

RELATO SOBRE O PROJETO DE EXTENSÃO EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL: MULHERES RURAIS NOS MUNICÍPIOS DE ALEGRE E GUAÇUÍ

Ana Paula Pereira de Castro¹; Ricardo Eugênio Pinheiro²; Laysa Delpupo Ribeiro³;
Brenda Stefani Rodrigues Silva⁴; Flávia Vitorino Freitas⁵; Maria Emília Rodrigues Valente⁶;
Sérgio Henriques Saraiva⁷; Kênia Rezende Cardoso⁸; Aline Chaves Pereira⁹

Resumo – Na rotina de trabalho das equipes envolvidas no referido projeto, foi possível observar que as famílias inseridas no campo, muitas vezes, têm deixado de lado uma alimentação saudável e substituído por alimentos não saudáveis. A partir dessas reflexões, nasceu a ideia de desenvolver este projeto, o qual teve como objetivo geral promover a melhoria da saúde e qualidade de vida das mulheres rurais dos municípios de Alegre e Guaçuí por meio das estratégias de educação alimentar e nutricional. Participaram das atividades desenvolvidas no projeto mulheres de duas comunidades rurais de Alegre, envolvendo o assentamento Floresta e a comunidade Sumidouro. Em Guaçuí participaram mulheres rurais de seis comunidades, envolvendo os assentamentos Luiz Taliuly Neto e Florestan Fernandes, e as comunidades São Pedro de Rates, Córrego do Apolinário e Santo Antônio e a comunidade quilombola Córrego do Sossego. Como objetivo, buscou-se trabalhar a temática da segurança alimentar e nutricional de forma compartilhada entre as instituições: Incaper, Ufes, prefeituras municipais de Alegre e Guaçuí e comunidades rurais, promovendo um intercâmbio e construção de novos conhecimentos. Para alcançar os objetivos propostos, utilizou-se metodologias participativas, como encontros e oficinas. O projeto promoveu oportunidades para as mulheres fazerem escolhas mais saudáveis em relação à alimentação por meio das oficinas e pelas trocas de conhecimento em relação à alimentação. Pode-se citar como exemplo a implementação das hortas domésticas e o encontro “Refletindo sobre a alimentação”, os quais tiveram como objetivo o estímulo à diversificação de gêneros alimentícios. Além disso, o projeto incentivou o uso da tecnologia com utilização do secador de alimentos para aproveitamento/agregação de valor de matérias-primas produzidas no meio rural para que as famílias consigam aumentar o tempo de prateleira dos produtos *in natura*, diminuindo perdas e desperdícios. Sobretudo, respeitando os princípios da agroecologia e da cultura local, de modo a promover a valorização do trabalho feminino no campo, pois as mulheres rurais poderão comercializar o excedente da produção nos programas voltados para o fortalecimento da agricultura familiar.

Palavras-chaves: agricultura familiar; segurança alimentar; educação alimentar.

¹ M.Sc. em Economia Doméstica, Agente de Extensão em Desenvolvimento Rural do Incaper

² Especialista em Ciências Biológicas, Agente de Extensão em Desenvolvimento Rural do Incaper

³ Graduanda em Nutrição, Estudante em Ufes — *campus* Alegre

⁴ Graduanda em Engenharia de Alimentos, Estudante em Ufes — *campus* Alegre

⁵ D.Sc. em Biotecnologia, Professora do Departamento de Farmácia e Nutrição (DFN) da Ufes

⁶ D.Sc. em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Professora do Departamento de Engenharia de Alimentos da Ufes

⁷ D.Sc. em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Professor do Departamento de Engenharia de Alimentos da Ufes

⁸ Graduanda em Ciências Biológicas, Técnica da Secretaria de Agricultura da Prefeitura Municipal de Guaçuí

⁹ M.Sc. em Extensão Rural, Agente de Extensão em Desenvolvimento Rural do Incaper



REPORT ON THE EXTENSION PROJECT FOOD AND NUTRITION EDUCATION: RURAL WOMEN IN THE MUNICIPALITIES OF ALEGRE AND GUAÇUÍ

Abstract – In the work routine of the teams involved in the project, it was possible to observe that families in rural areas often left aside a healthy diet, replacing it with unhealthy foods. These reflections gave rise to the idea of developing this project, the overall aim of which was to improve the health and quality of life of rural women in the municipalities of Alegre and Guaçuí through food and nutrition education strategies. Women from two rural communities in Alegre took part in the activities developed in the project, involving the Floresta Settlement and the Sumidouro community. In Guaçuí, rural women from six communities took part, including the Luiz Taliuly Neto and Florestan Fernandes settlements, the São Pedro de Rates, Córrego do Apolinário and Santo Antônio communities and the Córrego do Sossego quilombola community. The aim was to work on the issue of food and nutritional security in a shared way between the institutions: Incaper, Ufes, the municipal governments of Alegre and Guaçuí, and rural communities, promoting exchange and building new knowledge. We have employed participatory methodologies intending to achieve the project's objectives. The project provided opportunities for women to make healthier food choices through seminars and exchanging knowledge about nutrition. An example was the implementation of home vegetable gardens to promote the diversification of agricultural products. Additionally, the project encouraged the use of technology to add value to raw materials produced in rural areas, allowing families to extend the shelf life of fresh products, thereby reducing the risks of losses and waste. Furthermore, adhering to the principles of agroecology, the project promoted the appreciation of women's activities in rural areas. Rural women can now market the surplus production in programs aimed at strengthening family agriculture.

Keywords: family farming; food security; food education.

INTRODUÇÃO

Neste relato foi feita uma breve reflexão sobre a alimentação, apresentando alguns estudos realizados. Logo após, apresentou-se os objetivos e justificativas para a realização do projeto de extensão sobre educação alimentar e nutricional para mulheres rurais. Para alcançar os objetivos propostos, optou-se por realizar metodologias participativas, como encontros e oficinas para possibilitar uma interação entre todos os participantes, considerando a ação da extensão como um campo de educação numa perspectiva construtivista. Em seguida, apresentou-se as atividades realizadas no projeto, os resultados, e os apontamentos feitos no encerramento do projeto de extensão.

O Brasil é um país tropical, cujo clima varia conforme a posição geográfica e as estações do ano. Associado a isso, é variável também a cultura alimentar, uma vez que cada região é mais propícia à produção de tipos específicos de alimentos, o que acaba ditando os hábitos alimentares das pessoas, sobretudo dos agricultores (Costa *et al.*, 2021).

A agricultura pode ser definida como uma atividade econômica que se responsabiliza pela produção de

alimentos e que, com o passar do tempo, desenvolveu técnicas e criou procedimentos que favoreceram o aumento da produção por meio da fertilidade do solo e do manejo correto de cada planta. Assim sendo, o acesso aos alimentos *in natura* foi facilitado, principalmente, para quem vive da agricultura. Entretanto, ao passo que a agricultura se desenvolvia e aprimorava, o mundo também se tornou mais globalizado (Lima; Silva; Iwata, 2019).

A globalização é um processo que trouxe novas tecnologias e facilitou o acesso à informação. Entretanto, associado à ela, cresceu o número de alimentos ultraprocessados nos mercados e na rotina alimentar dos indivíduos (Berti *et al.*, 2019).

Sobre o aumento do consumo de alimentos ultraprocessados, é de conhecimento geral que a ingestão exacerbada desta classe de alimentos traz prejuízos à saúde. Entre esses prejuízos, estão as doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), que afetam grande parte da população e cujo agravamento está associado à alimentação (Malta *et al.*, 2015). Diante disso, um estudo que relacionou a zona rural e a zona urbana, analisando o consumo alimentar, apontou que na zona



rural há menor consumo de alimentos *in natura*, como frutas e hortaliças, bem como maior consumo de carnes gordurosas (Costa et al., 2021).

Semelhante ao observado por Costa et al. (2021), durante as visitas e reuniões de campo realizadas pelas equipes de extensionistas do escritório local do Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper), por técnicos das prefeituras dos municípios de Alegre-ES e Guaçuí-ES e por professores da Universidade Federal do Espírito Santo (Ufes) — *campus* Alegre, foi possível observar que as famílias inseridas no campo, muitas vezes, têm deixado de lado uma alimentação saudável e substituído por alimentos não saudáveis. Além disso, foi notório que até mesmo as hortas domésticas têm perdido espaço nos quintais das casas localizadas no meio rural, o que coloca em risco a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) desse público.

De acordo com o Art. 3. da Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, a SAN é definida como: “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.” (Brasil, 2006). Além disso, é um direito de todos os cidadãos brasileiros.

Nem sempre o direito à SAN é, na prática, garantido, acarretando insegurança alimentar, em que parte ou o todo do direito à SAN é violado. Portanto, é de suma importância que ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) sejam elaboradas para auxiliar na garantia desse direito.

Diante do exposto, o projeto objetivou discutir/pesquisar a temática da SAN de forma interdisciplinar entre as instituições de ensino e pesquisa e comunidades rurais promovendo um intercâmbio e a construção de novos conhecimentos, resgatando culturas e hábitos alimentares e, consequentemente, aumentando a diversificação e ampliação das dietas alimentares das comunidades rurais dos municípios de Alegre e Guaçuí.

Assim sendo, foi cabido, também, desenvolver estratégias de EAN que promovessem a SAN junto com as mulheres participantes do projeto de forma a valorizar

a diversidade de produção da agricultura familiar para subsistência, tal qual as práticas culinárias enquanto prática emancipatória e de autocuidado das mulheres rurais. Além disso, visou trabalhar o uso da tecnologia para aproveitamento e agregação de valor de matérias-primas produzidas no meio rural, contribuindo para autonomia econômica das mulheres rurais.

Utilizou-se metodologias participativas, como encontros e oficinas para atender aos objetivos do projeto. Logo nos primeiros encontros promoveu-se momentos de acolhimento e interação. Como destacam Moraes et al. (2018), é essencial que as propostas metodológicas favoreçam a construção de conhecimentos mais dialógicos e críticos, que permitam uma “ecologia de saberes” entre técnicos, professores e mulheres rurais. Conforme determina a Política Nacional de Assistência Técnica e Extensão Rural (Pnater), buscou-se reconhecer, potencializar e valorizar a troca de saberes, histórias e vozes das mulheres rurais a partir de suas realidades. Nesse contexto, a Pnater destaca que a ação de Extensão Rural deve ser vista como um processo formativo, educativo e organizacional de agricultores e agricultoras familiares. Ao trabalhar com mulheres, é essencial desmistificar a concepção que o trabalho das mulheres é apenas uma ajuda ao trabalho dos homens; e promover o reconhecimento das mulheres como sujeitos sociais e políticos.

DESENVOLVIMENTO DO PROJETO

Os encontros, assim como as oficinas, foram realizados numa parceria entre as instituições envolvidas no projeto e abertos para demais instituições. A proposta foi apresentada aos conselhos de desenvolvimento rural dos municípios de forma que eles pudessem opinar e contribuir na seleção das comunidades a serem inseridas no projeto.

As atividades do projeto tiveram início em fevereiro de 2023, em que foram realizados dois encontros, sendo um em cada município envolvido no projeto de extensão. Os encontros foram realizados em Guaçuí e Alegre com a participação total de 64 pessoas, sendo agricultoras familiares, representantes do Conselho Municipal de



Desenvolvimento Rural, do Sindicato dos Agricultores Familiares e Assalariados Rurais, membros da equipe do projeto e técnicos de outras instituições.

Durante os encontros, além das dinâmicas realizadas para a promoção da integração dos participantes,

também foi feito um levantamento dos produtos produzidos pelas unidades de produção familiar das comunidades envolvidas (Tabela 1).

Tabela 1 – Produtos produzidos pelas unidades de produção familiar nos municípios de Alegre e Guaçuí, estado do Espírito Santo, em 2023

GUAÇUÍ	ALEGRE
Abacate, abacaxi, abóbora, abobrinha, acerola, amora, banana, biscoitos, broa de fubá, café, cana-de-açúcar, canjiquinha, cebolinha, chips de banana, chuchu, couve, farinha de mandioca, feijão, fubá, geleia, goiaba, graviola, hortaliças em geral, inhame, jiló, laranja, limão, mamão, mandioca, manga, maracujá, mel, melado, mexerica, milho, morango, panificados, polpa de frutas, quiabo, taioba e temperos naturais.	Abacate, abacaxi, abóbora, açafraão, acerola, alecrim, alface, algodão, almeirão-roxo, ameixa, amendoim, amora, araruta, babosa, banana, boldo, broto de bambu, café, cana-de-açúcar, cebolinha, cenoura, chuchu, cidreira, coco, coentro, confrei, couve, feijão, fubá, gengibre, goiaba, graviola, hortelã, ingá, inhame, jabuticaba, jaca, jambo, jiló, laranja, limão, mamão, mandioca, manga, manjerição, maracujá, mertiolate, mexerica, milho, ora-pro-nóbis, palmito-pupunha, Pans, pimenta, pitaya, queijo, quiabo, rosa-branca, salsa, taioba, tansagem e tomatinho.

Em relação à produção animal, nos dois municípios foi citada a criação em pequenas quantidades: de bovinos, frango, galinhas, porcos e a produção de leite e ovos.

Durante a realização das oficinas e dos encontros, observou-se uma grande interação entre as agricultoras familiares e instituições envolvidas no projeto: Incaper, Ufes, prefeituras de Alegre e Guaçuí e comunidades rurais. Ocorreram, no total, seis encontros e oito oficinas

(Tabela 2), sendo: duas de higienização e Boas Práticas de Fabricação, duas de culinária, duas de construção de hortas domésticas, uma de técnicas de conservação de alimentos e uma de demonstração em relação à construção e uso do secador de alimentos. Em relação aos encontros foram: dois de abertura do projeto, dois para conversar e refletir sobre a alimentação e dois para finalizar as atividades, conforme mostra a tabela abaixo.

Tabela 2 – Cronograma de atividades realizadas

ATIVIDADE	LOCAL	DATA
Encontro de abertura	Assentamento Floresta – Alegre	Fev./2023
Encontro de abertura	Sede de Guaçuí – Cras	Fev./2023
Oficina de higienização e Boas Práticas de Fabricação	Assentamento Floresta – Alegre	Mar./2023
	Assentamento Florestan Fernandes – Guaçuí	Mar./2023
Encontro: roda de conversa sobre a alimentação	Assentamento Floresta – Alegre	Abr./2023
	Comunidade quilombola – Guaçuí	Abr./2023
Oficina de culinária	Assentamento Floresta – Alegre	Mai./2023
	Assentamento Luiz Taliuuly Neto – Guaçuí	Mai./2023
Oficina para construção de horta doméstica	Assentamento Floresta – Alegre	Jun./2023
	São Pedro de Rates – Guaçuí	Jun./2023
Oficina de técnicas de conservação de alimentos	Ufes – campus Alegre	Set./2023
Oficina de demonstração em relação à construção e uso de secador de alimentos	Planta Piloto – Engenharia de Alimentos – Ufes – campus Alegre	Out./2023



(conclusão)

ATIVIDADE	LOCAL	DATA
Encontro de encerramento	Assentamento Floresta – Alegre	Dez./2023
	Sede de Guaçuí – Cras	Dez./2023

As ações possibilitaram a construção de novos conhecimentos em relação à educação alimentar e nutricional, apontando caminhos para mulheres rurais realizarem melhores opções em relação à alimentação. Nesse contexto, entendeu-se que saúde envolve vários aspectos de forma complexa, conforme aponta estudo realizado por Rückert et al. (2018), no qual citam que as populações do campo, em especial, são marcadas pela diversidade de saberes e práticas de saúde, que podem ser observadas no uso das plantas medicinais, nas ações de segurança alimentar e nutricional, na espiritualidade e religiosidade e nas ações de apoio social.

Entre as atividades realizadas, pode-se citar a abordagem dos princípios do *Guia alimentar para a população brasileira* (Brasil, 2014), que resultou em diálogos sobre a alimentação no lar, além da seleção e preparo das receitas com produtos provenientes da agricultura familiar. Durante o preparo das receitas, não ocorreu limitação às técnicas em si, mas em conjunto com as mulheres houve uma reflexão sobre a importância da alimentação para o autocuidado e cuidado com a família. Foi ressaltado também, durante as oficinas, a importância do respeito e valorização dos conhecimentos, saberes sobre preparo e cuidado com os alimentos, algo tão essencial para a qualidade de vida. Nesse contexto, destaca-se o depoimento das agricultoras: “não nos nutrimos apenas com os alimentos, mas também de todos os valores e crenças que possuímos e vivenciamos em nossa jornada.”

Foram selecionadas 11 receitas em conjunto com as agricultoras familiares que participaram das ações do projeto de extensão para realização da oficina de culinária e elaboração da cartilha. As receitas preparadas na oficina de culinária foram: pão de abóbora, angu de banana-verde, caldo de banana-verde, geleia de goiaba, angu de inhame-rosa, escondidinho de mandioca com frango, fubá torrado, tutu de feijão com farinha de fubá, vitamina

de inhame com morango, farofa de ora-pro-nóbis e pastel assado de angu com taioba.

Durante a oficina de culinária, a fotografia foi a ferramenta utilizada para registrar os pratos preparados. As fotografias dos alimentos foram utilizadas na elaboração do material, que também contém as receitas selecionadas. A seguir, algumas das fotografias:



Figura 1 – Farofa de ora-pro-nóbis. Assentamento Floresta – Alegre.

Fonte: Prefeitura Municipal de Alegre – maio/2023.



Figura 2 – Angu de banana-verde. Assentamento Floresta – Alegre.

Fonte: Prefeitura Municipal de Alegre – maio/2023.



Figura 3 – Caldo de banana-verde. Assentamento Luiz Tallyuli Neto – Guaçuí.

Fonte: Prefeitura Municipal de Guaçuí – maio/2023.



Figura 4 – Vitamina de inhame com morango. Comunidade São Pedro de Rates – Guaçuí.

Fonte: Prefeitura Municipal de Guaçuí – maio/2023.

As ações do projeto de extensão fortaleceram a integração entre as instituições envolvidas e comunidades rurais, contribuindo para a implementação de ações voltadas para a promoção de segurança alimentar e nutricional. Segundo o relato dos membros do projeto, foi gratificante reunir os grupos para realização das atividades do projeto, principalmente depois do momento vivenciado de isolamento social provocado pela pandemia da COVID-19. Poder interagir e conhecer novos lugares contribuiu para a promoção do bem-estar de todos os envolvidos no projeto. Na oficina realizada na Ufes, uma agricultora familiar relatou que reside nas proximidades

há mais de 50 anos e nunca havia visitado a universidade, e agradeceu a oportunidade que o projeto promoveu de poder não apenas visitar e conhecer, mas também poder participar de ações dentro da universidade.

Os conhecimentos compartilhados durante as atividades do projeto tiveram impacto nas escolhas das mulheres rurais no que diz respeito à alimentação. Por outro lado, ao estimular a diversificação da produção por meio do fortalecimento das hortas domésticas, as famílias poderão ampliar sua produção. Durante a implantação do projeto foi realizada uma oficina para implantação da horta doméstica em Guaçuí e uma em Alegre. Ambas contaram com a presença das agricultoras familiares, membros da equipe do projeto e professor e estudante do curso de Agronomia da Ufes. Foi um momento oportuno para as agricultoras trocarem conhecimentos sobre técnicas de plantio e formas para ampliarem sua produção. Segue abaixo as fotos dos canteiros das hortas implantadas.



Figura 5 – Canteiro de alface – Horta doméstica implantada em São Pedro de Rates, em Guaçuí.

Fonte: Incaper – set./2023.

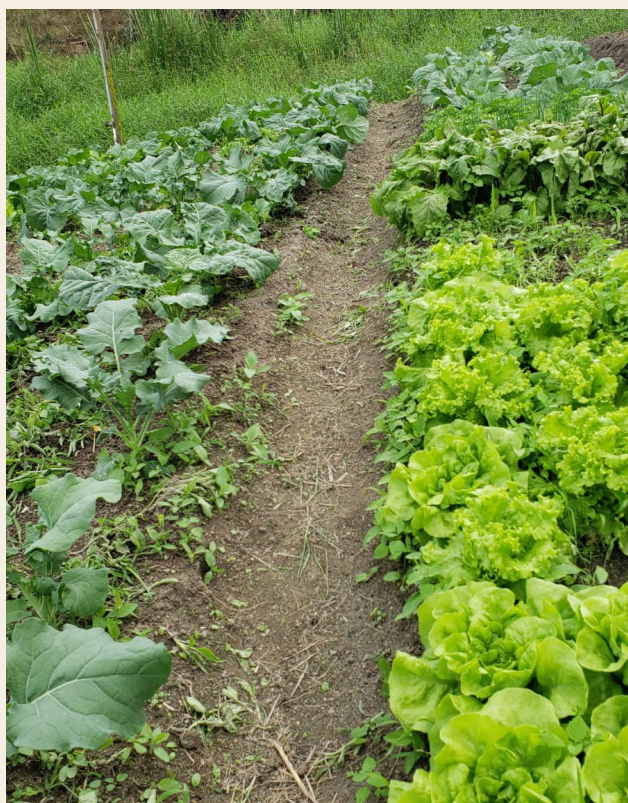


Figura 6 – Canteiro de alface – Horta doméstica implantada no assentamento Floresta, em Alegre.

Fonte: Incaper – set./2023.

Outro dado importante a registrar foi o interesse manifestado por algumas agricultoras em utilizar as técnicas aprendidas nas oficinas de conservação e na oficina para demonstração do uso do secador de alimentos para aproveitamento e agregação de valores aos produtos que produzem, como banana, por exemplo. Assim, acredita-se que os resultados do projeto poderão contribuir para a promoção de segurança alimentar e nutricional nas cidades envolvidas com a oferta de alimentos de qualidade para os consumidores.

Ao falar em consumidores, a equipe não se refere apenas às famílias que realizam suas compras em feiras e supermercados, pois muitas crianças, idosos e famílias em situação de vulnerabilidade social podem ter acesso aos alimentos produzidos pela agricultura familiar, por meio de programas como o CDA (Compra Direta de Alimentos) e Pnae (Programa Nacional da Alimentação Escolar). Nesse

sentido, o projeto teve reflexos na complementação dos objetivos das políticas públicas voltadas para estimular a comercialização da agricultura familiar.

Outro tema abordado nas oficinas foi a higienização e boas práticas na fabricação dos alimentos. Observou-se, no relato das agricultoras, como o tema foi sendo incorporado e passou a fazer parte das conversas práticas do dia a dia das mulheres que participaram do projeto. Ressaltaram a importância de adotar as Boas Práticas de Fabricação para evitar a contaminação dos alimentos preparados para consumo das famílias e também para a comercialização.

Nos encontros de encerramento do projeto de extensão, as agricultoras familiares manifestaram satisfação em poder participar das atividades realizadas ao longo de 2023 e destacaram o interesse em participar de futuros projetos envolvendo os temas de técnicas de conservação de alimentos, segurança alimentar e aspectos nutricionais e agricultura familiar. Segundo o relato das agricultoras familiares, a participação em projetos é vista como uma forma de se reunirem e reduzirem o isolamento social, conforme demonstram as fotos abaixo. Além dos pontos destacados, foi pontuada a importância de projetos que envolvam a juventude rural para oportunizar as possibilidades de escolha pela vida no campo.



Figura 7 – Encontro de abertura do projeto de Educação Alimentar e Nutricional – Cras, Guaçuí.

Fonte: Incaper – fev./2023.





Figura 8 – Encontro de encerramento das atividades – assentamento Floresta, Alegre.

Fonte: Incaper – dez./2023.

Encerra-se este trabalho agradecendo à Fundação de Amparo à Pesquisa e Inovação do Espírito Santo (Fapes) pelo apoio com recurso e todos que contribuíram para a execução desse projeto de extensão. Acredita-se que ao estimular a produção dos agricultores familiares, pode-se afirmar que há um incentivo ao consumo de alimentos saudáveis. Sabe-se que a alimentação saudável reduz os índices de doenças e, conseqüentemente, os gastos com saúde pública.

REFERÊNCIAS

BERTI, T. L. et al. Consumo alimentar segundo o grau de processamento e características sociodemográficas: Estudo Pró-Saúde. **Revista Brasileira de Epidemiologia**, v. 22, p. e190046, 2019. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rbepid/a/y688BLG5QQVJGjpG4WkHcRc/>. Acesso em: 22 nov. 2023.

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**: 2006. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2004-2006/2006/Lei/L11346.htm. Acesso em: 22 nov. 2023.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed., 1. reimpr. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 156 p.

COSTA, D. V. de P. et al. Diferenças no consumo alimentar nas áreas urbanas e rurais do Brasil: Pesquisa Nacional de Saúde. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 26, p. 3805–3813, 2021. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/csc/a/qYv7Lg7zW9yJMhpDPfQTxyF/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em: 22 nov. 2023.

LIMA, A. F.; SILVA, E. G. de A.; IWATA, B. de F. Agriculturas e agricultura familiar no Brasil: uma revisão de literatura. **Retratos de Assentamentos**, v. 22, n. 1, p. 50–68, 2019. Disponível em: <https://retratosdeassentamentos.com/index.php/retratos/article/view/332/294>. Acesso em: 22 nov. 2023.

MALTA, D. C. et al. Estilos de vida da população brasileira: resultados da Pesquisa Nacional de Saúde, 2013. **Epidemiologia e Serviços de Saúde**, v. 24, p. 217–226, 2015. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/ress/a/yQGDQ8TjsB6bBgXWdMtwDBY/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em: 22 nov. 2023.

MORAES, L. L. de et al. Pedagogia Feminista como processo educativo para a reflexão da política pública de ATER no Nordeste. **Revista Interterritórios**, Universidade Federal de Pernambuco, Caruaru, Brasil, v. 4, n. 6, 2018. Disponível em: <https://doi.org/10.33052/inter.v4i6.236734>. Acesso em: 16 fev. 2024.

RÜCKERT, B. et al. Saberes e Práticas de cuidado em saúde da população do campo: revisão integrativa da literatura. **Interface Comunicação, Saúde, Educação**, v. 22, n. 6, p. 903–14, 2018. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/icse/a/7dzCsNGFskQnsn3fbVv6gNG/?lang=pt&format=pdf>. Acesso em: 20 nov. 2023.