alimento é habitualmente consumido.

O princípio do equilíbrio alimentar incorpora quantidade adequada e indicação do número de porções recomendadas, dos diferentes grupos alimentares, provendo calorias e nutrientes necessários diariamente (PHILIPPI, 2014).

As recomendações sobre a utilização dos grupos de alimentos, da Pirâmide Alimentar Brasileira associada ao Guia Alimentar da População, para o planejamento de uma alimentação saudável, estão baseadas nos conceitos de segurança alimentar e nutricionais.

Dos alimentos consumidos habitualmente (> quatro vezes/semana), destacam-se arroz, pães, farinhas diversas, verduras, legumes, frutas, suco de frutas, feijão, manteiga e café, e dos alimentos raramente consumidos (uma vez ao mês), destacam-se carne de porco, frango, salgados e preparações fritas, chocolate, doces em geral, bebidas. Sobre os alimentos não consumidos destacam-se carne bovina, peixe, linguiça e embutidos, refrigerante, sucos industrializados, leite e iogurte.

Em relação ao consumo dos alimentos classificados como saudáveis se verificou que a maioria dos agricultores tem uma frequência de consumo adequada desses alimentos, isto é, todos os agricultores entrevistados relataram que consomem frutas mais de uma vez ao dia. Apenas os grupos das verduras e legumes foram citados por 56% e 67%, respectivamente, como consumo diário, ou seja, adequado. Os alimentos classificados como de risco para a saúde foram citados pela maioria dos entrevistados com nunca ter o hábito de consumo, sendo frituras 44%, embutidos 78%, doces 33%, refrigerantes 78%, bebidas destiladas 67%, salsicha 100% e leite 78%. É importante salientar que o baixo consumo de carne deve-se ao significativo número de vegetarianos na pesquisa (34%).

De uma maneira geral, percebe-se que a maioria dos agricultores tem um consumo baixo dos alimentos de risco e elevado consumo de alguns alimentos protetores¹⁶. A maioria consome fruta, verduras e legumes dentro da frequência recomendada pela Pirâmide

¹⁶ Alimentos protetores são aqueles que compõem os grupos de alimentos ricos em fibras na Pirâmide Alimentar como: frutas, verduras, legumes, grãos, oleaginosas, carnes e ovos (PHILIPPI, 2014).

Alimentar, que são três porções ao dia (PHILIPPI, 2013). Reforçando os dados do IBGE (2010) sobre a análise do consumo alimentar entre a população urbana e rural no Brasil, que apontam médias diárias de consumo per capita de itens como arroz, feijão, batata-doce, mandioca, farinha de mandioca, manga, tangerina, peixes e carnes foram muito maiores na zona rural. Na área urbana a pesquisa demonstra um consumo maior de alimentos prontos ou processados, como pão de sal, biscoitos recheados, iogurtes, vitaminas, sanduíches, salgados, pizzas, refrigerantes, sucos e cervejas.

Correlacionando o DSC com o QFA avaliou-se que o hábito de fazer mais de três grandes refeições ao dia teve relação positiva com o consumo de frutas, verduras e legumes e alimentos indicando que os agricultores com o hábito de fazer lanche entre as principais refeições consomem com maior frequência frutas, verduras, legumes e alimentos integrais e têm frequência menor no consumo de alimentos comprados.

Os dois métodos quando relacionados funcionam de forma efetiva na pesquisa, pois trabalha de forma complementar com a análise qualitativa dos discursos e também trazendo a análise quantitativa do QFA.

Entre as questões centrais nas propostas da teoria do Bem Viver, o hábito alimentar se faz presente, pois os agricultores se referem à boa alimentação e à boa saúde como as principais motivações para se engajarem na agroecologia como modo de vida, destacando a essencialidade da agroecologia para a SAN (TIMO; BRANDÃO, 2017). Atrelado a essas motivações, há resgate das culturas alimentares tradicionais e também em formas alternativas de alimentação, como a maior inclusão de vegetais na mesa, a opção de uma alimentação crua e o vegetarianismo.

Nesse contexto, os agricultores agroecológicos, como os que compõem a comunidade da RAMA, vêm sendo responsáveis por valorizar as noções de bem-viver a partir de discussões em defesa dos bens comuns aliados áreas da alimentação, da saúde e do saber local.

A partir da observação de todos os elementos identificados nesta pesquisa relacionados à saúde e à alimentação dos agricultores participantes, vários são os fatores que identificam a prática da agroecologia como uma estratégia de promoção da saúde dos agricultores envolvidos neste processo. Destacam-se, entre os fatores, a autonomia, a manutenção do modo de vida rural, a valorização do conhecimento do agricultor, a troca de alimentos e conhecimentos com outros agricultores.

É fundamental repensar o sistema produtivo atual e o consumo alimentar, pois as práticas alimentares de um povo refletem e alteram sua sustentabilidade (MATUK, 2015).

Compreende-se que as bases da ciência da nutrição são construídas a partir de princípios que nem sempre conduzem à sustentabilidade, por isso a importância dos nutricionistas conhecerem a origem dos alimentos, por meio da compreensão e diálogo com quem trabalha com agroecologia e, assim passar a fazer parte dela (CARDOSO, 2016).

5 CONCLUSÃO

Este estudo buscou analisar a relação entre os processos de trabalho e as consequências na saúde do trabalhador, associados aos hábitos alimentares de agricultores agroecológicos. A pergunta norteadora desta pesquisa foi: “De que modo o trabalho com a agroecologia influencia na saúde e nos hábitos alimentares dos agricultores agroecológicos?”. Para respondê-la foi necessário identificar os principais fatores que interferem no hábito alimentar e as formas de obtenção dos alimentos consumidos dos membros da Rede Agroecológica da Mantiqueira - RAMA. Além disso, procurou-se interpretar como o grupo relaciona suas concepções, práticas, hábitos alimentares e sua compreensão da própria saúde no trabalho com a agricultura agroecológica.

Contudo, o trabalho com a agroecologia já é considerado um promotor de saúde e de bons hábitos alimentares dos agricultores agroecológicos, pois eles praticam em seu trabalho estratégias sustentáveis para a melhoria do perfil alimentar e da qualidade de vida.

Estudar um grupo que trabalha com a agroecologia, como a RAMA, permitiu verificar que mesmo diante da modernidade alimentar atual, há a preservação da cultura alimentar, representada nos seus hábitos e práticas alimentares e evidenciada no saber-fazer que é característico de um modo de vida camponês presente nas comunidades rurais, mesmo que esse grupo seja composto por produtores rurais que não possuem a tradicional característica camponesa dos antepassados.

Não é a diversidade das identidades sociais hoje constatadas no país com relação aos produtores rurais que o tornam ou não camponeses. Mas, sim, a concepção de mundo e de prática social que vivenciam.

Há, no entanto, um esforço indispensável a ser realizado para que os produtores rurais avancem no processo de se identificarem, do ponto de vista político-ideológico, como camponeses: a motivação política e cultural para alterarem os hábitos de consumo alimentar que vem adotando na família e que vem reproduzindo no campo no que se refere à dieta alimentar a prática de adquirirem nos mercados seus alimentos básicos (CARVALHO, 2000).

O sistema alimentar RAMA é proveniente do trabalho com a agroecologia e garante a segurança e a soberania alimentar da comunidade, pois os agricultores têm consciência sobre a relação do seu trabalho com a saúde quando escolhem os alimentos naturais em detrimento dos alimentos industrializados.

Num momento em que a sociedade reconhece a necessidade da garantia da segurança alimentar, sustentada em um conceito de comida de verdade, enfrenta-se atualmente o retrocesso de políticas públicas na área da saúde como cortes orçamentários contínuos que fragilizam as políticas sociais, políticas de redução da fome, da miséria, da pobreza e da promoção da SAN, após uma expansão e qualificação das políticas públicas em alimentação e nutrição durante o Governo Lula.

Mesmo diante desse cenário, as comunidades preservam o saber-fazer na produção e no processamento de alimentos, onde os modos de produção e consumo agroecológicos valorizam e protegem os saberes tradicionais, promovem a própria saúde e a natureza se tornam referências na construção de um modelo agroalimentar sustentável.

As quatro hipóteses do trabalho, questionados pelos objetivos específicos, foram confirmadas. Pois o estudo deixou claro, através dos discursos e da entrevista dos sujeitos que (H.1) os principais fatores que interferem no hábito alimentar dos agricultores é o modo de vida saudável e as tradições nos modos de saber-fazer e na produção dos alimentos agroecológicos. (H.2) As formas de obtenção e os tipos de alimentos consumidos pelos agricultores são alimentos provenientes da própria agricultura. (H.3) O grupo relaciona o hábito alimentar e suas práticas ao trabalho e modo de vida rural, pois acreditam que o trabalho, a alimentação e a saúde são complementares. Realizam mais de três refeições diárias e há um excelente consumo de alimentos in natura. (H.4) O grupo compreende que trabalhar na agricultura é um modo de promover e manter a boa saúde. Sentem prazer em trabalhar com a agroecologia e possuem o conhecimento de que trabalhar na agricultura sem o uso de agrotóxicos já é uma promoção de saúde.

As limitações que este trabalho atravessou durante o período de pesquisa foi a não disponibilidade de participação de todos os membros da RAMA, pois os agricultores estavam em época de visitas de pares do grupo e também com trabalho de entrega das cestas orgânicas para os consumidores. Portanto essa pesquisa foi realizada com os agricultores que se disponibilizaram a responder as entrevistas, obtendo uma pequena amostra de agricultores.

Por meio dos resultados deste estudo, conclui-se que o hábito alimentar dos agricultores da RAMA se orienta pela valorização da saúde e estão intimamente ligados ao

trabalho agroecológico e modo de vida rural. Tais agricultores acreditam na soberania e segurança alimentar para o desenvolvimento rural, e através de seus discursos percebe-se que consideram o ambiente de trabalho como um lugar de promoção de saúde.

Porém para que haja uma contínua garantia de SAN e a conscientização acerca da importância de hábitos alimentares saudáveis para a saúde, são fundamentais as ações municipais, estaduais e federais, uma vez que a esses atores estão presentes em todo o Brasil. Para realizar tais ações, poderiam ser firmadas parcerias com universidades públicas e privadas, em projetos voltados à promoção de práticas alimentares saudáveis e também ao manejo de sistemas agroecológicos, criando assim valor compartilhado para alunos, agricultores e instituições de ensino. Além disso, as Unidades Básicas de Saúde próximas aos locais rurais também poderiam investir mais em ações de educação alimentar e nutricional direcionadas para esse público.

Sugere-se que futuros trabalhos englobem, cada vez mais, o trabalhador rural, explore mais a fundo como eles se identificam e se percebem, entendendo esses sujeitos políticos e o motivo pelo qual optaram por esse estilo de vida.

Outra sugestão para novos estudos é explorar os tipos de processos que estão ligados ao modelo de sociedade que nós vivemos que gera essa necessidade dos indivíduos de buscar outro modo de vida, em que a terra, a natureza e a produção agroecológica torna-se a melhor alternativa.

A última sugestão para futuros estudos acadêmicos, principalmente na área da saúde, é investigar mais a fundo como a agroecologia pode ser uma alternativa na promoção da saúde e explorar outros aspectos nutricionais de agricultores agroecológicos como a avaliação nutricional dessa população. Além de trabalhos de áreas diversas que relacione a interação da agroecologia com a ciência da nutrição.

Fica claro o papel da nutrição em contribuição com a sustentabilidade, quando ela valoriza os hábitos alimentares locais; quando aproxima seus discursos da agroecologia, ressaltando a importância do consumo de produtos da agricultura; quando educa que a nutrição não é só “se nutrir” de alimentos saudáveis, pois a alimentação e a saúde envolvem dimensões ambientais, socioculturais, econômicas, regionais e políticas; pensa numa alimentação que respeita o meio ambiente; quando não aderem a qualquer tipo de alimento e a sistemas agrícolas que degradam a natureza, sabendo a importância das várias ciências na luta e busca de um mundo melhor e um desenvolvimento rural sustentável.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ABRASCO, D. **Um alerta sobre os impactos dos Agrotóxicos na saúde**. São Paulo: Expressão Popular, 2012.
- ACOSTA, A. **O Bem Viver: uma oportunidade para imaginar outros mundos possíveis**. São Paulo - SP: Elefante, 2016.
- ALTIERI, M. **Agroecologia: bases científicas para uma agricultura sustentável**. 3. ed. Rio de Janeiro: Expressão Popular, 2012.
- ALTIERI, M. A.; TOLEDO, V. M. The agroecological revolution in Latin America: rescuing nature, ensuring food sovereignty and empowering peasants. **The Journal of Peasant Studies**, v. 38, n. 3, p. 587–612, 2011.
- ANJOS, F. S. DOS; CALDAS, N. V.; HIRAI, W. G. Dimensão rural da insegurança alimentar: transformações nas práticas de autoconsumo entre famílias rurais do extremo sul gaúcho. **Revista Segurança Alimentar e Nutricional**, v. 16, n. 1, p. 1–17, 2009.
- AQUINO, F. C. et al. Segurança Alimentar e Nutricional, Hábitos Alimentares e condições socioeconômicas na Chapada dos Veadeiros no Brasil Central. **Segurança Alimentar e Nutricional**, v. 23, n. 2, p. 933–943, 20 dez. 2016.
- ARAÚJO, I. M. M. DE et al. AGRONEGÓCIO E AGROTÓXICOS: IMPACTOS À SAÚDE DOS TRABALHADORES AGRÍCOLAS NO NORDESTE BRASILEIRO. **Trabalho, Educação e Saúde**, v. 15, n. 1, p. 117–129, 15 dez. 2016.
- ARRUDA, A. Teoria das representações sociais e teorias de gênero. **Cadernos de Pesquisa**, n. 117, p. 127–147, nov. 2002.
- ASSIS, R. L. DE; ROMEIRO, A. R. Agroecologia e Agricultura Familiar na Região Centro-Sul do Estado do Paraná. **Rev Econ Sociol Rural**, v. 43, n. 1, p. 155–177, 2005.
- BARRETO, S. A. J.; CYRILLO, D. C. Análise da composição dos gastos com alimentação no Município de São Paulo (Brasil) na década de 1990. **Revista de Saúde Pública**, v. 35, p. 52–59, 2001.
- BLEIL, S. . O Padrão Alimentar Ocidental: Considerações Sobre a Mudança de Hábitos no Brasil. **Cadernos de Debate**, v. 6, n. 1, p. 1–25, 1998.
- BRANDÃO, C. R. **plantar, colher, comer: um estudo sobre o campesinato goiano**. Rio de Janeiro: Edições Graal, 1981.
- BRANDÃO, C. R. Sobre a tradicionalidade rural que há em nós. In: OLIVEIRA, A. U.;

MARQUES, M. I. M. (Eds.). . **O campo no século XXI: território de vida, de luta e de construção social**. São Paulo: Casa Amarela, 2004. p. 121–131.

BRANDENBURG, A. Movimento agroecológico: trajetória, contradições e perspectivas. **Desenvolvimento e Meio Ambiente**, n. 6, p. 11–28, 2002.

BRASIL. CONSTITUIÇÃO. **Constituição da República Federativa do Brasil** Brasília, DF: Senado Federal: Centro Gráfico, 1988.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. DEPARTAMENTO DE ATENÇÃO BÁSICA. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição**. 1. ed. Brasília-DF: MS: Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica, 2013.

BRASIL. **As Cartas da Promoção da Saúde**. Brasília/DF: Ministério da Saúde. Secretaria de Políticas de Saúde. Projeto Promoção da Saúde, 2002.

BRASIL. **A vigilância, o controle e a prevenção das doenças crônicas não-transmissíveis : DCNT no contexto do Sistema Único de Saúde brasileiro / Brasil**. Brasília/DF: Organização Pan-Americana da Saúde, 2005.

BRASIL, M. DA S. **Guia Alimentar para a População Brasileira**. 2. ed. Brasília/DF: Ministério da Saúde, 2014.

BURITY, V. **Direito humano à alimentação adequada no contexto da segurança alimentar e nutricional**. Brasília/DF: ABRANDH, 2010.

CADE, J. et al. Development, validation and utilisation of food-frequency questionnaires – a review. **Public Health Nutrition**, v. 5, n. 4, p. 567–587, 1 ago. 2002.

CAISAN. **Balanco das Ações do plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – PLANASAN 2012-2015**. Brasília/DF: [s.n.].

CAISAN. **II PLANO NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL - PLASAN 2016 - 2019**. Brasília: MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO SOCIAL - MDS, 2018.

CAPORAL, F. R. **Agroecologia: uma ciência do campo da complexidade**. 1ª ed. Brasília/DF: MDS/ Embrapa, 2009.

CAPORAL, F. R.; COSTABEBER, J. A. **Segurança Alimentar e Agricultura Sustentável: uma perspectiva agroecológica**. In: **Agroecologia e Extensão Rural - construções para a promoção do desenvolvimento rural sustentável**. Porto Alegre: EMATER/RS, 2004.

CAPORAL, F. R.; PETERSEN, P. **Agroecologia e políticas públicas na América Latina: O**

caso do Brasil. **Agroecologia**, v. 6, p. 63–74, 2012.

CARDOSO, I. M. O nutricionista precisa conhecer a origem dos alimentos. p. 15–16, 2016.

CARNEIRO, M. . De produtor a consumidor: mudanças sociais e hábitos alimentares. In: NEVES, D. . (Ed.). . **Processos de constituição e reprodução do campesinato no Brasil**. São Paulo - SP: UNESP, 2009.

CARVALHO, SORAIA MARTINS DE; BEZERRA, I. “Hoje é dia de feira” – os caminhos da agroecologia no âmbito da política municipal de abastecimento da cidade de Curitiba, Paraná. **Revista Paranaense de Desenvolvimento**, v. 38, n. n. 133, p. 97–112, 2017.

CARVALHO, H. M. A crise de identidade dos pequenos produtores rurais familiares: possibilidades de superação. **Mimeo**, p. 5, 2000.

CARVALHO, H. M. As classes sociais no campo no Brasil. **Mimeo**, v. nov, p. 48, 2006.

CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil**. 4. ed. São Paulo - SP: Global Editora, 2011.

CHAYANOV, A. V. **La organización de la unidad económica campesina**. Buenos Aires: Nueva Visión, 1974.

CLARO, R. M. et al. Consumo de alimentos não saudáveis relacionados a doenças crônicas não transmissíveis no Brasil: Pesquisa Nacional de Saúde, 2013. **Epidemiologia e Serviços de Saúde**, v. 24, n. 2, p. 257–265, jun. 2015.

CONSEA, B. **Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional**. Disponível em: <<http://www4.planalto.gov.br/consea/aceso-a-informacao/institucional/conceitos/sistema-nacional-de-seguranca-alimentar-e-nutricional>>. Acesso em: 3 dez. 2018.

CONTRERAS, J. H. Patrimônio e globalização: o caso das culturas alimentares. In: FIOCRUZ (Ed.). . **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: [s.n.]. p. 129–146.

DELGADO, G. C.; BERGAMASCO, S. M. P. P. **Agricultura familiar brasileira: desafios e perspectivas de futuro**. Brasília/DF: Secretaria Especial de Agricultura e Desenvolvimento Agrária, 2017.

FAO. **The State of the World’s Biodiversity for Food and Agriculture**. Roma: FAO Commission on Genetic Resources for Food and Agriculture Assessments, 2019.

FERNANDES, M. P.; BIELEMANN, R. M.; FASSA, A. G. Fatores associados à qualidade da dieta de moradores da zona rural do Sul do Brasil. **Revista de Saúde Pública**, v. 52, n. 6,

p. 1–11, 2018.

FIOCRUZ. **Caderno de estudos: saúde e agroecologia**. Rio de Janeiro: ANA: ABA-Agroecologia, 2019.

FISBERG, R. M. et al. Questionário de frequência alimentar para adultos com base em estudo populacional. **Revista de Saúde Pública**, v. 42, n. 3, p. 550–554, jun. 2008.

FISCHLER, C. Gastro-nomía y gastro-anomía. Sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación moderna. p. 1–19, 2010.

FOLGADO, C. Agroecologia: uma forma de promoção da saúde ao enfrentar a doença do agronegócio. **Tempus, actas de Saúde Coletiva**, v. 2, n. 8, p. 297–303, 2014.

FONTES, C. L. DO N. **Escolha de um regime alimentar vegetariano - Motivações e suas implicações na saúde e no ambiente**. [s.l: s.n.].

FORO MUNDIAL PARA LA SOBERANÍA ALIMENTARIA. **Declaración de Nyéléni**.

Disponível em: <https://www.cidac.pt/files/5514/2539/9126/Declarao_de_Nylny.pdf>.

Acesso em: 6 mar. 2019.

FURTADO, A. C. G. F. DA S.; BEZERRA, I. Semeando a agroecologia e colhendo práticas alimentares saudáveis: um olhar sobre os faxinalenses. **Demetra: alimentação, nutrição & saúde**, v. 1, n. 9, p. 23–40, 2014.

GARCIA JR, A. R. **O sul: caminho do roçado: estratégias de reprodução camponesa e transformação social**. Brasília/DF: Editora Universitária de Brasília; MCT-CNPq., 1989.

GARCIA, R. W. D. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. **Revista de Nutrição**, v. out/dez, n. Campinas, 2003.

GARCIA, R. W. D. Antropologia e nutrição: um diálogo possível. In: CANESQUI, A.;

GARCIA, R. (Eds.). . **Antropologia e Saúde**. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005. p. 306.

GAZOLLA, M. **Agricultura Familiar, Segurança Alimentar e Políticas Públicas: uma análise a partir da produção para autoconsumo no território do Alto Uruguai, RS**. [s.l.] UFRGS, 2004.

GLIESSMAN, S. **Agroecologia: Processos ecológicos em agricultura sustentável**. 2^a ed. Porto Alegre/RS: UFRGS, 2001.

GÓMEZ-POMPA, A.; KAUS, A. Domesticando o mito da natureza selvagem. In: DIEGUES, A. C. (Ed.). . **Etnoconservação: novos rumos para a proteção da natureza nos trópicos**. São Paulo: Hucitec, 2000. p. 125–147.

- GOUVEIA, E. L. C. **Nutrição, Saúde e Comunidade**. 2. ed. Rio de Janeiro: Revinter, 1999.
- GRAZIANO NETO, F. **Questão Agrária e Ecologia: crítica a moderna agricultura**. São Paulo - SP: Brasiliense, 1982.
- GRISA, C. PARA ALÉM DA ALIMENTAÇÃO: PAPÉIS E SIGNIFICADOS DA PRODUÇÃO PARA AUTOCONSUMO NA AGRICULTURA FAMILIAR. p. 5–35, 2007.
- GRISA, C.; SCHNEIDER, S. "Plantar pro gasto": a importância do autoconsumo entre famílias de agricultores do Rio Grande do Sul. **Revista de Economia e Sociologia Rural**, v. 46, n. 2, p. 481–515, jun. 2008.
- GROSSI, M. A. Capitalismo e Questão Ambiental: Contribuições da Tradição Marxista. **Libertas**, v. 9, n. 1, 1 out. 2012.
- IBGE. **Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009: antropometria e estado nutricional de crianças, adolescentes e adultos no Brasil**. Rio de Janeiro: IBGE; 2010. Rio de Janeiro: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, 2010a.
- IBGE. **Censo 2010**. Disponível em: <<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/mg/pedralva/panorama>>. Acesso em: 3 out. 2018b.
- IBGE. **Pesquisa Nacional de Saúde 2013. Percepção do estado de saúde, estilos de vida e doenças crônicas: Brasil, Grandes Regiões e Unidades da Federação**. Rio de Janeiro: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, 2014a.
- IBGE. **Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios (PNAD), 2013: Segurança Alimentar**. Rio de Janeiro: [s.n.].
- IBGE. **Síntese de indicadores sociais : uma análise das condições de vida da população brasileira : 2016** . [s.l: s.n.].
- IBGE. **Agência de Notícias**. Disponível em: <<https://agenciadenoticias.ibge.gov.br/agencia-noticias/2012-agencia-de-noticias/noticias/23299-pobreza-aumenta-e-atinge-54-8-milhoes-de-pessoas-em-2017>>. Acesso em: 4 mar. 2019.
- INCA. **Agrotóxicos**. Disponível em: <<https://www.inca.gov.br/en/node/1909>>. Acesso em: 31 mar. 2019.
- KAC, G.; VELÁSQUEZ-MELÉNDEZ, G. A transição nutricional e a epidemiologia da obesidade na América Latina. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 19, n. suppl 1, p. S4–S5, 2003.
- KLOTZ-SILVA, J. et al. A força do “hábito alimentar”: referências conceituais para o campo da Alimentação e Nutrição. **Physis: Revista de Saúde Coletiva**, v. 27, n. 4, p. 1065–1085,

dez. 2017.

LEFÈVRE, F.; LEFÈVRE, A. M. C. **O Discurso do Sujeito Coletivo: um novo enfoque em pesquisa qualitativa (desdobramentos)**. 2. ed. Caxias do Sul: EDUSC, 2005.

LONDRES, F. **AGROTÓXICOS NO BRASIL um guia para ação em defesa da vida**. Rio de Janeiro: AS-PTA – Assessoria e Serviços a Projetos em Agricultura Alternativa, 2011.

MAGALHÃES, R. M. A política de apoio à agricultura familiar na conservação da biodiversidade no Brasil. v. 21, p. 89–101, 2010.

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. ; RAYMOND, J. . **Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. 13. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013.

MARTINE, G. A trajetória da modernização agrícola: a quem beneficia? **Lua Nova: Revista de Cultura e Política**, n. 23, p. 7–37, mar. 1991.

MATUK, T. T. **Práticas Alimentares (in) sustentáveis: participação, promoção da saúde e educação**. [s.l: s.n.].

MAZON, M. DA S. A transição nutricional e sua sociologia: o dilema alimentar no século XXI. In: GUIVANT, J. S.; SPAARGAREN, G.; RIAL, C. (Eds.). . **Novas práticas alimentares no mercado global**. Florianópolis: UFSC, 2010. p. 261–273.

MDA. **Agricultura familiar do Brasil é 8ª maior produtora de alimentos do mundo**.

Disponível em: <<http://www.mda.gov.br/sitemda/noticias/agricultura-familiar-do-brasil-é-8ª-maior-produtora-de-alimentos-do-mundo>>. Acesso em: 6 nov. 2018.

MEIRELLES, L. Soberania Alimentar, agroecologia e mercados locais. **Revista Agriculturas: experiências em agroecologia: AS-PTA – Assessoria e Serviços a Projetos em Agricultura Alternativa**, v. 1, n. 0, p. 11–14, 2004.

MEIRELLES, L. Sistemas Participativos de Garantia: origem, definição e princípios. **Revista Agricultura Ecológica de AGRECOL**, n. 7, p. 1–5, 2007.

MELO, L. F.; SILVA, L. P. C.; ARAÚJO, A. E. DE. **AGROECOLOGIA E NUTRIÇÃO: UM DIÁLOGO POSSÍVEL**. [s.l: s.n.].

MENASCHE, R. Risco à Mesa: Alimentos Transgênicos, No Meu Prato Não? **Campos - Revista de Antropologia**, v. 5, n. 1, p. 111–129, 2004.

MENASCHE, R. **A Agricultura Familiar À Mesa - Saberes e Práticas da Alimentação no Vale do Taquari**. 1. ed. Porto Alegre: EDUFRGS, 2007.

MENASCHE, R.; MARQUES, F. C.; ZANETTI, C. Autoconsumo e segurança alimentar: a

agricultura familiar a partir dos saberes e práticas da alimentação. **Revista de Nutrição**, v. 21, n. suppl, p. 145s-158s, ago. 2008.

MINTZ, S. W. Comida e antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, v. 16, n. 47, p. 31–42, out. 2001.

MONTEIRO, C. A.; MONDINI, L.; COSTA, R. B. L. Mudanças na composição e adequação nutricional da dieta familiar nas áreas metropolitanas do Brasil (1988-1996). p. 251–258, 2000.

MOREIRA, P. R. S. et al. Análise crítica da qualidade da dieta da população brasileira segundo o Índice de Alimentação Saudável: uma revisão sistemática. **Ciencia e Saude Coletiva**, v. 20, n. 12, p. 3907–3923, 1 dez. 2015.

NAVARRO, Z. Desenvolvimento rural no Brasil: os limites do passado e os caminhos do futuro. **Estudos Avançados**, v. 15, n. 43, p. 83–100, dez. 2001.

OLIVEIRA, K. B. DE. **Agroecologia x agronegócio: duas matrizes de produção em disputa no campo brasileiro**. [s.l: s.n.].

OLIVEIRA, N. R. F. DE; JAIME, P. C. O encontro entre o desenvolvimento rural sustentável e a promoção da saúde no Guia Alimentar para a População Brasileira. n. 4, p. 1108–1121, 2016.

OLIVEIRA, S. P. DE; THÉBAUD-MONY, A. Estudo do consumo alimentar: em busca de uma abordagem multidisciplinar. **Revista de Saúde Pública**, v. 31, n. 2, p. 201–208, abr. 1997.

ONU. **Declaração Universal dos Direitos Humanos da Organização das Nações Unidas**.

Disponível em:

<https://www.ohchr.org/EN/UDHR/Documents/UDHR_Translations/por.pdf>. Acesso em: 4 mar. 2019.

PHILIPPI, S. T. et al. Pirâmide alimentar adaptada: guia para escolha dos alimentos. **Revista de Nutrição**, v. 12, n. 1, p. 65–80, abr. 1999.

PHILIPPI, S. T. **Redesenho da Pirâmide Alimentar Brasileira para uma alimentação**

saudável. Disponível em:

<http://www.udc.edu.br/libwww/udc/uploads/uploadsMateriais/14052018151529redesenho_da_piramide_alimentar.pdf>. Acesso em: 2 out. 2019.

PHILIPPI, S. T. Alimentação saudável e o redesenho da pirâmide dos alimentos. In:

Pirâmide dos Alimentos: Fundamentos básicos da nutrição. 2^a ed. Barueri/SP: Manole,

2014. p. 402.

PLOEG, J. D. VAN DER. **Camponeses e Impérios Alimentares: lutas por autonomia e sustentabilidade na era da globalização**. Porto Alegre: UFRGS, 2009. v. 34

PORAZZI, F. **Agricultores ecológicos e relações entre estado nutricional, alimentação e agrobiodiversidade**. [s.l.] Universidade Federal de Santa Catarina, 2013.

POULAIN, J.-P. **Sociologias da Alimentação**. Florianópolis: Série Nutrição, EDUFSC, 2004.

PREZOTTO, L. . Qualidade ampla: referência para a pequena agroindústria rural inserida numa proposta de desenvolvimento regional descentralizado. In: D.M.A., L.; J, W. (Eds.). . **Inovações nas tradições da agricultura familiar**. Brasília/DF: CNPq/Paralelo 15, 2002. p. 285–300.

RIGON, S. DO A. **Alimentação como forma de mediação da relação sociedade natureza - um estudo de caso sobre a agricultura ecológica e o autoconsumo em Turvo-PR**. [s.l.] Dissertação (Mestrado), UFPR, Curitiba, 2005.

SABOURIN, E. **Camponeses do Brasil, entre a troca mercantil e a reciprocidade**. Rio de Janeiro: Editora Garamond Universitária, 2009.

SACHS, I. **caminhos para o desenvolvimento sustentável**. Rio de Janeiro: Garamond, 2009.

SALAMI, A. M. **Hábitos alimentares de agricultores familiares assentados de Abelardo Luz-SC**. [s.l.] Universidade Federal de Santa Catarina, 2009.

SHANIN, T. A definição de camponês: conceituações e desconceituações – o velho e o novo em uma discussão marxista. **Revista Nera**, v. 8, n. n.7, p. 21, 2005.

SICHERI, R.; EVERHART, J. E.; MENDONÇA, G. A. S. Diet and mortality from common cancers in Brazil: an ecological study. p. 53–59, 1996.

SLATER, B. et al. Validação de Questionários de Frequência Alimentar - QFA: considerações metodológicas. **Revista Brasileira de Epidemiologia**, v. 6, n. 3, p. 200–208, set. 2003.

SOARES, A. C. A multifuncionalidade da agricultura familiar. v. dez/fev, n. 87, p. 40–49, 2001.

SOUZA, M. D. C. A.; HARDT, P. P. Evolução dos hábitos alimentares no Brasil. **Brasil Alimentos**, v. agosto, 2002.

TIMO, J. C.; BRANDÃO. **Agroecologia, bem viver e mal-estar : fontes morais e discursos**

antagônicos em torno do Plano Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica (PLANAPO). [s.l.] universidade Federal de Viçosa, 2017.

TONET, M. S. et al. Prazer e trabalho: estudo sobre mulheres trabalhadoras rurais. **Saúde & Transformação Social**, v. 7, n. 3, p. 84–95, 2016.

TURATO, E. R. Métodos qualitativos e quantitativos na área da saúde: definições, diferenças e seus objetos de pesquisa. **Revista de Saúde Pública**, v. 39, n. 3, p. 507–514, jun. 2005.

WAGNER, S. A.; MARQUES, F. C.; MENASCHE, R. Agricultura familiar à mesa. In: MENASCHE, R. (Ed.). . **Agricultura familiar à mesa: saberes e práticas da alimentação no vale do Taquari**. Porto Alegre/RS: Editora da UFRGS, 2007.

WEID, J. M. VON DER. Segurança Alimentar: a agricultura familiar aponta o caminho. **Agriculturas**, v. 1, n. 0, p. 3–36, 2004.

WEZEL, A. et al. Agroecology as a science, a movement and a practice. **Agron. Sustain. Dev**, v. 29, n. 4, p. 503–515, 2009.

WOORTMANN, E. F. O saber tradicional camponês e inovações. In: **O campo no século XXI: território de vida, de luta e de construção social**. São Paulo: Casa Amarela, 2004. p. 133–143.

ANEXOS

ANEXO I – ENTREVISTA – DISCURSO DO SUJEITO COLETIVO

Idade: _____ Sexo: _____

PERGUNTAS:

OBJETIVO 1: Conhecer a diversidade de alimentos consumidos pelo entrevistado e sua família.

Pergunta 1 - *“Todos os dias temos que nos alimentar para que possamos nos sentir bem e conseguir trabalhar. Conte para mim quais são os principais produtos alimentícios que sua família consome? E qual o motivo da escolha desses produtos?”*

OBJETIVO 2: Interpretar como o entrevistado compreende a própria saúde no trabalho na agricultura.

Pergunta 2 - *“Como agricultor (a) você dedica todo o seu dia no trabalho com a terra. Tem dias que são bons, outros nem tanto. O clima pode ajudar e também atrapalhar. As vezes estamos mais cansados, enquanto tem dias que rende mais o trabalho. Então, diante dessas adversidades, qual é o seu sentimento ao trabalhar na agricultura?”*

OBJETIVO 3: Interpretar como o grupo relaciona seus hábitos alimentares e saúde com o trabalho na agricultura.

Pergunta 3 - *“Saúde é o bem mais precioso que temos, quando estamos saudáveis conseguimos viver e trabalhar melhor. Trabalhar em contato direto com os alimentos é uma forma de promoção da saúde. Conte-me, como que você acha que trabalhar na agricultura influencia na sua saúde e nos hábitos alimentares da sua família?”*

ALIMENTO	QUANTAS VEZES VOCÊ COME	FREQUÊNCIA
Pão	N 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	D S M A ○ ○ ○ ○
Manteiga ou margarina	N 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	D S M A ○ ○ ○ ○
Café com açúcar	N 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	D S M A ○ ○ ○ ○
Leite	N 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	D S M A ○ ○ ○ ○
Iogurte	N 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	D S M A ○ ○ ○ ○
Queijos	N 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	D S M A ○ ○ ○ ○
Biscoito (com ou sem recheio)	N 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	D S M A ○ ○ ○ ○
Bolo (simples ou recheado)	N 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	D S M A ○ ○ ○ ○
Arroz	N 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	D S M A ○ ○ ○ ○
Feijão (carioca, preto, feijoada)	N 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	D S M A ○ ○ ○ ○
Macarrão, lasanha, nhoque	N 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	D S M A ○ ○ ○ ○
Carne de boi	N 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	D S M A ○ ○ ○ ○
Carne de porco	N 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	D S M A ○ ○ ○ ○
Carne de frango	N 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	D S M A ○ ○ ○ ○
Carne de peixe	N 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	D S M A ○ ○ ○ ○
Linguiça fresca (porco/frango)	N 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	D S M A ○ ○ ○ ○
Embutidos (presunto, mortadela)	N 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	D S M A ○ ○ ○ ○
Defumados (linguiça calabresa, bacon, paio)	N 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	D S M A ○ ○ ○ ○
Salsicha (em refeições ou cachorro quente)	N 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	D S M A ○ ○ ○ ○
Ovo (cozido, frito)	N 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	D S M A ○ ○ ○ ○
Batata, mandioca ou polenta FRITOS	N 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	D S M A ○ ○ ○ ○
Batata, mandioca, inhame, polenta COZIDOS OU ASSADOS	N 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	D S M A ○ ○ ○ ○
Farinha de mandioca, farofa, aveia, tapioca	N 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	D S M A ○ ○ ○ ○
Verduras	N 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	D S M A ○ ○ ○ ○
Legumes (inclusive tomate)	N 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	D S M A ○ ○ ○ ○
Frutas	N 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	D S M A ○ ○ ○ ○
Suco natural	N 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	D S M A ○ ○ ○ ○

Suco industrializado	N 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	D S M A ○ ○ ○ ○
Refrigerante	N 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	D S M A ○ ○ ○ ○
Salgados fritos (pastel, coxinha, risólis, quibe)	N 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	D S M A ○ ○ ○ ○
Salgados assados (pão de queijo, esfiha)	N 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	D S M A ○ ○ ○ ○
Chocolate, bombom, brigadeiro, doces, tortas	N 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	D S M A ○ ○ ○ ○
Cerveja	N 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	D S M A ○ ○ ○ ○
Vinho	N 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	D S M A ○ ○ ○ ○
Destilados (pinga, vodka, caipirinha)	N 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	D S M A ○ ○ ○ ○

Hora do Término da entrevista: _____

ANEXO III - TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

TÍTULO DO PROJETO: “DESENVOLVIMENTO RURAL E SAÚDE DO TRABALHADOR: HÁBITOS ALIMENTARES DE AGRICULTORES AGROECOLÓGICOS”

PESQUISADORA RESPONSÁVEL PELO PROJETO:

Nome: Cenira Mota Pereira, sob a orientação do Prof. Dr. Luiz Felipe Silva.

Telefone para contato: (35) 99131-0724 / (35) 3629-1451

Prezado(a) senhor(a),

Você está sendo convidado para participar de uma pesquisa para ver a relação do seu trabalho na agricultura com o seu hábito alimentar e de sua família. Suas respostas serão importantes para poder entender estes problemas, que serão estudados por Cenira Mota Pereira (entrevistadora) e pelo Professor Luiz Felipe Silva (Universidade Federal de Itajubá). Outras pessoas não poderão ter acesso ao que você nos respondeu. Sua participação nesse estudo é muito importante para nós, mas, se você não quiser ou não puder participar, ou se quiser desistir depois que assinar, isso não vai trazer nenhum problema para você.

Eu, _____,
que moro na Rua _____,
RG _____, profissão _____, concordo de
livre e espontânea vontade em ajudar o estudo “DESENVOLVIMENTO RURAL E SAÚDE DO
TRABALHADOR: HÁBITOS ALIMENTARES DE AGRICULTORES AGROECOLÓGICOS”. Todas as
dúvidas ou informações necessárias e foram esclarecidas para mim.

Estou ciente que:

1. O estudo não pode pagar nada pela participação.
2. Os resultados desse estudo poderão ajudar a melhorar a alimentação de agricultores e seus familiares e garantir uma alimentação saudável.
3. Eu devo responder a algumas perguntas, sobre minha história de vida na roça, e também sobre minha alimentação, se tive doenças e o que eu sinto quando trabalho na agricultura.
4. As perguntas serão feitas apenas para esse estudo e não vão atrapalhar minha condição profissional nem vão me causar problemas, a não ser o tempo gasto para responder às perguntas.
5. As respostas às perguntas serão coletadas pessoa por pessoa, e só participarão a pesquisadora e eu.

6. A minha participação nesse estudo não é para tratar de alguma doença e não vou pagar nada por ajudar.
7. Os autores poderão espalhar os resultados que eles encontraram, mas o que eu disse sobre mim não vai aparecer de forma alguma.
8. Eu posso desistir ou parar de ajudar nesse estudo, no momento em que eu quiser, e não preciso explicar por que.
9. Se eu desistir, isso não vai causar nenhum prejuízo para a minha saúde ou para meu bem-estar nem vai atrapalhar o meu atendimento ou tratamento médico.
10. Posso pedir para saber dos resultados da pesquisa, por isso informo que:
 - a. Quero saber dos resultados
 - b. Não quero saber dos resultados
11. A colaboração do(a) senhor(a) será muito importante para o sucesso desta pesquisa, pela qual, somos muito agradecidos.

Itajubá, de de

Assinatura do paciente ou sujeito

Assinatura do pesquisador que aplicou o termo

Dúvidas ou reclamações contatar:

Cenira Mota Pereira

cenira.mp@gmail.com

Luiz Felipe Silva

Av. BPS, 1303

37500-903 – Itajubá – MG

Tel.: 35 3629-1451

E-mail: lfelipe.unifei@gmail.com