

DOI: <http://dx.doi.org/10.20396/san.v27i0.8650689>

Agricultura Urbana e Segurança Alimentar e Nutricional. Santos & Machado



SEGURANÇA
alimentar e nutricional

Agricultura Urbana e Periurbana: Segurança Alimentar e Nutricional, comportamento alimentar e transformações sociais em uma horta comunitária

Maira dos Santos¹ e Mariana Campos Martins Machado²

A Agricultura Urbana e Periurbana (AUP) tem se destacado na essência da autossuficiência alimentar das cidades de forma estratégica a ponto de garantir Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), promover hábitos alimentares saudáveis e vem apresentando diferentes transformações sociais em espaços coletivos. A presente pesquisa tem por objetivo avaliar o impacto da AUP sobre a SAN e o comportamento alimentar de famílias participantes de uma horta comunitária situada no bairro Campeche, do município de Florianópolis (Santa Catarina). Trata-se de pesquisa qualitativa realizada com 11 participantes da horta. Foi aplicada entrevista por meio de questionário semiestruturado, com gravação em áudio. Por meio dos depoimentos foi possível entender a horta comunitária como espaço para promoção de saúde e fortalecimento das práticas alimentares saudáveis e preservação da cultura alimentar do município. É priorizada a produção agroecológica dos alimentos com vistas à sustentabilidade social, econômica e ambiental. O trabalho comunitário facilitou e intensificou as relações interpessoais entre vizinhos e impulsionou o protagonismo popular. Conclui-se que a horta comunitária demonstrou-se eficaz na promoção e garantia dos princípios da SAN, no fortalecimento de práticas alimentares saudáveis e no desempenho da cidadania.

Palavras-chave: Agricultura urbana, Segurança Alimentar e Nutricional, comportamento alimentar.

Urban and Peri-Urban Agriculture: Food and Nutrition Security, food behavior and social transformations in a community garden

The Urban and Peri-urban Agriculture (UPA) has strategically stood out in the essence of food self-sufficiency of the cities in a way that it can assure food and nutrition security (FNS), promote healthy eating habits and it also has been presenting different social transformations in collective spaces. The objective of this research is to evaluate the impact of the UPA on the FNS and the food behavior of the families participant of the community garden located in the Campeche neighborhood, city of Florianópolis, Santa Catarina state (Brazil). This is a qualitative research carried out with 11 participants of the mentioned garden. An audio-recorded interview was

¹Acadêmica do Curso de Nutrição da Universidade Regional de Blumenau.

²Professora do Curso de Nutrição da Universidade Regional de Blumenau. Endereço para correspondência: Rua Iguazu nº 404 – Itoupava Seca, Blumenau – SC – CEP: 89030-030 – Sala A-400. Tel.: 47 9284-3499. E-mail: maricamposm@yahoo.com.br

performed with a semi-structured questionnaire. Through these declarations, it was possible to understand the community garden as a space of promotion of health and strength of the healthy eating habits and the preservation of the food culture of the city. In the garden, the agro-ecological production of food is prioritized focusing on social, economic and environmental sustainability. The community work favored and intensified the interpersonal relations among neighbors and stimulated the popular protagonism. It was concluded that the community garden is effective in the promotion and assurance of the FNS principles, strength of healthy food practices and in the citizenship development.

Keywords: Urban agriculture, Food and Nutrition Security, food behavior.

INTRODUÇÃO E OBJETIVOS

O termo Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) foi utilizado em épocas de crise e guerra pelos países europeus no início do século XX, sendo relacionado com a capacidade de produção de alimentos a ponto de se tornarem menos vulneráveis e dependentes de outros países. O conceito ganhou força após a criação da Organização das Nações Unidas (ONU) em 1945, a qual deu origem a organismos encarregados de assuntos voltados a demandas específicas, como o entendimento do acesso ao alimento de qualidade como um direito humano e a compreensão da segurança alimentar^[1].

Frente à situação do padrão alimentar brasileiro que vem perdendo suas características estabelecidas pela SAN, surge a necessidade de discutir o acesso à alimentação adequada que envolve todo o sistema alimentar (produção, extração, processamento e distribuição de alimentos). Na década de 1950, devido aos problemas de escassez alimentar, um movimento internacional com objetivo de aumentar os estoques mundiais de alimentos, chamado de “Revolução Verde”, defendeu o propósito da utilização intensa de sementes de alto rendimento, fertilizantes, pesticidas, irrigação e mecanização. Contudo, percebeu-se que o novo modelo agrícola não resolveu o problema da fome e da pobreza no mundo. Pelo contrário, trouxe terríveis consequências ambientais, econômicas e sociais, como a redução da biodiversidade, menor resistência a pragas, êxodo rural, contaminação do solo e dos alimentos com agrotóxicos^[2].

No Brasil, a questão da fome foi por muito tempo um tema naturalizado. Sua discussão foi desencadeada a partir das obras do médico e cientista

social Josué de Castro, que abordou a situação da pobreza e suas diferentes formas de manifestação. De forma revolucionária, evidenciou a fome como um produto determinado pelas consequências de fatores econômicos e sociais produzidos pelo modelo capitalista no país^[3].

No final da década de 80 e no início da década de 90, o conceito de SAN começou a ser discutido sob novo ponto de vista, introduzindo a discussão do acesso, autonomia e o direito à informação^[1,4].

Fruto das conferências nacionais de segurança alimentar e da intensa mobilização dos movimentos sociais e da sociedade civil, em 2006 foi instituída a Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN)^[5]. “A Lei representa a consagração de uma concepção abrangente e intersetorial da SAN, bem como dos dois princípios que a orientam, que são o direito humano à alimentação e à soberania alimentar”^[6]. O conceito passa a considerar todo o contexto que a alimentação está inserida.

A Segurança Alimentar e Nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis^[7].

A lei implementou o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) que estabelece a participação ativa de órgãos governamentais – nível federal, estadual e municipal – e organizações da sociedade civil, para a formulação e

a implementação das políticas públicas voltadas ao combate à fome e de promoção da SAN, como também monitorização da situação do estado nutricional da população^[6].

A eficácia das políticas públicas de SAN contribuiu na transição nutricional, que condiz com a redução da desnutrição e o aumento do excesso de peso e da obesidade em todas as fases da vida no Brasil^[8]. Contudo, Burity^[9] salienta que esse fenômeno vem acompanhado dos efeitos da globalização e da acelerada urbanização das cidades, que constitui a mais importante transformação social, influenciando na alteração dos padrões alimentares tradicionais. Esse novo estilo de vida demanda necessidade de alimentos de fácil preparo para se adaptar às novas condições de tempo, recursos financeiros e trabalho.

O tempo dedicado às atividades relacionadas à alimentação, como comprar os alimentos, prepará-los e consumi-los está sendo reduzido de maneira significativa^[10]. Nessa condição, a indústria de alimentos e os serviços de refeições se moldaram no estilo de vida urbano, gerando demanda e interferindo nas escolhas alimentares do consumidor. As propagandas de alimentos industrializados divulgadas nos meios de comunicação realçam os benefícios de seu consumo em relação às condições de vida, praticidade e tempo, deixando invisíveis os males que trazem à saúde^[8].

A formulação e implementação de políticas soberanas de abastecimento alimentar têm sido consideradas estratégias fundamentais que beneficiam a sociedade em geral, por garantir o acesso contínuo aos alimentos pelas populações de menor renda e grupos mais vulneráveis, como também o acesso a alimentação adequada e saudável para todos^[8-11].

A Agricultura Urbana e Periurbana (AUP) tem se destacado na essência da autossuficiência alimentar das cidades de forma estratégica. Santandreu e Lovo^[12] abordam o conceito de forma multidimensional que integra produção, transformação e prestação de serviços de forma segura, para gerar produtos agrícolas e pecuários voltados ao autoconsumo, trocas e doações ou comercialização. Sua prática é baseada no reaproveitamento, de forma eficiente e sustentável, dos recursos e insumos locais. O crescimento da prática de forma coletiva nas cidades abrange hortas domésticas e comunitárias que

prezam pela produção de alimentos para consumo próprio^[12].

A AUP traz consigo as mais variadas possibilidades de adotar a prática e promover a soberania alimentar e o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA), princípios que norteiam a SAN^[10]. Essa condição vem acompanhada de diversas transformações sociais, as quais se destacam a experiência real de autonomia em relação à alimentação e de maneira estratégica o incremento da quantidade e da qualidade de alimentos disponíveis para o consumo próprio^[13].

Na comunidade do Campeche da cidade de Florianópolis (Santa Catarina), a Associação de Moradores do Campeche (AMOCAM) juntamente com a comunidade, construíram uma horta comunitária, hoje conhecida como Horta Pedagógica e Comunitária do Pacuca, com o propósito de unir os moradores e promover lazer para a comunidade.

Diante do atual diagnóstico do padrão alimentar da população brasileira e do potencial da Horta Pedagógica e Comunitária do Pacuca para facilitar o acesso a alimentação adequada e saudável da comunidade local, o estudo tem por objetivo avaliar o impacto da prática de AUP de forma coletiva sobre a SAN e o comportamento alimentar de famílias participantes da horta comunitária.

MATERIAL E MÉTODOS

Trata-se de pesquisa de caráter exploratório com abordagem qualitativa realizada com os participantes da Horta Pedagógica e Comunitária do Pacuca. Foi aplicada entrevista semiestruturada desenvolvida pelas próprias pesquisadoras, abordando aspectos demográficos referentes ao sexo, idade e ocupação, questões referentes à SAN, questões sobre mudanças de comportamento alimentar associadas à participação efetiva na horta comunitária e as contribuições do espaço para a saúde dos participantes e para a comunidade em geral. Foram incluídos no estudo os participantes com maior tempo de vivência na horta comunitária, moradores do bairro, representantes da família, de ambos os sexos, com idade acima de 18 anos. Foi apresentado e explicado o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) e após esclarecer todas as dúvidas, os participantes que aceitaram participar da pesquisa assinaram o TCLE.

Foram excluídos indivíduos que não responderam as questões referentes aos objetivos da pesquisa e que não aceitaram participar da pesquisa.

As entrevistas foram agendadas conforme a disponibilidade dos participantes, ocorreram no próprio local da horta ou na residência e foram gravadas e posteriormente transcritas e usadas como base de análise do estudo. Os próprios participantes escolheram seus codinomes a fim de resguardar a identidade na pesquisa.

A análise do material foi realizada por meio de um conjunto de técnicas de pesquisa cujo objetivo é a busca do sentido. Seguiram-se três etapas para a análise: primeiramente, leitura flutuante do corpus das entrevistas; em seguida, foram selecionadas unidades de análise conforme a escolha própria das pesquisadoras, dos objetivos da pesquisa e dos indícios levantados do contato com a entrevista; e por fim a categorização e subcategorização de forma não-apriorística por se destacar totalmente no contexto das respostas dos participantes da pesquisa¹⁴.

Essa pesquisa obteve aprovação do Comitê de Ética na Pesquisa em Seres Humanos (CEPH) da Universidade Regional de Blumenau (FURB) sob o número 62575316.6.0000.5370 (CAAE).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A mobilização comunitária, histórica frente à gestão dos resíduos sólidos do bairro, motivou a idealização e construção da horta comunitária no Campeche. Trata-se da segunda tentativa na ocupação do espaço público, conhecido como antigo Campo de Aviação do Campeche. O espaço é utilizado pela comunidade para a compostagem de resíduos sólidos e a horta comunitária. O movimento de ocupação tem como característica particular, além da iniciativa da população local, a liderança da Associação de Moradores do Campeche (AMOCAM).

Foram entrevistados 11 indivíduos que têm participação efetiva na horta comunitária, sendo que sete eram do sexo masculino. A idade dos participantes variou entre 25 e 63 anos. A respeito da ocupação, três são aposentados. Os demais participantes exercitam a profissão diariamente. Todos os participantes são moradores do bairro Campeche e

possuem o mesmo tempo de participação na horta, colaborando desde o início, que ocorreu no ano de 2017, segundo os relatos.

A horta comunitária vem estimulando a prática do trabalho voluntário, a ocupação de um espaço antes abandonado, para promover saúde e lazer na comunidade, o incentivo e multiplicação da prática de AUP de base agroecológica em residências e espaços coletivos, a promoção de ações educacionais no espaço para creches e escolas do bairro e demais moradores. Sendo assim, a partir da análise dos dados coletados, foi possível categorizar três aspectos importantes a serem discutidos: I – a horta comunitária como elemento da promoção da saúde, II – a horta comunitária como promotora da alimentação saudável e suas influências nas práticas alimentares, e III – a política de espaços coletivos e suas transformações sociais.

I – A horta comunitária como elemento de promoção da saúde

A concepção de saúde

O conceito sobre saúde por muito tempo foi associado à ausência de doenças, em razão do modelo biomédico predominante até meados do século XIX, que priorizava o padrão de assistência à saúde centrada na doença e voltado para o diagnóstico e a terapêutica, o tecnicismo e as relações impessoais¹⁵. Na fundação da Organização Mundial da Saúde (OMS), em 1948, reconheceu-se saúde como um direito humano fundamental conceituando o termo como sendo “o completo bem-estar físico, mental e social e não apenas a ausência de doença”^{16, p. 58}.

A concepção de saúde percebida no relato dos participantes refere-se a um conjunto de atividades que estão associadas ao modo de vida da comunidade de forma que eles possam ter acesso permanente, como morar em um bairro mais sustentável que preserve os bens naturais. O participante a seguir se manifesta, de forma emblemática, sobre a representação da concepção de saúde da comunidade. O indivíduo associa saúde com o usufruto de espaços públicos da comunidade para lazer, ao acesso à alimentação saudável e a realização de atividades que estejam conectadas ao meio ambiente. Por fim,

correlaciona a horta como um espaço que proporciona esses elementos que fazem parte da saúde.

“A comunidade entende que saúde é não entrar no posto de saúde e ir no parque, é ter uma alimentação saudável, e caminhar, andar de bicicleta, plantar, tomar sol, ter lazer, que é o espaço” (Pescador).

A concepção de saúde referida pelo participante e observada na fala dos demais entrevistados, denotou a ideia de saúde como além do tratamento médico de doenças, sinalizando relação muito forte com o conceito amplamente discutido e marcante na história da democratização da saúde no Brasil.

A construção de novos paradigmas sobre o que vem a ser saúde foi ampliada a partir da década de 1970 no país. O Movimento pela Reforma Sanitária e a realização da VIII Conferência Nacional de Saúde são marcos emblemáticos na revisão dos conceitos de saúde, e para o seu reconhecimento como direito social e dever do Estado^[17].

A fim de superar o pensamento biologicista, começou a ser enfatizado o contexto em que as pessoas estavam inseridas para se determinar o estado de saúde e doença. Fonseca e Corbo ^[18, p.47] salientam que:

A noção de ‘causalidade’ é substituída, do ponto de vista analítico, pela noção de ‘determinação’, com base na qual a hierarquia das condições ligadas à estrutura social é considerada na explicação da saúde e doença. Está vinculada à compreensão dos ‘modos e estilos de vida’, derivados não só das escolhas pessoais, como de fatores culturais, práticas sociais e constituição do espaço.

Desse modo, a saúde passa a ser entendida como um direito universal na Constituição Federal de 1988^[19] e é definida pela VIII Conferência Nacional de Saúde como “resultante das condições de alimentação, educação, renda, meio ambiente, trabalho, transporte, emprego, lazer, liberdade, acesso e posse da terra e acesso aos serviços de saúde”^[20, p. 4]. Diante dessa definição pode-se afirmar que a concepção dos voluntários da horta sobre saúde levam em consideração os determinantes da saúde.

A horta como promotora de saúde

A agricultura urbana vem ganhando reconhecimento na área de saúde, por ser considerada uma das estratégias para amenizar alguns dos tantos problemas nas cidades que interferem no estado de saúde-doença da população^[21].

Entende-se promoção de saúde como um conjunto de estratégias e formas de produzir saúde que atende as necessidades sociais de saúde e deve garantir a melhoria da qualidade de vida da população^[22].

As ações de promoção da saúde constituem-se formas mais amplas de intervenção sobre os condicionantes e determinantes sociais de saúde, de forma intersetorial e com participação popular, favorecendo escolhas saudáveis por parte dos indivíduos e coletividades no território onde vivem e trabalham^[23, p. 31].

Heidmann *et al.*^[24] abordam a necessidade de intensificar as ações das estratégias de promoção de saúde e promover a autonomia da população para que, em conjunto, possam compreender a saúde como resultante das condições de vida e propiciar desenvolvimento social mais equitativo.

O envolvimento com a horta foi considerado por alguns participantes como atividade terapêutica, sendo a saúde mental beneficiada com as atividades, como demonstrado nos relatos a seguir.

“Uma horta comunitária traz esse viés bem forte de terapêutica, de cura, de voltar às origens, de poder ‘lá’ inserido numa realidade pacífica, de abundância, de poder plantar, colher, de se sentir bem com aquilo, com aquilo que não te cobra um status ou uma produção, alguma coisa que vai te consumir. Você tá ali realmente pra trabalhar pro bem comum ‘né’” (Yuraha Rodrigues).

“E só o fato de ‘lá’ aqui mexer com a natureza, isso já te faz bem. É uma terapia” (Carioca).

O próximo depoimento expressa a percepção da participante quanto à influência da horta comunitária sobre suas escolhas, por ter colaborado com uma meta que ela propôs a si mesma, e que determina o seu estado de saúde físico e mental.

“Eu sou meio depressiva e eu fumava e queria parar de fumar. Daí eu tive um objetivo: eu vou parar de fumar e fui pra horta. Daí lá eu me sentia feliz o dia todo lá na horta e eu parei de fumar” (Nega).

No estudo realizado por Costa *et al.*[25], com objetivo de identificar significados e repercussões da prática da AUP em Unidades Básicas de Saúde (UBS), no município de Embu das Artes, enquanto uma atividade de promoção da saúde, realizaram visitas de campo, grupos focais (GF) e entrevistas com os envolvidos no projeto “Agricultura Urbana, Promoção da Saúde e Segurança Alimentar e Nutricional no município de Embu das Artes”. Por meio da análise de dados coletados, os autores concluíram que as hortas comunitárias de base agroecológica nas UBS são colaborativas para a promoção de saúde, pois promovem a melhoria da saúde e a qualidade de vida dos usuários por meio do reforço da ação comunitária, desenvolvimento de habilidades e a criação de ambientes favoráveis à saúde.

A promoção da saúde, por ser entendida como uma proposta para a construção de projetos voltados para o direito à vida, suscita a adesão de atores sociais para realizações capazes de produzir novos sentidos nas relações entre as pessoas e seus territórios[26]. A iniciativa da comunidade para a promoção de estilo de vida consciente, a interação comunitária, a troca de saberes e experiências, a oferta de alimentos naturais e o lazer disponível para todos em um espaço público são elementos que compõem a estrutura necessária para garantir bem-estar físico social e mental. Estes são elementos condicionantes e determinantes sociais para potencializar a saúde individual e coletiva, reduzindo a vulnerabilidade e riscos à saúde.

A horta comunitária apresenta-se como estratégia para a promoção da saúde, pois intervém sobre as condicionantes e determinantes da saúde e confirma as contribuições no bem-estar das pessoas que estão envolvidas com o projeto.

II – A horta comunitária como promotora da alimentação saudável e suas influências nas práticas alimentares

O que compõe uma alimentação saudável na percepção social

Os depoimentos dos entrevistados associam a alimentação saudável com o consumo de alimentos produzidos sem agrotóxicos. Um dos entrevistados enfatiza que nasceu em um meio onde se produzia o próprio alimento de forma orgânica, e refere-se a esse período como um momento em que a família se alimentava de forma mais saudável.

“Eu me criei comendo saudável, porque a gente comia nada com veneno” (Nega).

“Eu já tinha uma vida mais saudável, procurava e procuro sempre o alimento orgânico em feira orgânica” (Carioca).

Resultados semelhantes foram encontrados em estudo realizado no Paraná, com o objetivo de descrever as concepções de agricultores ecológicos sobre alimentação saudável. Observou-se nas narrativas que o conceito de alimentação saudável também envolveu o consumo de alimentos naturais, sem agrotóxicos e sem aditivos químicos[27].

Outro entrevistado associa o conceito de alimentação saudável sob o aspecto nutricional, pertinente à época da colheita dos alimentos e as combinações dos grupos alimentares para que haja maior biodisponibilidade.

“Ali na horta realmente cê consegue ser saudável [...] E realmente ser saudável é comer o que tá na estação, fazer as misturas corretas pra absorver as coisas” (Antônio).

Na percepção dos demais participantes, a alimentação saudável é composta por alimentos que são produzidos localmente, e que correspondem à cultura local do bairro, como é evidenciado nos relatos seguintes.

“Essa cultura de se alimentar de maneira mais adequada com um alimento produzido localmente, isso é bem legal, isso tá tendo um impacto na comunidade?” (Yuraha Rodrigues).

“A horta do Pacuca ela valoriza essa questão da alimentação saudável e um pouco do resgate aqui como, particularmente do Campeche, um resgate cultural do Campeche?” (Pescador).

Azevedo[28] ao discutir sobre o envolvimento da ciência com a construção do conceito de alimentação saudável, destaca as modificações de

percepção da sociedade sob influência do sistema agroalimentar tradicional e a evolução das pesquisas sobre os alimentos.

A produção de alimentos dentro do sistema agroalimentar moderno ilustra essa noção de destradicionalização que ocorreu a partir da substituição da diversificação dos modelos alimentares com foco no alimento, definidos pela tradição e cultura local, e pelo enfoque científico de valorização do nutriente e padronização das dietas de caráter quantitativo^[28, p. 720].

Com a evolução das discussões sobre o conceito de alimentação saudável, foi ultrapassada a definição limitada e superficial sob a ótica biologista, que associava o comer de forma saudável aos nutrientes que compõem aos alimentos^[29]. Incorporam-se no sentido da alimentação saudável, mais precisamente em discussões e ações interdisciplinares da segurança alimentar e nutricional, o termo ‘adequado’ e os elementos culturais e socioambientais^[30].

Na década de 1990, a educação alimentar e nutricional passou a promover práticas alimentares saudáveis e fomentar a discussão sobre o acesso ao alimento de qualidade e em quantidade suficiente como um direito humano, e ao contexto da alimentação com caráter de prevenção de doenças^[28].

A Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN)^[23] implementada em 1999 e atualizada em 2012, vem ampliando os conceitos de alimentação e estilo de vida saudável com o propósito de melhorar as condições de alimentação, nutrição e saúde da população brasileira. As diretrizes que integram a política indicam as linhas de ações para o alcance do seu propósito e a Promoção da Alimentação Adequada e Saudável (PAAS) é uma delas. A PAAS é compreendida como um “conjunto de estratégias que proporcionem aos indivíduos e coletividades a realização de práticas alimentares apropriadas aos seus aspectos biológicos e socioculturais, bem como ao uso sustentável do meio ambiente”^[23 p. 31]. Assim sendo, a PAAS entende alimentação adequada e saudável como um conjunto de fatores que devem:

Estar em acordo com as necessidades de cada fase do curso da vida e com as

necessidades alimentares especiais; referenciada pela cultura alimentar e pelas dimensões de gênero, raça e etnia; acessível do ponto de vista físico e financeiro; harmônica em quantidade e qualidade; baseada em práticas produtivas adequadas e sustentáveis com quantidades mínimas de contaminantes físicos, químicos e biológicos ^[23, p.31].

A segunda edição do Guia Alimentar para a População Brasileira^[31], desenvolvida pelo Ministério da Saúde, com o objetivo de ser um documento oficial de apoio às ações de educação alimentar e nutricional no Sistema Único de Saúde (SUS) e também em outros setores, conceitua alimentação adequada e saudável como um conjunto de aspectos ambientais, culturais, econômicos e sociais e tem forte influência sobre ações de promoção de saúde. Sendo assim, entende-se que faz parte da alimentação adequada e saudável:

Alimentos específicos, preparações culinárias que resultam da combinação e preparo desses alimentos e modos de comer particulares constituem parte importante da cultura de uma sociedade e, como tal, estão fortemente relacionados com a identidade e o sentimento de pertencimento social das pessoas, com a sensação de autonomia, com o prazer propiciado pela alimentação e, conseqüentemente, com o seu estado de bem-estar^[31, p. 16].

Observa-se sintonia entre a concepção de alimentação saudável relatada pelos participantes, os conceitos e fatores sob a ótica da ciência e os documentos que norteiam as políticas públicas em âmbito nacional para a garantia de uma alimentação adequada e saudável. Por meio dos relatos sob a percepção dos voluntários, a alimentação saudável envolve a soberania alimentar, a promoção de um sistema de produção sustentável com a priorização da produção e consumo de alimentos livres de contaminantes, principalmente químicos, que atenda os princípios de variedade e equilíbrio, e que respeita o ciclo natural dos alimentos. Esses princípios estão entrelaçados com a política da horta que preza pela sustentabilidade social, econômica e ambiental.

Oferta de alimentos que correspondem à cultura local

Os diversos grupos que compõem a sociedade expressam suas identidades por meio da alimentação. A escolha dos alimentos, sua preparação e consumo estão relacionados com identidades culturais desenvolvidas ao longo do tempo^[32].

A alimentação, quando constituída como uma cozinha organizada, torna-se um símbolo de uma identidade, atribuída e reivindicada, por meio da qual os homens podem se orientar e se distinguir. Mais do que hábitos e comportamentos alimentares, as cozinhas implicam formas de perceber e expressar um determinado modo ou estilo de vida que se quer particular a um determinado grupo. Assim, o que é colocado no prato serve para nutrir o corpo, mas também sinaliza um pertencimento, servindo como um código de reconhecimento social^[33, p. 54].

Os depoimentos enfatizam que um dos intuitos da horta comunitária é o resgate e a valorização da cultura alimentar da região, além de respeito à diversidade cultural pelo cultivo de alimentos de outras regiões do país, por conta da migração constante na cidade.

“Grande parte é um reflexo um pouco da cultura já daqui. [...] A base da agricultura aqui no Campeche era o pescador [...] Do que ele se alimentava né, era do peixe e do aipim, fazia farinba, que tinha 18-20 engenbos de farinba [...] Como Florianópolis também tá recebendo muita gente de fora, então o que é produzido ali no Pacuca é um meio que um pouco da cultura local com herança do que as pessoas tão trazendo né” (Pescador).

“A gente tem uma prioridade em produzir [...] alimento que se produz na região, em especial a mandioca.[...] Como nosso bairro tem uma miscigenação de pessoas muito grande, a gente optou pra botar coisas, pequenas coisas assim, mas que pessoas de outro estado venha ali e encontre” (João Bernardo).

A gastronomia brasileira é diversa a partir de grande riqueza étnica e cultural, conta com variados pratos produzidos pelos povos locais ou trazidos por diversos migrantes e imigrantes, em um processo permanente de adaptação e readaptação^[11].

A autora Antonini^[34] traz em seu estudo sobre a gastronomia típica da Ilha de Santa Catarina a culinária regional como resultante da miscigenação das culturas e das matérias-primas da própria cidade, produzindo-se gastronomia local própria. A culinária típica é composta pela mistura dos costumes açorianos, predominando os peixes, a massa sovada de mandioca e o cozido de carne e verduras, e do índio por meio da mandioca, cuscuz de milho, pamonha e milho^[35].

A culinária em âmbito nacional, composta por produtos diversificados e de preparações saborosas e nutricionalmente completas, tem perdido seu valor com o processo de globalização por meio da dominação de dietas padronizadas e uniformizadas, à luz da cultura industrializada que desconsidera a territorialidade dos hábitos alimentares^[11,35].

Nessa conjuntura é possível associar as contribuições da horta referentes ao fortalecimento da LOSAN, que em seu conceito^[7], se compromete com a realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos que respeitam a diversidade cultural e que sejam culturalmente sustentáveis. O incentivo que a horta concede para a comunidade sobre o consumo de alimentos regionais permite o resgate de aspectos fundamentais da relação entre o ser humano e o meio ambiente, além de carregar fortes significados, relações sociais e identidade coletiva.

O acesso regular e permanente ao alimento

Foram constatados nos depoimentos divergências quanto à economia da renda familiar que o acesso ao alimento da horta possibilita. Muitas vezes a economia é influenciada por fatores diferentes, como o número de pessoas na família, a existência de integrantes familiares com patologias que requerem a alimentação individualizada ou com necessidades alimentares especiais. Entretanto, o que predominou nos relatos foi a percepção de economia significativa dos gastos mensais com alimentos.

“Economicamente assim, é sim, com certeza a gente economiza um pouquinho a gente economiza. Mas não substitui a minha economia como um todo assim entendeu” (Pescador).

“Acho significativo [...] Não consigo precisar quanto de economia que tem. Tipo rúcula, alface, couve, eu fico um tempão sem comprar.. E aí

outras coisas que não tendo aqui eu acabo substituindo e nem compro outra coisa que eu compraria porque tem tudo aqui” (Layla).

“Olha, toda semana eu compro na fruteira em torno de 35, 40 reais. E lá na horta, eu economizo esse valor, uns 35 por semana [...] Economizamos bastante” (Nega).

“Cheguei a economizar em alguns meses até 400 reais já só de alimentação” (Antônio).

Ademais, os voluntários relataram a importância da horta comunitária para o apoio a organizações não governamentais, creches, escolas e casas de apoio. Segundo alguns participantes, um dos objetivos da horta é criar inclusão comunitária e promover o acesso ao alimento de forma equitativa.

“O objetivo da horta é realmente criar uma inclusão comunitária, tanto que a maior parte das verduras que eles retiram, são distribuídas para as escolas, para as creches públicas aqui do bairro” (Grazielle).

Outra condição que facilita o acesso é a existência física da horta, pois muitos não têm um terreno para plantio em quantidade suficiente, não há estrutura desejada e necessária para a prática ou também não possui tempo de manter toda a estrutura. O espaço da horta, sua estrutura construída e a quantidade de pessoas trabalhando em prol da comunidade e do próprio abastecimento facilitam a participação e o envolvimento contínuo nessa atividade e, conseqüentemente, o acesso aos alimentos ditos saudáveis, o que não era possível anteriormente, como relata o voluntário:

“Eu acho que ela vem reforçando aquilo que a gente já vinha tentando fazer né[...] É claro que com um espaço, a horta tá aqui, ficou muito mais fácil né. [...] Se tu tem espaço grande que tem muita gente trabalhando, um acaba suprimindo o que o outro não faz, então cada um se complementa” (Regina).

A horta comunitária vem cumprindo o seu papel de abastecimento do bairro por meio da agricultura urbana, favorecendo a disponibilidade e o acesso a alimentos saudáveis conforme preconiza a LOSAN^[7] no art. 4º: “a ampliação das condições de acesso aos alimentos por meio da produção, em especial da agricultura tradicional e familiar, do processamento, da industrialização, da

comercialização”. Entretanto, a falta de incentivo do poder público para manutenção do local e por ser insuficiente a quantidade de voluntários para realizar todas as atividades necessárias que a horta demanda, são fatores determinantes para sua não efetividade no abastecimento regular, permanente e em quantidades suficientes da comunidade.

Em oposição aos dados encontrados nessa pesquisa, em estudo realizado na cidade de Santa Maria com participantes de hortas comunitárias e em residências, com objetivo de analisar as contribuições que a prática fornece para as comunidades periféricas, foi constatada economia sobre os gastos com alimentos chegando, em algumas famílias, a totalizar mais de 30% da renda total, concluindo-se como um determinante significativo se tratando de pessoas em estado de vulnerabilidade. Essa economia supriu outras necessidades básicas^[36]. Tal diferença ocorreu por se tratar de comunidades que integram os bolsões de miséria da cidade e que praticam a AUP para a própria subsistência e para próprio consumo, onde 100% das famílias consomem os alimentos que produzem e, desse total, 15,8% das famílias declararam que também comercializam parte de sua produção, gerando impacto na economia da renda familiar.

Com os resultados analisados, é possível concluir que a capacidade individual de fazer escolhas alimentares saudáveis depende da possibilidade dessas escolhas estarem disponíveis e acessíveis às populações. A realidade brasileira em relação ao acesso a alimentação adequada e saudável pode ser entendida sobre o diagnóstico de segurança alimentar no qual Belik^[37] aponta que o Brasil não tem problemas quanto à oferta de alimentos, mas sim sobre a acessibilidade limitada desses alimentos à população de renda mais baixa. No Documento de referência elaborado pelo CONSEA^[10], que visou contribuir para o debate na 5ª conferência nacional de SAN de 2015, há preocupação acerca do acesso ao alimento em populações urbanas e, a partir disso, ressalta que a prática da agricultura urbana é um campo com expressiva participação de organizações da sociedade civil e que requer um arcabouço institucional de política pública em escala nacional por integrar o debate sobre abastecimento das cidades e a SAN.

A promoção de habilidades culinárias

A alimentação tem sofrido impactos negativos em função das transformações sociais, econômicas e culturais ocorridas na sociedade contemporânea. A prática de AUP está sendo responsável por diferentes contribuições no comportamento alimentar da população e de forma mais eficiente quando coletiva. Com a prática, existe o aumento significativo no acesso direto dos alimentos *in natura* e frescos, no aumento da biodiversidade e variedade alimentar, na promoção do resgate de alimentos tradicionais e com a formação de hábitos alimentares mais saudáveis a partir do incentivo ao consumo e preparação da própria produção^[38,39].

Os voluntários do presente estudo relataram que o preparo das refeições é uma atividade que muitos já buscavam realizar ou já realizavam. Um dos participantes menciona o ato de cozinhar como um costume diário.

“Sempre tive o costume de cozinhar porque até no cozinhar tudo é diferente” (Torah).

A horta, no entanto, facilitou ainda mais no processo de preparo dos alimentos, pois segundo um dos entrevistados, há disponibilidade de alimentos frescos que podem ser preparados logo em seguida da colheita, com valor sensorial mais significativo.

“Atualmente acho que eu cozinho mais ainda que eu cozinhava antigamente em casa porque eu pego o alimento fresco” (Antônio).

Foi observado no relato de outro voluntário, que quanto mais ele entra em contato com a prática da agricultura urbana, em especial na horta comunitária, mais alimentos naturais são preparados e consumidos. Quando é afastado do espaço, aumenta o consumo de alimentos dispostos em locais de rápido acesso e que já estão preparados que, em sua percepção, não fazem parte de uma alimentação saudável.

“Engraçado né porque quanto tu ‘tá’ em contato [com a AU] tu ‘tá’ sempre mais saudável nessa questão da alimentação porque tu prepara e come um alimento mais natural. Tu se afasta um pouquinho, tu já acaba tendo um reflexo, porque ta trabalhando, fazendo outra coisa, vai na lanchonete, vai no mercado, vai na padaria, vai não sei o que, e mais fácil né porque o ritmo da cidade grande, do trabalho e do compromisso,

dessa coisa ‘né’, acaba afastando um pouquinho desse lado da alimentação saudável” (Pescador).

A economia tem se baseado no modelo dominado pelas indústrias de transformação, e suas demandas crescentes de bens e serviços. Sob o impacto das influências nesse modelo, diversos aspectos da vida cotidiana ficaram esvaziados de habilidades desenvolvidas localmente, sendo invadidos por sistemas peritos de conhecimento^[28]. O conhecimento frente o cultivo de alimentos e os próprios hábitos alimentares foram desvalorizados e modificados, uma vez que havia grande influência da cultura e tradição regional. Tais aspectos valiosos foram substituídos por alimentos produzidos sob a ótica da predominância econômica, tecnológica e cultura ocidental^[40].

Entre as intensas mudanças ocorridas nos hábitos alimentares da população, destaca-se o crescimento da frequência da alimentação fora do domicílio devido à demanda do estilo de vida urbano. A Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) de 2008-2009, em comparação à anterior (POF 2002-2003), revela que as despesas com aquisições de alimentos fora do domicílio aumentaram em sete pontos percentuais, representando um total de 31,1%^[41]. Sendo assim, é possível sugerir que com a modernização da rotina das famílias, os serviços de alimentação e as redes de vendas de alimentos se moldaram no novo estilo de vida a ponto de desestimularem as práticas culinárias introdomiciliar.

O Guia Alimentar para a População Brasileira^[31], resgata a discussão sobre o desenvolvimento, exercício e partilha das habilidades culinárias por meio de um de seus 10 passos para uma alimentação adequada e saudável. Ressalta-se no documento que o processo de transmissão de habilidades culinárias está se perdendo entre as gerações e as pessoas mais jovens estão menos preparadas para preparar suas refeições. Tais desgastes são reflexos de uma vida urbana sem tempo para as preparações alimentares decorrente das múltiplas tarefas cotidianas, dos horários apertados, da incorporação da mulher no mercado formal de trabalho, da desvalorização do ato de preparar, combinar e cozinhar alimentos como prática cultural e social influenciada pelo mercado liberal com a oferta e publicidade constante dos alimentos ultraprocessados^[31].

Existem diferentes formas de se desenvolver a aprender habilidades culinárias, como as receitas tradicionais de família, livros e revistas e dicas de amigos, recorrendo à tradição oral e à tradição escrita, num processo de reaprendizagem individual que pode expressar influências culinárias diversas e sincréticas^[38].

Nos relatos, os entrevistados enfatizam a troca de habilidades culinárias como um costume rotineiro entre os participantes da horta. O acesso aos alimentos que não são comuns na alimentação estimulam os participantes a descobrirem novas receitas, prepará-las e repassar a diante o que foi descoberto, como é o caso do depoimento a seguir.

“Mas às vezes a gente acaba levando algo diferente pra comer e aí você descobre um jeito diferente de fazer. Querendo ou não você acaba preparando mais. Mas tem troca de receita, a professora Márcia sempre faz pepino recheado, bolo de milho. Rola várias coisas aqui, quando alguém leva alguma coisa muito grande pra casa, aí faz e distribui pra todo mundo. David leva as pimentas e faz o molhinbo de pimenta. E aí a gente vai comendo outras coisas diferentes que a gente não ‘tá’ acostumado” (Layla).

O Brasil apresenta grande diversidade nas práticas alimentares, em função de sua extensão territorial. A multiplicação das habilidades culinárias é forma de proteger o patrimônio cultural representado pelas tradições culinárias, consolidadas historicamente^[42]. Por meio dos depoimentos, é possível afirmar que as habilidades culinárias se preservam nas famílias participantes da horta comunitária, e que a participação na horta não influenciou sobre a iniciativa das pessoas começarem a cozinhar, pois todas já possuíam o hábito.

Entretanto, a horta tem influência indireta no estímulo ao preparo das refeições, visto que os alimentos são preparados logo após a colheita por estarem frescos e por terem menor durabilidade por serem orgânicos, e com isso demandam preparação imediata. Outro aspecto é a questão da troca de receitas, que permite perpetuar as receitas tradicionais como também não tradicionais, ocorrendo uma mescla de culinária de diferentes regiões. E por fim, ao conhecerem formas distintas de preparo dos alimentos que são cultivados na horta, as pessoas se tornam mais incentivadas para preparar as refeições.

A comensalidade

A alimentação revela a estrutura da vida cotidiana, do seu núcleo mais íntimo e mais compartilhado. O compartilhamento da comida promove as relações sociais nas sociedades humanas, bem como nas diferentes classes sociais de uma mesma sociedade, apresentando sempre uma dimensão cultural^[43,44].

A comensalidade deriva do latim “*mensa*” que significa conviver à mesa. O termo envolve os aspectos sociais relacionados ao ato de comer. A comensalidade deixou de ser considerada uma consequência de fenômenos biológicos para tornar-se um dos fatores estruturantes da organização social^[45].

Segundo os entrevistados, a convivência na mesa é um costume comum dos participantes da horta. Contudo, devido aos compromissos diários não é possível realizar todas as refeições em conjunto, com amigos ou com a família. O relato a seguir apresenta que a reunião da família na mesa é um costume simbólico, mas explica que conforme a demanda de atividades exercidas fora de casa têm se perdido o hábito.

“A minha história sempre foi a refeição com a minha família [...] Hoje em função de trabalho, função dessa correria toda, dificilmente a família consegue estar em casa ao meio dia, pai mãe e filhos, quase impossível. Por isso quando se tem essa chance tem que aproveitar” (Lavoreiro).

Outro entrevistado entende o ato de comer na mesa com a companhia de pessoas como um aspecto muito individual e dos costumes da própria família. Também aponta o modo de vida moderno atual como um dos principais motivos pelos quais as refeições não são feitas em conjunto diariamente, como por exemplo horários e compromissos, mas reconhece ser fundamental nas relações sociais e na alimentação.

“Eu acho que é uma coisa meio familiar. Agora uma educação que eu acho fundamental, que eu mesmo peço, a vida de hoje ‘tá’ complicada nisso, em função dos horários. [...]Depende da rotina da família e de como tu vai interferir nisso. Essa questão é meio íntima né?” (João Bernardo).

O próximo entrevistado relata que os compromissos fora de casa são motivos suficientes

para influenciar na comensalidade e que a horta não promoveu esse costume dentro de sua residência com a sua família.

“Em relação a horta não mudou nada por causa do cotidiano mesmo né, dos compromissos de cada um” (Regina).

Apesar disso, outro voluntário traz que a horta consegue resgatar esse costume de forma coletiva por meio da promoção de alguns encontros do grupo como aniversário, almoços e jantares. De acordo com ele, nos encontros é servido à mesa preparações com alimentos da horta.

“[...] teve as confraternizações da própria horta, que todas as pessoas que ajudam levam um churrasquinho, todos os legumes são retirados da horta” (Graziele).

Moreira^[45] supõe alguns fatores determinantes na influência sobre a comensalidade e que conversam com as justificativas dos entrevistados. Um fator pertinente é a migração do homem do meio rural para o meio urbano, que favoreceu a individualização das pessoas no ato de comer e surgiram novos valores, como a capacidade de escolha orientando a organização do consumo e a comensalidade festiva que se produz com menor controle social do grupo familiar. Torna-se necessário salientar, de alguma forma, a importância da preservação das tradições visto que as culturas alimentares baseadas nas preparações culinárias e refeições compartilhadas vêm perdendo seu devido espaço e valor.

Na cultura brasileira, a “refeição” é considerada um ato social e que, portanto, deve ser feita em grupo para ser percebida efetivamente como uma refeição. De forma a preservar o costume brasileiro, o Guia Alimentar para População Brasileira^[31] traz em seu quarto capítulo a discussão sobre a importância do ato de comer e a comensalidade baseado em três orientações básicas: comer com regularidade e atenção; comer em ambientes apropriados; e comer em companhia. Essas três recomendações básicas influenciam no melhor aproveitamento dos alimentos consumidos e motiva o apreço, de modo mais completo, sobre os prazeres proporcionados pela alimentação.

Através dos depoimentos é possível perceber que no dia-a-dia não é possível fazer as refeições em

conjunto por conta dos compromissos diários fora do domicílio, mas a comensalidade é preservada em todos os momentos possíveis. O sistema tradicional das refeições (café da manhã, almoço e jantar) e seus horários continuam sendo praticados, porém em momentos que fogem da rotina, como finais de semana e encontros de familiares e amigos. A promoção de encontros no espaço da horta, com os participantes e moradores do bairro, reflete o resgate da prática de comer a mesa e em companhia. Esses encontros, por serem esporádicos, acabam não influenciando nos costumes diários dos participantes, além da comensalidade não ser um tema que tem sido abordado nos debates entre os voluntários e nas atividades da horta comunitária.

Deste modo, é possível sugerir que com a modernização da rotina das famílias, os serviços de alimentação e as redes de vendas de alimentos se moldaram no novo estilo de vida, distanciaram as pessoas do cultivo dos próprios alimentos e/ou do produtor de seus alimentos, contribuindo para a assimilação do alimento com *commodity*, e de forma conjunta, desestimulando as práticas culinárias intradomiciliar.

Valorização do alimento em relação com quem produz

A agricultura local por muito tempo proporcionou a alimentação cotidiana e o repertório culinário se construía a partir do leque de recursos disponíveis. A partir da década de 1950, a população brasileira vivenciou o início do êxodo rural e a expansão agroalimentar e industrial que acarretou mudanças introduzidas nos modos de produção como a menor dedicação à terra e ao trabalho para subsistência^[45].

Essas alterações mobilizaram o nascimento e a instauração das grandes redes de supermercados, facilitando o escoamento da produção e incrementando a distribuição de seus produtos. Com isso, a agricultura local foi sendo desvalorizada, a maioria dos pequenos mercados fechou as portas, lojas tradicionais praticamente desapareceram e as grandes empresas agroalimentares controlam, cada vez mais, os processos de produção e distribuição dos alimentos^[45,46]. É importante mencionar que hoje, o setor supermercadista exerce um domínio sobre a comercialização varejista de alimentos, pois no

mínimo 80% do volume global dos alimentos é comercializado pelo setor varejista brasileiro e, mais da metade desse volume está a cargo de pouco mais dez multinacionais^[47].

No contexto de industrialização dos alimentos e a criação das redes que distanciam o consumidor da origem dos alimentos, percebe-se também a dificuldade das pessoas de identificarem a origem dos alimentos e a preparação escapa do controle do consumidor^[45].

Esta situação de desconhecimento da origem e do conteúdo dos alimentos e das formas de preparo tem gerado um conflito interno no comensal: ao mesmo tempo que os alimentos recém lançados são atrativos, pela novidade e praticidade, eles se tornam objetos misteriosos, trazendo à tona a desconfiança do onívoro, pois ao desconhecer sua origem se estabelece a possibilidade de incorporação do objeto mau^[45, p. 3855].

Dessa forma, as pesquisas sobre alimentação e nutrição deveriam levar em maior consideração os hábitos da população de aquisição dos alimentos e a forma pela qual estes fatores podem influenciar nos hábitos alimentares e na valorização dos alimentos, pois a modernidade alimentar modificou a relação do homem com a sua alimentação^[48,46].

Com a POF 2008-2009 foi possível observar o aumento do consumo de alimentos fora do lar conforme o crescimento do percentual de gastos com alimentação fora do domicílio^[41]. Assim, registraram os dados sobre os locais de aquisição de alimentos os quais apontaram que os maiores percentuais são provenientes de lanchonetes e restaurantes, sendo os grupos de salgadinhos, refrigerante e *fast food* os mais consumidos em lanchonete e os grupos de refeições e bebidas alcoólicas os mais citados nos restaurantes. Já a compra de alimentos fora do lar proveniente de supermercados resultou em 5,1% na área rural e 3,9% na área urbana, em frutarias 1,9% na área rural e 1,1% em área urbana e em outros locais 9,7% na área rural e 7,4% em área urbana. Os alimentos mais comprados em supermercados são de baixa qualidade nutricional, processados e ultraprocessados (doces, biscoito e refrigerante), o que pode ter relação com o preço, mas também com a facilidade de consumo e anúncio preponderante desses produtos em folhetos de oferta^[49].

Em um estudo realizado em Ouro Preto (Minas Gerais) foram entrevistadas 137 pessoas para coletar dados referentes aos critérios de escolha dos alimentos e do estabelecimento comercial para a compra dos mesmos, a frequência de compra em um determinado estabelecimento, entre outros questionamentos. Os resultados apontaram que a maioria dos entrevistados faz compras de alimentos em açougues (99,3%), supermercados (94,90%), padarias (86,9%) e quitandas (73,0%)^[48].

Os entrevistados deste estudo relataram que valorizaram mais os alimentos após a aproximação do cultivo na horta. Tal valorização citada pode ser representada de diferentes formas. Um dos entrevistados relatou que, ao ter consciência do quanto é trabalhoso cultivar um alimento, o indivíduo passa a preparar de forma mais cuidadosa as refeições.

“Comer aquilo que você plantou já tem um gosto diferente. É um carinho diferente que você tem pela comida, você vai preparar diferente [...] A valorização da comida, e não só a comida da horta claro, outras que você compra fora e saber todo o processo que passou?” (Layla).

Outro entrevistado reconhece que desenvolveu a consciência do desperdício, pois conhece todo o processo de cultivo e em resposta disso, começam a aproveitar de maneira integral os alimentos.

“O pessoal que tá acompanhando o crescimento, tá torcendo praquela safra dar certo sabe, e daí quando dá certo todo mundo leva pra casa e prepara com maior carinho. [...] Lá em casa a gente toma muito cuidado pra não deixar comida estragar sabe porque tu dá valor?” (Graziele).

O sistema agroalimentar atual, ao distanciar as pessoas da produção de alimentos, faz com que o consumidor assimile o alimento com *commodity*, o qual sua origem é irreconhecível, e desvalorize todo o processo de produção do alimento. A partir dos depoimentos, é possível associar a reaproximação das pessoas no cultivo dos próprios alimentos com a maior valorização dos mesmos. O sentimento de pertencimento no processo produtivo e a noção do que está sendo consumido/ingerindo é um diferencial que a horta proporciona para as pessoas e essa reaproximação influencia no cuidado, na forma de preparo, no aproveitamento, no compartilhamento dos alimentos.

III – A política de espaços coletivos e suas transformações sociais

A promoção da interação comunitária

O espaço da horta tornou-se um marco para a comunidade, pois é um dos principais pontos de encontro do bairro que, mesmo fora do horário de manutenção e atividades diárias, possui também a função de ser um espaço para convívio.

O relato dos entrevistados aponta a relevância da interação comunitária como um dos pontos mais positivos decorrentes da participação no projeto. Muitos participantes explicaram que essas relações interpessoais só foram viabilizadas diante da luta histórica de mobilização social do bairro e empoderamento da comunidade pela ocupação de um espaço antes ocioso e abandonado pelo poder público. Os relatos a seguir demonstram a preocupação dos participantes sobre a importância da ocupação dos espaços públicos abandonados para promoção do convívio social e como essa ação reflete na realidade da comunidade.

“Realmente foi uma ocupação de espaço que realmente valorizou o espaço e a própria comunidade. [...] Passou a ser um espaço de relacionamento” (Carioca).

“A ideia da horta é uma política pública importante porque ela vai ocupar as áreas públicas do governo abandonadas que nós chamamos de AVL – área verde de lazer. As áreas públicas da prefeitura que tão abandonada, tão sendo hoje beneficiada com uma política de que os moradores podem se reunir na sua rua e ocupar a área fazendo uma horta comunitária [...] E aí as hortas são espaços importantes tanto porque é um lugar onde tu mantém uma relação de vizinhos, de sociedade?” (João Bernardo).

A Constituição de 1988^[19] introduziu a temática do direito da propriedade imobiliária urbana assegurada, desde que cumpra sua função social que corresponde aos interesses sociais, culturais e ambientes da comunidade. No art. 182, § 2º, estabeleceu: “A propriedade urbana cumpre sua função social quando atende às exigências fundamentais de ordenação da cidade expressas no plano diretor”^[50].

Apesar deste aspecto fundamental na discussão da acessibilidade às áreas públicas abandonadas pelas populações urbanas, atualmente as cidades têm sido apresentadas, comumente, como lugar de concentração de riquezas em que a população não consegue aproveitar a cidade, pois poucos espaços públicos estão destinados aos interesses sociais, o que contribui para a segregação que desenha o mapa da desigualdade social^[50]. Deste modo, a luta histórica da comunidade pela ocupação do antigo Campo de Aviação do Campeche para fundar uma horta comunitária e, mais além, criar o parque cultural, representa a vitória popular pelos direitos sociais, correspondendo com o que a constituição expressa e enfatiza sobre função social da terra tão amplamente discutida na conjuntura atual do município de Florianópolis.

De encontro com o interesse comum da comunidade ao utilizar o espaço público para promover as relações interpessoais do bairro, outro entrevistado relata que o espaço possibilitou novas amizades e trocas de experiências, favorecendo o desenvolvimento de afeto pelo grupo. Essas relações contribuíram no trabalho coletivo, gerando resultados satisfatórios nas atividades e manutenção do espaço.

“Aqui nós ‘tamo’ pegando mais amizades com as pessoas, mais conhecimento, mais convivência com as pessoas, e daí que sai a convivência, sai o amor, e sai as coisas que como a gente quer fazer, porque é junto, é comunitário, é em comunidade [...] Uniu a comunidade?” (Iorah).

Compreende-se também, a partir dos relatos, a existência de ideologias e identidades diferentes que são desconsideradas pelos objetivos maiores e comuns dos participantes. É o que retrata o depoimento a seguir.

“Não é um grupo homogêneo. [...] Você pode ter N situações de conflitos. [...] É o interessante nesse tipo de projeto é que isso tudo acaba sendo abafado em função do projeto maior, do bem maior, que é a horta” (Lavoreiro).

Nos estudos que ressaltam os benefícios da prática de agricultura urbana de forma coletiva, é demonstrada a capacidade de desenvolver a sociabilidade dos grupos que participam de hortas comunitárias. A interação entre participantes no espaço de convivência tem contribuído nos processos solidários e cooperativos e no fortalecimento do

vínculo interpessoal, das famílias e da comunidade. Também se destaca a melhora da organização da sociedade local e a melhora da paisagem urbana, com a eliminação de terrenos abandonados^[21,51,52].

Por meio dos relatos fica clara a contribuição da horta para promover maior vivência e integração entre as pessoas envolvidas nas atividades, por adotar a dinâmica do trabalho comunitário, o que contribui para a aproximação entre vizinhos ao promover laços efetivos entre os moradores.

A autonomia e empoderamento dos atores sociais frente aos interesses da comunidade

A horta comunitária depende do trabalho diário totalmente voluntário. Os participantes que dedicam-se integralmente destacam nos relatos os motivos pelos quais optaram por fazer parte dessa história.

O participante justifica sua participação contínua na horta pelo reconhecimento da existência de injustiça na distribuição dos alimentos, no Brasil e no mundo. Relata que já esteve em estado de vulnerabilidade social e, por ter vivenciado dificuldades de acesso aos alimentos, percebe-se como um sujeito capaz de contribuir a multiplicação de conhecimento para as pessoas por meio da agricultura urbana, que possibilita apresentar a ideia de que não há necessidade de dependência absoluta da agricultura convencional e da indústria alimentícia.

“Um dos grandes motivos de eu ‘tá’ na horta também atualmente é isso, por ter tipo um histórico de vida que algumas fases foram muito complicadas na questão alimentar mesmo e depois comecei a ver que tem muita gente que não tem o que comer realmente e é a maior parte das pessoas [...] Tipo ‘meu’ essa questão da agricultura urbana ‘tipo’ é lindíssimo isso [...] Mostrar pras pessoas que é possível ‘saca’, ter o que comer, sem depender tanto do sistema” (Antônio).

A percepção dos participantes sobre o potencial da horta em promover justiça social influenciou o voluntariado de forma contínua. Segundo um dos entrevistados, entende-se que a horta é um espaço oportuno para as pessoas aprenderem a conviver em grupo, para serem mais solidárias, para desenvolverem o sentimento de empatia. Essas questões são importantes para estabelecer o equilíbrio, principalmente na distribuição de alimentos.

“Na questão da agricultura urbana [...] não é só uma questão de plantar [...] É a transformação social, o reflexo que as pessoas têm de saber conviver, de saber repartir, de ter mais um equilíbrio maior da justiça social [...] A transformação não é só no alimento, é no reflexo das pessoas, da distribuição da terra, do equilíbrio como um todo [...] tem que ter o equilíbrio na distribuição também, se não você não tem” (Pescador).

O empoderamento da comunidade sobre os espaços públicos, em especial o Parque do Pacuca, onde está inserida a horta comunitária, tem se demonstrado efetivo e necessário segundo os entrevistados. Alguns depoimentos explicam que é efetivo porque o projeto da horta é contínuo e bem aceito pelos moradores do bairro.

“Nós temos um grupo que é assíduo, que é guerreiro, que se dá a vida pela horta” (João Bernardo).

Outro entrevistado complementa os discursos, destacando a necessidade do trabalho contínuo sobre a ocupação do espaço, pois está ciente de que não é de interesse do poder público dar continuidade ao projeto, não só da horta comunitária, como de todo o parque onde a horta está inserida. Portanto, afirma que sua participação é baseada na satisfação de fomentar e contribuir nas atividades comunitárias e também no receio de perder o espaço, pois percebe que o trabalho está gerando impacto positivo na comunidade.

“Eu vou vir aqui, não vou vir pra mim, mas eu vou vir aqui pra fazer um trabalho comunitário realmente, voluntário, sem esperar nada em troca. [...] Eu acho que nosso objetivo maior nesse momento é trazer mais pessoas pra trabalhar pra fortalecer o espaço e pra gente não correr o risco de perder um dia isso porque demorou tanto pra se conquistar e a gente sabe que o poder público ele não tem interesse nenhum em ajudar, em saber que isso é importante pra comunidade” (Regina).

No estudo de Mota *et al.*^[53] foi possível constatar que a compreensão dos entrevistados sobre os objetivos da prática de AUP por meio de hortas comunitárias foi além do papel estratégico de combate à fome. A prática possibilitou o entendimento dos participantes quanto suas atribuições políticas para transformar suas próprias realidades. Já Ribeiro *et al.*^[21] verificaram em seu estudo com práticas comunitárias

de agricultura urbana, que em relação à construção da cidadania, há por parte dos participantes, preocupação com assuntos relacionados à cidade, autovalorização e ao exercício de novos papéis sociais.

Foi possível observar os mesmos achados no presente estudo, pois os relatos demonstraram recuperação da esperança da comunidade na ação coletiva e a consciência dos indivíduos sobre as possibilidades de enfrentamento diante situações que dificultam o acesso a espaços que possuem potencial para promoção de saúde, ações educacionais e acesso a direitos básicos. Sendo assim, a horta pode ser vista como uma intervenção que contribuiu para a organização da população local e que despertou, de forma mais intensa, a autonomia dos atores sociais sobre a produção agroecológica dos alimentos, a construção de novas relações de cultivo e consumo baseadas na economia solidária, a reconexão com a natureza, na defesa dos direitos da população, os interesses da comunidade local e a preservação dos recursos públicos do bairro. Compreende-se que o interesse dos participantes é disseminar os princípios que norteiam o projeto da horta comunitária para que haja mais locais adotando esse modelo de gestão comunitária, não só na produção de alimentos como também a gestão de resíduos sólidos.

Agricultura de base agroecológica e sustentabilidade

Alimentos saudáveis devem ser provenientes de sistemas produtivos verdadeiramente sustentáveis, para que possam ser nutritivos e, ao mesmo tempo, atenderem sua função relativa ao aspecto da promoção de saúde no seu sentido mais amplo^[11]. O modelo produtivo agrícola é uma condição para que se garanta a SAN, pois conforme o art. 4º, inciso III^[7] a SAN abrange a “conservação da biodiversidade e utilização sustentável dos recursos”, bem como consiste na realização do direito das pessoas de ter acesso a alimentos derivados de um sistema produtivo sustentável de forma ambiental, cultural, econômica e social.

Segundo Mougeot^[54], a AUP desempenha papel social fundamental para a construção de paradigmas ecológicos, pois reúne o propósito do cultivo de alimentos que utiliza os recursos humanos e materiais e os produtos e serviços encontrados dentro e em torno da área urbana, mostrando-se uma opção

de desenvolvimento sustentável possível dentro das cidades. A prática da AUP de base agroecológica tem crescido nas cidades, principalmente de maneira coletiva, e tem desempenhado um papel muito importante no fornecimento de alimentos para as populações urbanas^[55].

A horta comunitária e seus princípios demonstra dialogar com os propósitos da AUP agroecológica, propondo a ampliação e preservação da biodiversidade dos agroecossistemas para produzir autorregulação e sustentabilidade^[56]. De acordo com Altieri^[56, p. 139] “na agroecologia a produção sustentável deriva do equilíbrio entre plantas, solo, nutrientes, luz solar, umidade e outros organismos coexistentes”.

Contemplando o conceito de AUP e agroecologia, a horta comunitária conta com a prática da compostagem, que corresponde ao aproveitamento de resíduos orgânicos urbanos para produção de insumo de qualidade para agricultura, sendo uma das alternativas sustentáveis de aproveitamento das sobras de alimentos. Segundo um dos entrevistados, a gestão comunitária se resume no recolhimento dos resíduos orgânicos de famílias participantes que descarregam seus resíduos sólidos do “baldinho” (nome dado ao coletor de resíduo) nas bombonas, chamadas de Ponto de Entrega Voluntária (PEV). Os resíduos coletados são utilizados para a produção do composto na horta, trabalho executado e mantido pelos voluntários, utilizado no próprio cultivo dos alimentos, revertido para as famílias participantes e muitas vezes doado para escolas e demais entidades.

“[...] Temos o esquema dos baldinhos, o pessoal leva os baldinhos, enche as bombonas. Tem várias pessoas, deve ter mais de 200 pessoas quase trazendo baldinho de orgânico que ia ‘pro’ lixo ser transportado, jogado fora. Tá se transformando em alimento, entenderem porque vai virar em adubo e transforma em alimento, tem essa rotatividade” (Carioca).

A compostagem, além de cumprir papel essencial para a produção de alimentos, é estratégica para a gestão dos resíduos sólidos nas cidades, considerando que os resíduos de alimentos consumidos pela população urbana contribuem para a crise ambiental contemporânea^[57,58].

³ALTIERI MA. Agroecologia – A dinâmica produtiva da agricultura sustentável. Porto Alegre: Editora da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 1998. *apud*^[55]

Nas entrevistas, relatou-se a iniciativa da gestão comunitária dos resíduos orgânicos como motivação para criação da horta comunitária. Um dos entrevistados destaca a compostagem como uma fase do ciclo da produção de alimentos indispensável, e ressalta o quanto esse manejo favorece o bairro sob a dimensão econômica, ao fazer a prefeitura economizar um valor significativo no gasto para a empresa responsável na coleta dos resíduos do bairro; social, por envolver atores sociais da comunidade em todo o processo de coleta, manutenção e utilização do composto até a colheita dos alimentos; e ambiental, ao aproveitar os resíduos orgânicos do território, que seriam destinados muitas vezes aos lixões a céu aberto gerando problemas externos, para a produção de insumo de qualidade para a agricultura^[58].

“Manter o resíduo, o lixo que iria ‘lá’ causando um impacto ambiental e um custo pra prefeitura, um custo tanto de logística e monetário pra prefeitura, pra mandar enterrar lá na outra cidade, ‘lá’ ficando no bairro, ‘lá’ virando adubo, tá sendo produzido alimento com qualidade” (Yuraha Rodrigues).

Outro participante apresenta a ideia da produção de alimentos de base agroecológica, sobre o resgate de práticas de famílias tradicionais rurais para contribuir na autossuficiência alimentar da comunidade. Substituem agroquímicos degradantes do meio ambiente e tecnologias intensivas em insumos por tecnologias brandas, de baixo uso de insumos externos.

“Geralmente é colocado casca de ovo que ajuda como repelente ‘pras’ larvas. O fumo que é natural também né, é preparado para colocar, e borra de café. Então químico mesmo, colocar aquelas pesticidas, aquelas coisas, não é colocado” (Regina).

As práticas preconizadas pela AUP estão sendo desenvolvidas de forma integral no espaço pelos participantes, o que promove sustentabilidade local e suas três dimensões anteriormente citadas, gerando transformações no modo de viver da comunidade. Utiliza-se sistema de produção agrícola de base agroecológica, que busca manejar, de forma equilibrada, o solo e demais recursos naturais conservando-os em longo prazo e mantendo a harmonia desses elementos entre si e com os seres humanos. Essa prática agrícola fornece as ferramentas metodológicas necessárias para que a participação da

comunidade venha a se tornar a força geradora dos objetivos e atividades da horta comunitária^[56].

A horta demonstra-se totalmente eficaz para a reflexão acerca do ciclo sustentável da produção de alimentos. O aproveitamento da utilização dos resíduos orgânicos para a produção da compostagem; a captação e uso de água do poço artesiano no local da horta; o uso racional e o manejo ecológico do solo; a não utilização de insumos químicos no cultivo dos alimentos são algumas das atividades que caminham numa perspectiva de diminuição dos desequilíbrios ecológicos e que contribui para um bairro mais sustentável.

CONCLUSÃO

É necessário valorizar os sujeitos sociais e os saberes populares para construir um pensamento novo que só tem possibilidade de nascer (e tornar-se forte) da combinação respeitosa e amigável entre o conhecimento formal (acadêmico) e o saber popular. Por meio do contato direto com os atores sociais, percebe-se a importância da prática de AUP de forma coletiva para a comunidade e como ela gera diferentes transformações na vida das famílias participantes.

A horta comunitária demonstrou-se eficaz na promoção e garantia dos princípios da SAN. No entanto, são necessárias políticas públicas em escala nacional que integrem o debate sobre a AUP como estratégia intersetorial indispensável para o abastecimento das cidades, de modo a promover efetivamente a SAN.

O espaço da horta comunitária se apresenta como estratégia para promoção de saúde e da alimentação adequada e saudável que tem influenciado o comportamento alimentar dos participantes de maneira benéfica, visto que o contato direto com o cultivo e colheita dos alimentos proporciona sentimento de valorização e cuidado, refletindo nas práticas alimentares diárias. Simultaneamente, resgata o debate necessário sobre a comida para a terra, para cozinha e para mesa.

As atividades desenvolvidas na horta contribuem com o fortalecimento e construção de autonomias e empoderamento social e desempenham papel fundamental na cidadania. Ressaltar os motivos

que levam a comunidade em adotar a gestão comunitária na produção de alimentos e na reciclagem dos resíduos orgânicos, por meio da ocupação de um espaço público, favorece a discussão sobre assuntos pertinentes aos interesses da sociedade em geral: cidade para todos, desenvolvimento sustentável, promoção de saúde, alimentação adequada e saudável, participação social e protagonismo popular.

AGRADECIMENTOS

Nossos sinceros agradecimentos aos guardiões da Horta Pedagógica e Comunitária do Pacuca, que nos receberam de braços abertos e sorriso no rosto, com a gentileza natural de morador da ilha, que cativa cada pessoa que passa por esse espaço.

REFERÊNCIAS

- [1] Conti IL. Segurança Alimentar e Nutricional: noções básicas. Passo Fundo: IFIBE, 2009.
- [2] Leão M. O direito humano à alimentação adequada e o sistema nacional de segurança alimentar e nutricional. Brasília: Abrandh, 2013.
- [3] Nascimento AL, Andrade SLLS. Segurança alimentar e nutricional: pressupostos para uma nova cidadania? Cienc. Cult. [Internet] 2010 [acesso em 15 mai 2019]; 62(4):34-38. Disponível em: http://cienciaecultura.bvs.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0009-67252010000400012&lng=en&nrm=iso
- [4] Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (BR), Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional. Estruturando o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN. Brasília: CAISAN; 2011.
- [5] Albuquerque MFM. A segurança alimentar e nutricional e o uso da abordagem de direitos humanos no desenho das políticas públicas para combater a fome e a pobreza. Revista de Nutriment. 2009;6(22):895-903.
- [6] Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Cartilha LOSAN: Lei de Segurança Alimentar e Nutricional – Lei nº 11.346, de 15 de set. 2006 [Internet] 2006 [acesso em 15 mai 2018]. Disponível em: <http://www2.planalto.gov.br>
- [7] Brasil. Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN – com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Diário Oficial da União. 18 set 2006.
- [8] Mazur CE, Navarro F. Insegurança alimentar e obesidade em adultos: Qual a relação? Rev. Saúde. 2015;41(2):35-44.
- [9] Burity V, Franceschini T, Valente F, Recine E, Leão M, Carvalho MF. Direito humano à alimentação adequada no contexto da segurança alimentar e nutricional. Brasília: Abrandh, 2010.
- [10] Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Comida de verdade no campo e na cidade. In: 5ª Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2015; Brasília. Brasília: CONSEA; 2015.
- [11] Taddei JAA, Lang RMF, Silva GL, Toloni MHA. Nutrição em saúde pública. Rio de Janeiro: Rubio; 2010.
- [12] Santandreu A, Lovo IC. Panorama da agricultura urbana e periurbana no Brasil e diretrizes políticas para sua promoção: identificação e caracterização de iniciativas de AUP em regiões metropolitanas brasileiras: versão final. Belo Horizonte: Rede de Intercâmbio de Tecnologias Alternativas – REDE; Lima: Promoção do Desenvolvimento Sustentável – IPES; 2007.
- [13] Freddi SM, Ribas CEDC, Rodrigues RG, Pinto MGL. Resgate teórico sobre agricultura urbana no Brasil [Internet] 2018 [acesso em 20 jun 2018]. Disponível em: http://www.leccera.ufsc.br/wp-content/uploads/textos/Resgate_teorico_sobre_AU_no_Brasil.pdf
- [14] Campos CJG. Método de análise de conteúdo: ferramenta para análise de dados qualitativos no campo da saúde. Rev Bras Enferm. 2004;5(57):611-614.
- [15] Backes MTS, Rosa LM, Fernandes GCM, Becker SG, Meirelles BHS, Santos SMA. Conceitos de Saúde e Doença ao Longo da História sob o Olhar Epidemiológico e Antropológico. Rev. Enferm. 2009;17(1):111-117.
- [16] Dallari SG. O Direito à Saúde. Revista Saúde Pública. 1988;22(1):57-63
- [17] Araújo JS, Xavier MP. O conceito de saúde e os modelos de assistência: considerações e perspectivas em mudança. Revista Saúde em Foco. 2014;10:117-149.
- [18] Fonseca AF, Corbo AA. O território e o processo saúde-doença. Rio de Janeiro: Fiocruz/EPSJV; 2007.
- [19] Brasil. Constituição da República Federativa do Brasil. Brasília: Senado; 1988.
- [20] Anais da 8ª Conferência Nacional de Saúde, 1986; Brasília. Brasília: Centro de Documentação do Ministério da Saúde; 1986.
- [21] Ribeiro SM, Bógus CM, Watanabe HAW. Agricultura urbana agroecológica na perspectiva da promoção da saúde. Saúde e Soc. 2015;24(2):730-743.

- [22] Malta DC *et al.* Política Nacional de Promoção da Saúde (PNPS): capítulos de uma caminhada ainda em construção. *Ciência e Saúde*. 2016;21(6):1683-1694.
- [23] Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Brasília: Ministério da Saúde; 2013.
- [24] Heidmann ITSB, Almeida MCP, Boebs AE, Wosny AM, Monticelli M. Promoção à saúde: trajetória histórica de suas concepções. *Texto Contexto Enferm*. 2006;15(2):352-358.
- [25] Costa CGA, Garcia MT, Ribeiro SM, Salandini MFS, Bógus CM. Hortas comunitárias como atividade promotora de saúde: uma experiência em Unidades Básicas de Saúde. *Ciência e Saúde*. 2015;20(10):3099-3110.
- [26] Castro A, Malo M. SUS: resignificando a promoção da saúde. São Paulo: Hucitec/OPAS; 2006.
- [27] Ell E, Oliveira DS, Nazareno ER, Brandenburg A. Concepções de agricultores ecológicos do Paraná sobre alimentação saudável. *Rev. Saúde Pública*. 2012;46(2):218-225.
- [28] Azevedo E. Reflexões sobre riscos e o papel da ciência na construção do conceito de alimentação saudável. *Rev. Nutr*. 2008;21(6):717-723.
- [29] Pinheiro ARO. A alimentação saudável e a promoção da saúde no contexto de segurança alimentar e nutricional. *Saúde em Debate*. 2005;29(70):125-139.
- [30] Azevedo E, Ribas MTGO. Estamos seguros? Reflexões sobre indicadores de avaliação da segurança alimentar e nutricional. *Rev. Nutr*. 2016;29(2):241-251.
- [31] Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia Alimentar para a População Brasileira. Brasília: Ministério da Saúde; 2014.
- [32] Wolff AC. Direito à soberania alimentar e ao patrimônio cultural: perspectivas para uma alimentação identitária [dissertação]. Franca: Universidade Estadual Paulista; 2015.
- [33] Maciel ME. Identidade Cultural e Alimentação. In: Canesqui AM, Garcia RWD. *Antropologia e Nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. p.48-54.
- [34] Antonini BO. A Gastronomia típica da Ilha de Santa Catarina: um elemento de importância para o turismo cultural [dissertação]. Balneário Camboriú: Universidade do Vale do Itajaí; 2003.
- [35] Assis MAA, Kazapi IIAM, Grillo EF. Dieta do Atlântico Sul – uma proposta de união entre a Gastronomia e a Nutrição. *Rev Nutrição em Pauta*. 2003;60:34-39.
- [36] Pessoa CC, Souza M, Schuch I. Agricultura urbana e Segurança Alimentar: estudo no município de Santa Maria – RS. *Segur Aliment Nutr*. 2006;13(1):23-37.
- [37] Belik W. Perspectivas para segurança alimentar e nutricional no Brasil. *Saúde e Sociedade*. 2003;12(1):12-20.
- [38] Fonseca AB, Souza TSN, Frozi DS, Pereira RA. Modernidade alimentar e consumo de alimentos: contribuições sócio-antropológicas para a pesquisa em nutrição. *Ciência & Saúde Coletiva*. 2011;16(9):3853-3862.
- [39] Paula BMD, Glória MBD, Lovo IC, Filho JDL. Agricultura urbana como ferramenta de promoção à Segurança Alimentar e Nutricional: Impacto no abastecimento de alimentos e hábitos alimentares. 2019.
- [40] Wilkinson J. Os gigantes da indústria alimentar entre a grande distribuição e os novos clusters a montante. *Estudos, Sociedade e Agricultura*. 2002;18:147-174.
- [41] IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008- 2009: análise do consumo alimentar pessoal no Brasil. Rio de Janeiro: IBGE; 2010.
- [42] Santelle O. Antropologia e alimentação. *Saúde Coletiva*. 2008;5(26):231.
- [43] Daniel JMP, Cravo VZ. Valor social e cultural da alimentação. In: Canesqui AM, Garcia RWD. *Antropologia e Nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. p. 48-54.
- [44] Moreira SA. Alimentação e comensalidade: aspectos históricos e antropológicos. *Cienc. Cult*. 2010;62(4):23-26.
- [45] Fonseca AB, Souza TSN, Frozi DS, Pereira RA. Modernidade alimentar e consumo de alimentos: contribuições sócio-antropológicas para a pesquisa em nutrição. *Ciência & Saúde Coletiva*. 2011;16(9):3853-3862.
- [46] Hernández JC. Patrimônio e Globalização: o caso das culturas alimentares. In: Canesqui AM, Garcia RWD. *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. p. 129-145.
- [47] Gomes Jr. NN, Junior Aly OA. Soberania Alimentar e Agronegócio: Notas Além da Porteira. *Retratos de Assentamentos*. 2016;18(2):305-319.
- [48] Oliveira SP, Muniz LB, Marlière CA, Freitas SN, Fonseca KZ, Carvalho LR, Cancho VG. Hábitos de compra de alimentos da população de Ouro Preto (Minas Gerais). *Segur Aliment Nutr*. 2005;12(1):1-9.
- [49] Bezerra IN, Moreira TMV, Cavalcante JB, Souza AM, Sichieri R. Consumo de alimentos fora do lar no Brasil segundo locais de aquisição. *Rev Saúde Pública*. 2017;51(15):1-8.

- [50] Bassul JB. Reforma urbana e Estatuto da Cidade. EURE. 2002;28(84):133-144.
- [51] O'Reilly EM. Agricultura Urbana – um estudo de caso do projeto hortas cariocas em manguinhos [projeto de graduação]. Rio de Janeiro: UFRJ – Escola Politécnica; 2014.
- [52] Branco MC, Alcântara FA de. Hortas urbanas e periurbanas: o que nos diz a literatura brasileira? Horticultura Brasileira. 2011;29(3):421-428.
- [53] Mota JP, Ribas C, Rodrigues RG, Freddi SM, Behling EE, Castro AW. Agricultura Urbana para além do potencial produtivo: relato de experiência sobre o território norte e nordeste de Santa Catarina. Cadernos de Agroecologia. 2013;8(2):1-4.
- [54] Mougeot IJA. Agricultura Urbana – conceito e definição. Revista Agricultura Urbana [Internet] 2000 [acesso em 05 abr 2017]. Disponível em: <http://agriculturaurbana.org.br>
- [55] Aquino AM, Assis RL. Agricultura orgânica em áreas urbanas e periurbanas com base na agroecologia. Ambient. Soc. 2007;10(1):137-150.
- [56] Altieri M. Agroecologia: a dinâmica produtiva de agricultura sustentável. Porto Alegre: Editora da UFRGS; 2004.
- [57] Mattos C, Mendonça MM, Maselli M, Deprá RLSN. Panorama da agricultura urbana e a construção de políticas públicas no Brasil. Advir. 2015;7:7-17.
- [58] Abreu MJ. Gestão comunitária de resíduos orgânicos: o caso do Projeto Revolução dos Baldinhos (PRB), Capital Social e Agricultura Urbana [dissertação]. Florianópolis: Universidade Federal de Santa Catarina; 2013.