



1 A 5 DE SETEMBRO
VITÓRIA DA CONQUISTA - BA



11º ENCONTRO da Rede de Estudos Rurais



(In)justiça social e ruralidades em
tempos de emergências climáticas



Síntese do Grupo de Trabalho 08
Cultura alimentar, sociobiodiversidade e
soberania e segurança alimentar e nutricional:
desafios à pesquisa



Realização



Apoio



SECRETARIA DE CIÊNCIA,
TECNOLOGIA E INOVAÇÃO

SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA
E DESENVOLVIMENTO SOCIAL



1 A 5 DE SETEMBRO
VITÓRIA DA CONQUISTA - BA



11º
ENCONTRO
da Rede
de Estudos
Rurais



(In)justiça social
e ruralidades em tempos
de emergências climáticas



Síntese do Grupo de Trabalho 08 - Cultura alimentar, sociobiodiversidade e soberania e segurança alimentar e nutricional: desafios à pesquisa

Coordenação:
Renata Menasche (UFPEl, PGDR/UFRGS)
Janice Alves Trajano (UVA – CE)

Introdução: o quadro do debate

Ao propor este Grupo de Trabalho, estabelecemos por objetivo reunir pesquisadores/as inseridos/as em diferentes territórios rurais e contextos de pesquisa para refletir e debater sobre as **interfaces entre cultura alimentar, sociobiodiversidade e Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (SSAN)**. Ao fazê-lo, também buscávamos somar ao fortalecimento do diálogo entre a Rede de Estudos Rurais e a Rede de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional, a Rede PENSSAN.

Estimulamos a submissão de trabalhos que, entre outros tópicos pertinentes à temática, identificassem e caracterizassem práticas e produtos alimentares locais, artesanais, tradicionais; discutissem suas relações com o ambiente e a SSAN; refletissem sobre metodologias de pesquisa voltadas à valorização das culturas e tradições alimentares nos diferentes biomas brasileiros e à identificação de elementos para a construção de parâmetros promotores do respeito a essa diversidade, para que venham a ser considerados nas políticas públicas de produção, abastecimento e consumo de alimentos, alinhando-se às diretrizes da nova cesta básica de alimentos e às recomendações do *Guia Alimentar para a População Brasileira*.

Nesse quadro, os desafios que se colocam para a pesquisa na perspectiva acima delineada também constituíram motivação para este Grupo de Trabalho. Assim, as



1 A 5 DE SETEMBRO
VITÓRIA DA CONQUISTA - BA



11º ENCONTRO da Rede de Estudos Rurais



(In)justiça social
e ruralidades em tempos
de emergências climáticas



experiências de pesquisa trazidas nos dezesseis trabalhos acolhidos¹, ancorados nos diferentes biomas e nas cinco regiões brasileiras – cinco trabalhos foram construídos a partir de inserções em contextos de pesquisa na região Norte, um no Nordeste, dois no Centro-Oeste, três no Sudeste e um no Sul –, e as discussões a partir deles gerada, no âmbito do GT e para além dele, deverão aportar ao processo de acúmulo de estudos, debates e reflexões, de modo a contribuir para o enfrentamento do desafio de incorporar às políticas públicas o reconhecimento e valorização da sociobiodiversidade e das culturas e tradições alimentares.

No que se refere às políticas públicas acima referidas, cabe contextualizar que, após mais de 80 anos da publicação da lei que instituiu a cesta básica no Brasil, em março de 2024 ela foi atualizada por meio do Decreto nº 11.936, que “dispõe sobre a composição da cesta básica de alimentos no âmbito da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional e da Política Nacional de Abastecimento Alimentar” (Brasil, 2024). As diretrizes então estabelecidas para a composição da nova cesta básica de alimentos contemplam: observância às recomendações do *Guia Alimentar para a População Brasileira* (Brasil, 2014); proteção da alimentação adequada e saudável e meio ambiente; diversificação e diversidade, observadas as condições do território, do bioma; respeito às culturas e tradições alimentares. Desse modo, além de preterir produtos ultraprocessados, a criação da nova cesta básica inovou ao propor que nela estivessem presentes alimentos associados às culturas alimentares e à sociobiodiversidade (Brasil, 2024).

A relevância de tal instrumento legal está no fato dele incidir em ações, políticas e programas voltados à produção, ao abastecimento e ao consumo de alimentos, com particular atenção a parcelas da população brasileira em situação de vulnerabilidade no contexto da Segurança Alimentar e Nutricional. A abordagem sugerida pela nova cesta básica de alimentos toma por pressuposto que o ato alimentar não se reduz a sua dimensão biológica. Contudo, não são poucos os desafios para que essa visão venha a ser efetivada e crescentemente integrada a ações e programas voltados à produção, ao abastecimento e ao consumo de alimentos. É esse o sentido da Recomendação aprovada pelo Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, que propôs ao governo federal a elaboração de um Marco de Referência de Cultura Alimentar para Políticas Públicas (CONSEA, 2024).

É nesse quadro de inquietações que se apresenta a contribuição que Lilian **CORÔA** (mestranda pelo Programa de Pós-Graduação em Estudos Territoriais da Universidade do Estado da Bahia – UNEB) traz ao debate deste GT, no trabalho que tem por título “A Nova Cesta Básica no Brasil: reconhecimento da diversidade alimentar e territorial”. Após

¹ Todos os trabalhos estão listados ao final desta síntese.



1 A 5 DE SETEMBRO
VITÓRIA DA CONQUISTA - BA



11º ENCONTRO da Rede de Estudos Rurais



(In)justiça social
e ruralidades em tempos
de emergências climáticas



historicizar a constituição da cesta básica no país e elencar políticas públicas no campo da Segurança Alimentar e Nutricional, analisando-as criticamente, a autora argumenta que não basta que garantam acesso à comida, mas devem também promover “a autonomia alimentar dos territórios, fortalecendo circuitos curtos de comercialização, sistemas agroecológicos e a articulação entre cultura e nutrição”. A autora enfatiza que a inclusão, nessas políticas, de alimentos culturalmente referenciados deve contribuir para a ruptura de “lógica monocultural” que, historicamente, “marginalizou os saberes populares de comunidades indígenas, quilombolas, ribeirinhas, campesinas e periféricas, cujas práticas alimentares estão intrinsecamente ligadas à terra e à ancestralidade”.

Mas, ao estudar a partir da rede social *Instagram* os ativismos relacionados a plantas alimentícias não convencionais (PANC), o trabalho de Rebeca Rose dos Santos **LEANDRO** e Fátima Portilho (respectivamente mestre e docente do PPG Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro – CPDA/UFRRJ) evidencia que as injunções entre culturas alimentares, sociobiodiversidade e SSAN não são restritas a povos e comunidades tradicionais [**AQUI PODEMOS SITUAR UMA PRIMEIRA PROVOCAÇÃO AO DEBATE**], na medida em que, muito comumente, referências a culturas alimentares remetem a especificidades de povos e comunidades tradicionais, o que, além de visibiliza-los, pode acabar por também exotizá-los]. Debruçando-se sobre controvérsias referentes à denominação dessas plantas, as autoras identificam diferentes formas de ativismo, a saber: o ativismo *stricto sensu*, o ativismo voltado para a educação ambiental e divulgação e, ainda, o ativismo empreendedor. Os perfis estudados por elas variam, ainda, quanto aos destaques conferidos a questões estéticas, questões éticas e a críticas ao acrônimo PANC.

Seguindo no delineamento do quadro dos debates propostos a este GT, vale trazer os dados obtidos no estudo que Martielly **OLIVEIRA SILVA**, Zenílio Rodrigues e Antonio Franca realizaram junto a estudantes do ensino fundamental de uma escola pública rural no município de Botuporã, no estado da Bahia. Empregando questionários estruturados e observações em sala de aula, a autora e os autores² discutem as preferências e aversões alimentares dos estudantes. Segundo relatam, os principais alimentos produzidos localmente, com presença expressiva na culinária local e comercializados semanalmente por dezenas de agricultores familiares, na principal feira livre do município, são: abóbora, beterraba, quiabo e

² No trabalho “Cultura alimentar: análise de preferências e rejeições em uma escola pública rural da Bahia”, há referência à atuação de integrantes da equipe da escola na coleta de dados, especificamente a nutricionista e o professor de educação física. No entanto, não é claro se esses estão entre os autores do trabalho: que nos esclareçam no Encontro.



1 A 5 DE SETEMBRO
VITÓRIA DA CONQUISTA - BA



11º ENCONTRO da Rede de Estudos Rurais



(In)justiça social
e ruralidades em tempos
de emergências climáticas



mamão verde. No quadro composto a partir das respostas dos/as 63 estudantes participantes da pesquisa, esses mesmos alimentos são lembrados quase 30 vezes como objeto de aversão, sendo que nas demais ocasiões são mencionados negativamente outros legumes e carnes. Já entre os alimentos preferidos, aparecem pouco mais de 20 vezes lasanha e outros preparados a base de farinhas – indicando incidência de preferência, especialmente entre estudantes de séries mais avançadas, por alimentos processados e ultraprocessados –, mas também são mencionados carnes, frutas (em boa medida, aquelas não produzidas na região), legumes e cereais. O estudo indica comportamentos diferenciados nas distintas faixas etárias, mostrando que crianças mais novas apresentam maior aceitação por alimentos *in natura* e preparações simples.

Situando as práticas alimentares observadas nos marcos do Programa Nacional de Alimentação Escolar, o PNAE, cuja legislação incorporou, nas últimas décadas, diretrizes voltadas ao desenvolvimento sustentável e ao respeito à cultura alimentar local, OLIVEIRA SILVA et al. ressaltam a ação da publicidade e a oferta facilitada de produtos ultraprocessados como elementos explicativos da pouca aderência dos estudantes escutados à preferência por alimentos regionais, apesar de seu protagonismo no âmbito da política pública.

TEMOS AQUI UM TEMA INTERESSANTE PARA DEBATER NESTE GT, A PARTIR DA DISJUNÇÃO ACIMA IDENTIFICADA: entre, por um lado, a valorização pela política pública – no caso, o PNAE – de alimentos associados à cultura alimentar e à sociobiodiversidade e, por outro, as preferências e aversões alimentares expressas por crianças e jovens alunos/as estudados por OLIVEIRA SILVA et al., inseridos no contexto desse Programa.

Essa discussão pode, ainda, ser enriquecida a partir de reflexões trazidas por Sabrina RAKOW e Renê Birochi (doutoranda e docente do PPG Administração da Universidade Federal de Santa Catarina), no trabalho “Comer, organizar, produzir e render: possibilidades entre o campo da Alimentação e os Estudos Organizacionais”, elaborado a partir de inquietações e percepções sobre hábitos e concepções alimentares contemporâneos. Um dos elementos aportados por este trabalho dá visibilidade ao lugar de influenciadores digitais, que, “em vídeos curtos nas redes sociais, especialmente no Instagram e TikTok, (...) oferecem respostas simples para dilemas complexos”. Essa ação se dá em um processo em que a busca pela alimentação saudável é convertida à individualização do ato de consumo alimentar, calcada na “disciplina do corpo e no controle da aparência”. Ao relacionar essa discussão ao que entendem como uma “estetização do comer saudável” nas mídias sociais, para esses autores, o ato de comer bem estaria sendo esvaziado de suas dimensões culturais, sociais e



1 A 5 DE SETEMBRO
VITÓRIA DA CONQUISTA - BA



11º ENCONTRO da Rede de Estudos Rurais



(In)justiça social
e ruralidades em tempos
de emergências climáticas



políticas. **PODERÍAMOS, TALVEZ, RELACIONAR ESSAS REFLEXÕES AOS ACHADOS DA PESQUISA REALIZADA JUNTO AOS ESTUDANTES DE BOTUPORÃ?**

Já ao lançar luzes sobre um produto tradicional e artesanal, identitário, o Queijo Serrano dos Campos de Cima da Serra – região que abarca os campos de altitude do nordeste do Rio Grande do Sul e do sudeste de Santa Catarina –, o trabalho de Jorge Guimarães dos SANTOS JUNIOR, Marja Zattoni Milano e Ademir Antonio Cazella (respectivamente doutorando do CPDA/UFRRJ, docente do Instituto Federal Catarinense e docente do PPG Agroecossistemas da UFSC) aporta novos elementos ao debate sobre cultura alimentar, sociobiodiversidade e SSAN. O estudo se volta à reputação do Queijo Artesanal Serrano (QAS), especificamente no estado de Santa Catarina, mostrando que o produto é associado à história da região, de modo que fatores socioculturais e socioambientais determinam sua existência. A maior parte das pessoas entrevistadas relatou ter adquirido o saber-fazer desse queijo junto a familiares. Ao mesmo tempo, é comum que os consumidores adquiram o alimento diretamente do produtor, contexto em que são constituídas suas percepções sobre a qualidade do produto. No estudo apresentado pelos autores, em que também são relatados conflitos dados a partir de aspectos sanitários, a reputação do produto enraizado na cultura local – e sua correspondente aceitação pelos consumidores – é mediada, assim, por relação de confiança, para a qual contribuem saberes tradicionais, relações com o território e enraizamento do consumo do queijo nos hábitos alimentares locais, o que o torna constitutivo da soberania e segurança alimentar e nutricional.

Buscando agregar à reflexão sobre o tema em debate a partir de elementos presentes no caso emblemático de um produto identitário, o Queijo Serrano: como podemos entender a condição de vulnerabilidade – e, em alguns contextos, de clandestinidade – em que são colocadas as famílias produtoras diante da legislação sanitária, que não reconhece seus conhecimentos habilidades e tradicionais, diante da reputação (positiva) que o produto tem localmente? Ou, de outro modo, porque as relações de confiança constituídas entre produtores e consumidores, que atestam a qualidade do produto, não se materializam em força para a afirmação de um queijo com reputação frente a conflitos com a perspectiva sanitária?

Com os trabalhos até o momento comentados, fechamos o que delimitamos como um **bloco introdutório aos debates** propostos no âmbito deste Grupo de Trabalho. Na sequência, trataremos de colocar em diálogo um outro conjunto de trabalhos, agrupando-os, de modo a explorar seus aportes a partir de aspectos comuns ou divergentes, para, ao final, pinçar algumas questões metodológicas trazidas por algumas das inserções de pesquisa.



1 A 5 DE SETEMBRO
VITÓRIA DA CONQUISTA - BA



11º ENCONTRO da Rede de Estudos Rurais



(In)justiça social
e ruralidades em tempos
de emergências climáticas



Diferentes contextos e olhares

Iniciamos na Amazônia Legal o percurso pelas diferentes localidades do país estudadas no âmbito dos trabalhos reunidos neste Grupo de Trabalho, que trazem, com riqueza bem maior do que a possível contemplar nesta síntese, práticas da alimentação de agricultores familiares, quilombolas, agroextrativistas, ribeirinhos, que abrangem – a partir de roças, quintais, matas e águas, mas também de feiras e outros caminhos de circulação da comida – as diversas dimensões abarcadas da produção ao consumo de alimentos, incluindo as sociabilidades envolvidas e, muitas vezes, com destaque à ação das mulheres nesses processos.

Tomamos por ponto de partida o estudo apresentado por Maria Emília **PACHECO** e Rosângela Cintrão (respectivamente assessora da FASE Solidariedade e Educação e pesquisadora autônoma), desenvolvido junto a oito comunidades agroextrativistas e quilombolas – nas regiões paraenses do Baixo Tocantins e do Baixo Amazonas e, no Mato Grosso, em três comunidades localizadas no Bioma Pantanal (na Baixada Cuiabana) e uma no sudoeste do estado –, que buscou identificar os alimentos produzidos e consumidos pelas famílias, as mudanças em suas práticas de produção e correspondentes impactos na Segurança Alimentar e Nutricional, bem como analisar condições de acesso a políticas públicas. A pesquisa foi conduzida a partir de “rodas de conversa nas comunidades, visitas e conversas com pessoas mais antigas das comunidades, entrevistas com lideranças de organizações associativas e sindicatos”, resultando em uma publicação (ver: **PACHECO; CINTRÃO**, 2024) – cuja leitura recomendamos – que traz um quadro amplo e detalhado das culturas alimentares nos contextos estudados. As autoras trazem achados de pesquisa e análises pertinentes a inúmeros aspectos associados às culturas alimentares amazônicas, tais como os usos e significados da mandioca e da macaxeira nos roçados paraenses, bem como as ameaças impostas à diversidade a partir das normas sanitárias; a importância do açaí, das carnes de caça e da pesca na alimentação tradicional das comunidades, além da presença de incontáveis espécies vegetais em suas mesas.

As autoras lembram que a expansão do modelo agroalimentar dominante “tem trazido grandes impactos para a Amazônia, que é um dos biomas do Brasil que ainda mantém a maior proporção do seu território não devastado e cuja cultura alimentar preserva fortes laços com a regionalidade e sazonalidade”, destacando que “a construção de grandes projetos de infraestrutura (ferrovias, portos, barragens, hidrovias) para a exportação de commodities como a soja, a contaminação dos solos e da água com venenos, o avanço da mineração com poluição de mercúrio nos rios provocam aceleração dos desmatamentos, concentração fundiária e econômica e degradação dos ecossistemas”. Nesse panorama, em que ocorre “a



1 A 5 DE SETEMBRO
VITÓRIA DA CONQUISTA - BA



11º ENCONTRO da Rede de Estudos Rurais



(In)justiça social
e ruralidades em tempos
de emergências climáticas



degradação dos meios de vida, associada ao aumento da pobreza e à entrada de produtos ultraprocessados a preços mais baixos do que os dos produtos locais”, podem ser observadas mudanças nos hábitos alimentares, com aumento no consumo de salgadinhos de pacote, biscoitos recheados, refrigerantes, embutidos (salsicha, calabresa), sardinha em lata”, sendo já identificados problemas de saúde relacionados à má alimentação.

PACHECO et al. concluem afirmando a “importância da tríade cultura alimentar, acesso ao território e conservação da biodiversidade como um caminho para a garantia do direito humano à alimentação adequada e saudável para os povos indígenas, comunidades tradicionais – quilombolas, agroextrativistas – e agricultores e agricultoras familiares”.

Ao conduzir o olhar para a Comunidade Nova Esperança, no município amazonense de Carauari, convidando a refletir sobre alterações decorrentes de mudanças climáticas em práticas alimentares de população ribeirinha, a pesquisa de Júlia **MENIN** (doutoranda pelo PPG Sociologia da Universidade Federal do Rio Grande do Sul) ilumina o quadro geral antes traçado a partir do trabalho de PACHECO et al. Sob o título “Farinha, peixe e açaí no prato: práticas alimentares e a mudança climática no Médio Juruá/AM”, o trabalho de MENIN mostra que, entre os alimentos preferidos pelos moradores da comunidade – foram entrevistados 46 desses –, peixes têm destaque, constituindo parte importante da alimentação. No entanto, o acesso a esse alimento não ocorre com a mesma frequência durante todo o ano, o que também ocorre com o açaí e outros itens presentes na dieta tradicional daquela comunidade, sujeitos à sazonalidade. É nesse quadro que, entre outubro e dezembro, se dá o período chamado “calendário da fome”, quando há escassez de peixes disponíveis para pesca. A autora explica que, no contexto estudado, a escassez de alimentos pode ser decorrente de sazonalidades, mas também de eventos climáticos extremos, a exemplo da estiagem ocorrida em 2024. Contrariando as expectativas da autora, a pesquisa evidenciou que o consumo de ultraprocessados é majoritariamente associado a períodos de escassez, quando os alimentos convencionais não estão disponíveis – por sazonalidades ou por eventos climáticos extremos – e as famílias recebem cestas básicas. Desse modo, a autora apresenta um achado extremamente relevante, ao mostrar que, no contexto estudado, alterações nas práticas alimentares podem ser diretamente associadas a mudanças climáticas, contexto em que a **alimentação fornecida através de políticas públicas se apresenta como distanciada daquela habitual, enraizada cultural e ambientalmente.**

Já a pesquisa de Liza Glaucilene Castelo Branco **BARROS** (doutoranda pelo PPG Agriculturas Amazônicas da Universidade Federal do Pará), construída no município de Baião, no nordeste do Pará, realizou observações e entrevistou 18 trabalhadores rurais que vendem sua força de trabalho para agricultores familiares produtores de pimenta-do-reino. A



1 A 5 DE SETEMBRO
VITÓRIA DA CONQUISTA - BA



11º ENCONTRO da Rede de Estudos Rurais



(In)justiça social
e ruralidades em tempos
de emergências climáticas



autora se propôs a refletir sobre como as relações de trabalho no campo influenciam os modos de se alimentar, o que agrega uma nova dimensão ao debate deste GT. Ela identificou três tipos de relações de trabalho: diária, empreita e produção. A partir dessa classificação, a autora indica que, ainda que as atividades sejam as mesmas, circunscritas ao cultivo da pimenta-do-reino, diferentes formas de contratação da força de trabalho implicam em diferentes locais, horários e composição das refeições. No caso dos trabalhadores por diária, o patrão é responsável por definir a que horas e onde os contratados comerão e a companheira do contratante costuma ser a pessoa responsável pelo preparo e distribuição das refeições. Já quando os trabalhadores são contratados por empreita ou por produção, são responsáveis por sua própria alimentação ao longo do expediente, trazendo-a de suas casas. Como esses dois últimos tipos de relação de trabalho envolvem remuneração proporcional à produtividade, os trabalhadores costumam comer embaixo das pimenteiras ou de alguma árvore, evitando dispendir tempo de deslocamento para se alimentar. O estudo indicou que esses trabalhadores realizam cinco refeições diárias, chamando atenção para a merenda, realizada por volta das 9h, responsável por “dar sustentação ao trabalho físico pesado”. A autora relata que, em outros tempos, a presença de carne de caça era importante na merenda, mas que esse alimento tem se tornado menos acessível, dados os desmatamentos, queimadas e mudanças climáticas, quadro em que os animais têm se afastado. E que, somando-se às alterações nas práticas alimentares da população estudada, tem sido observada a inserção, especialmente na merenda, de produtos como “conservas em lata, mortadela, calabresas e sardinha em lata”, considerados “de fácil aquisição nos pequenos mercados locais da comunidade (...), além de terem um preparo mais rápido, o que dá mais agilidade no retorno ao trabalho”.

Dos trabalhos trazidos ao GT a partir de estudos junto a comunidades tradicionais em contexto amazônico, **CABE NOTAR, em relação às práticas da alimentação, continuidades e mudanças**, quando há maior consumo de produtos processados e ultraprocessados, associadas seja à escassez de alimentos tradicionais – dada por sazonalidades, mudanças climáticas ou limitações de acesso ao território –; seja à escassez de tempo para dedicação aos cultivos e preparação da alimentação, em caso de venda da força de trabalho. **PODERÍAMOS NOS INTERROGAR SOBRE COMO PENSAR ESSAS CONTINUIDADES E MUDANÇAS A PARTIR DE UM RECORTE GERACIONAL?** O que encontraríamos se, como na pesquisa realizada em Botuporã (BA), crianças e jovens fossem escutados/as sobre suas preferências e aversões alimentares?

Tais mudanças nas práticas alimentares, ligadas tanto às condições de trabalho quanto às transformações ambientais, refletem tensões que também se manifestam em outros contextos tradicionais rurais, como comunidades quilombolas. É nesse sentido que o trabalho



1 A 5 DE SETEMBRO
VITÓRIA DA CONQUISTA - BA



11º ENCONTRO da Rede de Estudos Rurais



(In)justiça social
e ruralidades em tempos
de emergências climáticas



de Charla Basílio Schinaider **SEGUNDO**, Ana Paula dos Santos Moreira e Fabiana Thomé da Cruz (pesquisadoras vinculadas à Universidade Federal de Goiás) nos leva a um olhar aprofundado sobre a diversidade agrícola e os saberes ancestrais presentes na Comunidade Quilombola Kalunga Engenho II, no estado de Goiás. O modo de plantio utilizado é denominado roças de toco, prática com mais de 300 anos de existência que alia saberes sobre o clima, o território, os vegetais e os animais. Também são tradicionais e produzidos pela própria comunidade os utensílios empregados no beneficiamento de alimentos, como quibano, cuia e pilão. Com fundamentos que poderíamos chamar de agroecológicos, a roça de toco assegura o fornecimento de alimentos para as famílias e integra o roteiro turístico oferecido pela comunidade. Apesar da multiplicidade de variedades de arroz, feijão, milho, mandioca e frutas, as autoras relatam a perda de muitas dessas variedades nas últimas décadas, em função da incorporação de novas sementes. Além disso, quanto mais próxima da cidade a família está, maior tende a ser a inclusão de alimentos ultraprocessados na alimentação. **Essa observação traz, assim, novos elementos para o debate no âmbito do GT, a respeito das tensões entre sistemas tradicionais de cultivo e a incorporação de novas práticas econômicas.**

Em uma pesquisa que articula o conceito de sociobioeconomia a metodologias participativas, Vincenzo Teixeira **MENSATO**, Kamilla Ellen Rodrigues Silva e Juliana Alencar de Melo (vinculados à Universidade Federal de Tocantins) trabalharam junto a quilombolas da região do Jalapão, no Tocantins, buscando avaliar questões relacionadas ao fortalecimento das cadeias de valor e do modo de vida desses povos tradicionais. O autor e as autoras destacam que o bioma Cerrado tem sofrido ameaças decorrentes da expansão agropecuária, impactando negativamente as comunidades quilombolas locais. Nesse sentido, a valorização do trabalho dessas comunidades tende a promover tanto sua Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional quanto a conservação do ecossistema. Para isso, foi realizado um mapeamento participativo por meio de oficinas com membros da associação local, elaborado um calendário anual dos vegetais coletados e construída uma matriz FOFA, que analisou forças, oportunidades, fraquezas e ameaças presentes na comunidade. Entre as forças e oportunidades, destacam-se o turismo e o beneficiamento de produtos, como a produção de óleo de sucupira, embora desafios como a falta de infraestrutura e a distância dos grandes centros ainda representem entraves. Mesmo diante dessas dificuldades, a mobilização coletiva e a consolidação do discurso sobre resiliência frente a emergências climáticas e a promoção da biodiversidade revelam importante potencial para superar obstáculos.

Também refletindo sobre SSAN e sociobiodiversidade em contexto quilombola, Quimera de Moraes **PEIXOTO** e Dalva Maria da Mota (respectivamente mestranda e docente do Programa de Pós-Graduação em Agriculturas Amazônicas da Universidade Federal do



1 A 5 DE SETEMBRO
VITÓRIA DA CONQUISTA - BA



11º ENCONTRO da Rede de Estudos Rurais



(In)justiça social
e ruralidades em tempos
de emergências climáticas



Pará) voltam-se às memórias sobre a produção de alimentos no Quilombo Jacarequara, em Santa Luzia do Pará (PA). A investigação foi conduzida junto a idosos da comunidade, revelando que era considerada prioridade a produção para o autoconsumo, envolvendo adultos e crianças, em diferentes tarefas. Nas roças, destacavam-se os cultivos, entre outros, de mandioca, macaxeira, maxixe, quiabo, jerimum, feijão-de-corda, fava e banana, enquanto o extrativismo garantia acesso a miriti, açaí e tucumã. Essa diversidade, entretanto, tem se reduzido ao longo do tempo, em razão de invasões de fazendeiros, que, nas proximidades, passaram a criar gado e implantar monocultivos. O território disponível às famílias é hoje considerado “insuficiente para manter os sistemas tradicionais de cultivo, que dependem de pousio para garantir a fertilidade dos solos”, o que acarreta maior dependência de alimentos adquiridos fora da comunidade e conduz a uma dieta mais monótona. Assim, com o foco no caso trazido, emerge com mais força como tema para o debate neste GT: de que forma a perda de território e a restrição do acesso à terra afetam não apenas a produção, mas também a continuidade de práticas alimentares e saberes tradicionais associados à sociobiodiversidade?

As reflexões trazidas por esses trabalhos dialogam com experiências de outros territórios, que compartilham desafios na preservação de práticas alimentares, na valorização de circuitos curtos e na sustentabilidade dos sistemas de produção. Questões como a pressão de modelos produtivos hegemônicos, perda de variedades locais e inserção crescente de alimentos industrializados também aparecem em outros contextos, como veremos nas experiências de Minas Gerais e São Paulo, onde feiras, quintais e práticas agroecológicas assumem papel relevante na promoção da Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional.

No Vale do Jequitinhonha, Larissa Bianca de Souza QUARESMA, Rosana Passos Cambraia e Marivaldo Aparecido de Carvalho (vinculadas e vinculado à Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri) analisam a importância das feiras livres e das cadeias curtas de comercialização para a promoção da SSAN e da sustentabilidade. A feira livre de Araçuaí, reconhecida pelo município como bem cultural imaterial, é descrita não apenas como um espaço de comércio, mas também de preservação de memórias, tradições e culturas locais. A pesquisa identificou que boa parte dos feirantes comercializa sua própria produção, reduzindo a distância entre produtor e consumidor, favorecendo o acesso a alimentos frescos e diminuindo o transporte de longa distância, ao mesmo tempo em que proporciona melhor rendimento financeiro para quem produz. Quanto ao acesso a incentivos governamentais por parte do município, apenas uma minoria dos entrevistados relatou receber algum apoio. As autoras e o autor defendem que a valorização das feiras é fundamental para a promoção de sistemas alimentares inclusivos e sustentáveis. No âmbito deste GT, cabe problematizar como



1 A 5 DE SETEMBRO
VITÓRIA DA CONQUISTA - BA



11º ENCONTRO da Rede de Estudos Rurais



(In)justiça social
e ruralidades em tempos
de emergências climáticas



políticas públicas poderiam potencializar esses espaços, pensando não apenas na dimensão econômica, mas também na cultural e social, a eles intrínseca.

Ainda em Minas Gerais, mas no distrito de Extração, município de Diamantina, Maria Luíza Moreira COSTA, Carolina Gonçalves de Castro e Nadja Maria Gomes Murta (pesquisadoras da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri) destacam o papel dos quintais como espaços de promoção da sociobiodiversidade. As autoras mostram que, ainda que cumpram função produtiva muitas vezes voltada ao autoconsumo, os quintais também se configuram como lugares de encontro familiar, eventos religiosos e manifestações comunitárias, como os mencionados ensaios de Congado. Além de plantas alimentícias, os quintais abrigam espécies ornamentais, compondo paisagens que contribuem para o bem-estar dos moradores. Entre os cultivos mais frequentes no contexto estudado, destacam-se jaboticaba, goiaba, pitanga e maracujá, espécies emblemáticas da sociobiodiversidade brasileira. Ao evidenciar essa multiplicidade de usos e significados, o estudo abre espaço para a reflexão sobre como iniciativas de promoção da SSAN podem integrar dimensões simbólicas e afetivas associadas ao cultivo e uso dos quintais.

Já no Sudoeste Paulista, Vinicius Augusto Waselciac dos SANTOS (vinculado à Universidade Federal de São Carlos) e Leandro de Lima Santos (vinculado à Universidade Federal de Goiás) investigaram o perfil de agricultores e agricultoras em diferentes estágios de transição agroecológica. A pesquisa revelou que a maior parte das famílias com renda de até dois salários mínimos está nesse processo com a motivação de maior resiliência econômica. Essa perspectiva se traduz na preferência pela comercialização em circuitos curtos, pela priorização do autoconsumo e pelo compartilhamento comunitário. As mulheres desempenham papel central no processamento de alimentos, agregando valor por meio da produção de geleias, doces e conservas. Apesar do interesse no manejo agroecológico, uma parcela significativa dos agricultores não busca certificação orgânica ou agroecológica, justificando essa decisão pela burocracia requerida e exigências de difícil cumprimento. Os autores ressaltam que muitas famílias desejam maior apoio institucional, incluindo aquele das universidades, para fortalecimento de redes de cooperação. Esse quadro nos convida a debater, neste GT, como as universidades podem atuar de forma mais próxima aos agricultores e agricultoras em transição agroecológica, contribuindo não apenas com assistência técnica e pesquisa aplicada, mas também com a mediação de políticas e a construção de redes de cooperação que fortaleçam essas experiências no médio e longo prazo.

As pesquisas apresentadas evidenciam múltiplas dinâmicas que atravessam diferentes regiões e biomas do país, descrevendo desafios atualmente enfrentados na promoção da Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional e da Sociobiodiversidade. Ao mesmo tempo,



1 A 5 DE SETEMBRO
VITÓRIA DA CONQUISTA - BA



11º ENCONTRO da Rede de Estudos Rurais



(In)justiça social
e ruralidades em tempos
de emergências climáticas



revelam tensões entre saberes tradicionais e inovações, bem como as consequências de processos que têm sido objeto frequente de debate, como as mudanças climáticas, o acesso à terra e a crescente presença de alimentos ultraprocessados na alimentação brasileira. Frente a essa complexidade, torna-se fundamental refletir sobre abordagens de pesquisa e contribuições metodológicas que sustentam essas investigações, com foco em estratégias interdisciplinares e sensíveis às especificidades locais. Essas, entre outras questões, aprofundaremos no tópico que segue.

Abordagens e contribuições metodológicas

Neste tópico, retomaremos alguns trabalhos apresentados ao longo desta síntese, mas agora com foco voltado à reflexão sobre ferramentas, técnicas e métodos de pesquisa aplicados aos temas pertinentes às injunções entre cultura alimentar, sociobiodiversidade e Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional. Entre as abordagens que elegemos destacar nesse campo, estão as metodologias participativas, a memória oral e as análises de fenômenos em ambientes digitais, ampliando as formas de produção e circulação de conhecimento. Sem a preocupação de esgotar o tema ou detalhar caminhos de pesquisa de todos os trabalhos, serão aqui mencionados alguns dos trabalhos que se valeram dessas abordagens.

Um caso de aplicação de metodologias participativas é a pesquisa desenvolvida por Vicenzo Teixeira **MENSATO**, Kamilla Ellen Rodrigues Silva e Juliana Alencar de Melo junto a quilombolas da região do Jalapão (TO). O mapeamento participativo e a construção coletiva do calendário anual dos produtos coletados fortalece e documenta os saberes tradicionais locais e, além disso, promove o diálogo com os conhecimentos acadêmicos. Reproduzimos, a seguir, o “Calendário Participativo de Coleta de Produtos do Cerrado Tocantinense”, construído nessa pesquisa.



1 A 5 DE SETEMBRO
VITÓRIA DA CONQUISTA - BA



11º ENCONTRO da Rede de Estudos Rurais



(In)justiça social
e ruralidades em tempos
de emergências climáticas



perdas e adaptações vivenciadas pela comunidade, contribuindo para discussões acerca da cultura alimentar e da Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional.

Com o avanço das tecnologias digitais, novas janelas para pesquisa têm sido abertas, especialmente no que tange à análise das redes sociais como espaços de construção e disputa de sentidos. Rebeca Rose dos Santos **LEANDRO** e Fátima Portilho utilizaram o *Instagram* para mapear formas de ativismo relacionadas às Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC). A análise qualitativa dos perfis permitiu identificar diferentes tipos de ativismos, desde a divulgação educativa até a dimensão empreendedora, que envolve comercialização de cursos e produtos relacionados. A pesquisa das autoras evidencia a relevância das plataformas digitais não apenas como canais de comunicação, mas também como ambientes em que se negocia e transforma o conhecimento científico, os saberes populares e as práticas socioambientais, influenciando percepções e comportamentos em torno da biodiversidade alimentar. Esse pode ser um espaço privilegiado de observação e para a inserção de pesquisadoras e pesquisadores em SSAN em grandes redes, formadas por uma diversidade de atores e atravessada por outras questões, inexistentes no meio não-virtual.

Assim, múltiplos percursos metodológicos revelam uma ampla gama de possibilidades de investigação dos entrelaçamentos entre cultura alimentar, sociobiodiversidade e SSAN. A partir das leituras expostas ao longo desta síntese, **cabe problematizar**: como aliar saberes tradicionais, científicos e discursos digitais para construir pesquisas que não apenas apreendam, mas também contribuam efetivamente para transformações sociais e políticas necessárias diante dos desafios contemporâneos? Como garantir que as metodologias adotadas sejam ferramentas de empoderamento e resistência, e não apenas instrumentos de análise? Convocamos essas reflexões com vistas ao refinamento de práticas investigativas que estejam alinhadas aos seus compromissos éticos. Afinal, aí podemos operar uma das missões da Rede de Estudos Rurais.

Referências: trabalhos que integram este GT

BARROS, Liza Glaucilene Castelo Branco. Reflexos do trabalho nas refeições dos que colhem nos pimentais em Baião/PA, Amazônia Oriental.

CORÔA, Lilian Silva. A Nova Cesta Básica no Brasil: reconhecimento da diversidade alimentar e territorial.

COSTA, Maria Luíza Moreira; CASTRO, Carolina Gonçalves de; MURTA, Nadja Maria Gomes. Alimentos da sociobiodiversidade presentes nos quintais dos domicílios do Distrito de Extração, Diamantina/MG.



1 A 5 DE SETEMBRO
VITÓRIA DA CONQUISTA - BA



11º ENCONTRO da Rede de Estudos Rurais



(In)justiça social
e ruralidades em tempos
de emergências climáticas



DOCIO, Camille Lima; CORDEIRO, Amábela de Avelar; GUTERMAN, Gustavo da Cunha. Os desafios na preservação da cultura alimentar da Região da Baixada Litorânea - RJ (Armação dos Búzios, Arraial do Cabo e Cabo Frio). [este trabalho não compõe esta síntese, já que autoras e autor não compareceriam ao Encontro]

FABBRIS, Samanta Nascimento; HOYOS, César Andrés Alzate; LIZANA, Gio Rodrigues Soto. Alimento-território-movimento: caminhando pelas territorialidades de agricultoras a partir da produção de alimentos agroecológicos.

LEANDRO, Rebeca Rose dos Santos; PORTILHO, Fátima. Ativismos alimentares e movimentos em torno das plantas alimentícias não convencionais (PANC) no Brasil.

MENIN, Julia. Farinha, peixe e açaí no prato: práticas alimentares e a mudança climática no Médio Juruá/AM.

MENSATO, Vincenzo Teixeira; RODRIGUES SILVA, Kamilla Ellen; MELO, Juliana Aguiar de. Cerrado vivo: pesquisa participativa e sociobioeconomia para o desenvolvimento na região do Jalapão.

OLIVEIRA SILVA, Martielly Laiara; RODRIGUES, Zenílio de Sousa; FRANCA, Antonio Juno dos Santos. Cultura alimentar: análise de preferências e rejeições em uma escola pública rural da Bahia.

PACHECO, Maria Emília Lisboa; CINTRÃO, Rosângela Pezza. Culturas alimentares: um estudo sobre comunidades amazônicas.

PEIXOTO, Quimera de Moraes; MOTA Dalva Maria da. Memória sobre roça e alimentação no Quilombo Jacarequara no nordeste do Pará.

QUARESMA, Larissa Bianca de Souza; CAMBRAIA, Rosana Passos; CARVALHO, Marivaldo Aparecido de. Feiras livres e cadeias curtas: sustentabilidade, cultura e economia local no Vale do Jequitinhonha.

RAKOW, Sabrina Sampaio; BIROCHI, Renê. Comer, organizar, produzir e render: possibilidades entre o campo da Alimentação e os Estudos Organizacionais.

SANTOS JUNIOR, Jorge Guimarães dos; MILANO, Marja Zattoni; CAZELLA, Ademir Antonio. Saber-fazer-comer: a construção da reputação do Queijo Artesanal Serrano.

SANTOS, Vinicius Augusto Waselciac dos; SANTOS, Leandro de Lima. Entre saberes e desafios: caminhos para a agroindústria familiar ecológica no sudoeste paulista.

SEGUNDO, Charla Basílio Schinaider; MOREIRA, Ana Paula dos Santos; CRUZ, Fabiana Thomé da. “Roça de toco”: tradição, etnoconhecimento e Segurança Alimentar e Nutricional na comunidade quilombola Kalunga Engenho II, Goiás.



1 A 5 DE SETEMBRO
VITÓRIA DA CONQUISTA - BA



11º ENCONTRO da Rede de Estudos Rurais



(In)justiça social
e ruralidades em tempos
de emergências climáticas



Referências: outras

BRASIL. *Decreto nº 11.936, de 05 de março de 2024*. Dispõe sobre a composição da cesta básica de alimentos. *Diário Oficial da União*. Brasília, n. 45. 06 dez. 2024. Seção 1, p. 1. Disponível em: <http://www.in.gov.br/web/dou/-/decreto-n-11.936-de-5-de-marco-de-2024-546760941>. Acesso em: 16 dez. 2024.

BRASIL. Ministério da Saúde (MS). *Guia alimentar para a população brasileira*. Brasília: MS, 2014. Disponível em: https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf. Acesso em: 03 jan. 2025.

CONSEA. *Recomendação nº 28/2024/CONSEA/SG/PR*. Brasília, 2024. Disponível em: https://www.gov.br/secretariageral/pt-br/consea/acervo-consea/recomendacoes/SEI_6315772_Recomendacao_28.pdf. Acesso em: 04 ago. 2025.

PACHECO, Maria Emília Lisboa; CINTRÃO, Rosângela Pezza. *Culturas alimentares: um estudo sobre comunidades amazônicas*. Rio de Janeiro: FASE, 2024. Disponível em: <https://fase.org.br/wp-content/uploads/2024/09/Livro-PDF.pdf>. Acesso em: 04 ago. 2025.