

RECEITA DA MINHA TERRA: UMA EXPERIÊNCIA DA ASSISTÊNCIA TÉCNICA E EXTENSÃO RURAL CAPIXABA NA PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E SAUDÁVEL

Aline Chaves Pereira¹; Ana Maria Vieira Mendes Penteado²

Resumo – A valorização da cultura alimentar é um dos princípios da Educação Alimentar e Nutricional (EAN), que é um campo da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). Nos últimos 30 anos, os hábitos alimentares dos brasileiros mudaram em função das transformações relativas à produção e ao consumo de alimentos, bem como ao processo de urbanização, tornando o agricultor familiar um consumidor de alimentos que antes era de uso exclusivamente urbano. Com o objetivo de resgatar receitas tradicionais da agricultura familiar de diferentes regiões do estado, incentivar hábitos alimentares saudáveis e estimular a utilização de alimentos locais e regionais preferencialmente agroecológicos, o Incaper realizou a ação Receita da Minha Terra, em duas edições, nos anos de 2021 e 2023. As receitas foram selecionadas junto com os agricultores familiares com o apoio de extensionistas do Incaper. *Webcards* com as receitas foram divulgados no Instagram do Incaper para a votação pelo público. Nas duas edições, um vídeo foi produzido com as receitas que obtiveram a maior votação e exibido em outubro, em comemoração ao Dia Mundial da Alimentação. A população interagiu no Instagram durante a primeira edição, com 4.511 visualizações, e na segunda edição, com 13.761 visitas ao perfil, com o acréscimo de 1.316 novos seguidores. A experiência foi apresentada em outros espaços, como Universidade Federal do Espírito Santo (Ufes), II Mostra Estadual de Experiências em Segurança Alimentar e Nutricional, Exposul Rural 2023 e submetida ao edital de chamada pública da Universidade Federal do Pampa (Unipampa). A grande maioria das receitas foi passada de geração em geração pela tradição oral. Nas duas edições observou-se a diversidade cultural e tipificação das receitas, bem como a criatividade no preparo dos pratos. As receitas mostraram uma face da cultura alimentar de agricultores familiares e de comunidades tradicionais do Espírito Santo e contribuíram para dar visibilidade para esse segmento.

Palavras-chaves: receita; cultura alimentar; alimentação adequada e saudável; agricultura familiar.

RECIPE FROM MY LAND: AN EXPERIENCE OF TECHNICAL ASSISTANCE AND RURAL EXTENSION IN CAPIXABA, IN PROMOTING ADEQUATE AND HEALTHY FOOD

Abstract – The appreciation of food culture is one of the principles of Food and Nutrition Education (EAN), which is a field of Food and Nutrition Security (SAN). Over the last 30 years, Brazilians' eating habits have changed due to changes in food production and consumption, as well as the urbanization process, making family farmers consumers of foods that were previously exclusively for urban use. With the aim of rescuing traditional recipes from family farming in different regions of the state, encouraging healthy eating habits and stimulating the use of local and regional foods, preferably agroecological, Incaper carried out the Receita da Minha Terra action in two editions, in 2021 and 2023. The recipes were selected by family farmers with the support of Incaper extension agents. Webcards with the recipes were published on Incaper's Instagram for public voting. In both editions, a video was produced with the recipes that received the most votes and shown in October, in celebration of World Food Day. The population interacted on Instagram during the first edition with 4,511 views and in the second edition, with 13,761 visits to the profile, with the addition of 1,316 new followers. The experience was presented in other spaces, such as the Federal University of Espírito Santo-UFES, II State Exhibition of Experiences in Food and Nutritional Security, Exposul Rural 2023, and submitted to the public call for proposals of the Federal University of Pampa (Unipampa). The vast majority of recipes have been passed down from generation to generation through oral tradition. Both editions demonstrated the cultural diversity and typification of recipes, as well as the creativity in preparing the dishes. The recipes showed a side of the food culture of family farmers and traditional communities in Espírito Santo and contributed to giving visibility to this segment.

Keywords: recipe; food culture; adequate and healthy food; family farming.

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

² Especialista em Vigilância Sanitária, Agente de Extensão em Desenvolvimento Rural do Incaper



INTRODUÇÃO

A valorização da cultura alimentar é um dos princípios da Educação Alimentar e Nutricional (EAN), um campo de ação da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) que estimula o respeito e valorização das diferentes expressões da cultura alimentar e reconhece e difunde a riqueza dos alimentos e das preparações, das combinações e das práticas alimentares locais e regionais (Brasil, 2012).

Nos últimos 30 anos, os hábitos alimentares dos brasileiros mudaram bastante como resultado das transformações relativas à produção e ao consumo de alimentos, tais como a padronização da alimentação pela indústria, o aumento de monoculturas, o processo de urbanização e o ritmo de vida nas regiões metropolitanas, prevalecendo a alimentação fora do domicílio (Braga, 2004).

Considerando a industrialização, outro aspecto da sociedade industrial é o processo de urbanização, que aproxima o urbano ao rural. Diante do acesso a uma variedade de produtos, o agricultor familiar se torna um consumidor de alimentos que antes eram de uso exclusivamente urbano, substituindo produtos caseiros por alimentos comprados, geralmente industrializados (Salami, 2009).

A chegada da pandemia de COVID-19 trouxe muitas mudanças no cotidiano das famílias. De acordo com Centofanti (2021), “por muito tempo, cozinhar não era algo que as pessoas gostavam ou tinham interesse em aprender”. Com o isolamento social, muitas se viram obrigadas a produzir sua própria refeição.

Entendendo a necessidade daquele momento, o Governo do Estado do Espírito Santo lançou, em junho de 2020, o projeto AlimentarES³ como parte das ações de enfrentamento aos impactos provocados pela pandemia, sendo pensado como um instrumento propulsor de ações e práticas alimentares saudáveis para a população capixaba. Um dos objetivos era distribuir “cestas verdes” produzidas por agricultores familiares, bem como

conscientizar os capixabas sobre a importância do consumo de alimentos saudáveis, evidenciando os valores nutricionais dos alimentos e seus benefícios à saúde.

Nesse sentido, o Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper) promoveu a Receita da Minha Terra como uma ação do AlimentarES, planejada no contexto das diretrizes da política de SAN.

Com o objetivo de resgatar receitas tradicionais da agricultura familiar de diferentes regiões do estado, incentivar hábitos alimentares saudáveis e estimular a utilização de alimentos locais e regionais preferencialmente agroecológicos, o Incaper realizou a Receita da Minha Terra em 2021 e 2023, congregando agricultores familiares, comunidades tradicionais, servidores do Incaper e a sociedade em geral, mostrando uma face da cultura alimentar do Espírito Santo que muitos não conheciam.

Este relato apresenta a experiência da equipe da Coordenação Técnica de Segurança Alimentar e Estruturação de Comercialização (CTSAEC), do Incaper, com as duas edições da ação Receita da Minha Terra, que almeja ser um instrumento de divulgação de receitas tradicionais da agricultura familiar capixaba, como incentivo ao resgate de hábitos alimentares mais saudáveis, valorizando os saberes, os valores culturais e a memória afetiva que cada receita representa.

METODOLOGIA

Antes de iniciar as atividades, foram realizadas reuniões internas da CTSAEC para o planejamento e desenvolvimento da ação: definição de objetivos; estratégia para identificação e seleção das receitas; indicativo de cronograma a ser pactuado com as demais coordenações; e identificação dos extensionistas rurais e outras equipes de trabalho no Incaper, com perfil para execução da ação. A descrição de cada uma das etapas desenvolvidas está apresentada a seguir.

³Governo do estado lança programa AlimentarES com objetivo de fortalecer economia rural e promover a saúde. Disponível em: <https://incaper.es.gov.br/Not%C3%ADcia/governo-do-estado-lanca-programa-alimentares-com-objetivo-de-fortalecer-economia-rural-e-promover-a-saude>. Acesso em: 26 ago. 2024.



ALINHAMENTO ENTRE AS INSTÂNCIAS ENVOLVIDAS NA AÇÃO

Foram realizadas reuniões entre a Coordenação de Segurança Alimentar e Estruturação da Comercialização (CTSAEC), Coordenação de Comunicação e Marketing (CCOM) e Gerência de Transferência de Tecnologia e Conhecimento (GTTC) com o objetivo de pactuar o cronograma para: elaboração dos webcards com as receitas, divulgação e realização da ação (votação) nas redes sociais do Incaper, e gravação, produção e divulgação do vídeo com a receita vencedora.

ARTICULAÇÃO E PACTUAÇÃO DA AÇÃO COM OS EXTENSIONISTAS

Nesta etapa, a CTSAEC pactuou, por meio de reunião online com os extensionistas rurais, a proposta da ação, o cronograma, a definição dos objetivos e o estabelecimento dos critérios para identificação e seleção das receitas junto com os agricultores. Entre esses critérios, ressaltam-se: observar se a receita é passada de geração em geração e se a maioria dos ingredientes é produzida na propriedade ou na comunidade, priorizando produtos agroecológicos (Figura 1). Além desses pontos, foram repassadas as seguintes informações e orientações:

- Instruções sobre a forma de listar os ingredientes e quantificar mililitros, gramas, colher, xícara etc., bem como descrever o modo de preparo (registrar exatamente como é feito por quem passou a receita);
- Solicitação para que o extensionista fizesse um relato sobre a história da receita (relação da receita com a família, grupo ou comunidade, origem da receita, como foi passada de geração em geração, em qual ocasião é preparada e servida, quem participa do preparo e qual a percepção das pessoas sobre a receita); e sobre a família (onde mora, o que produz e se comercializa a receita);
- Orientações básicas recebidas da GTTC para que os extensionistas pudessem fazer o registro fotográfico dos pratos e dos(as) agricultores(as), bem como a forma adequada de envio desses arquivos, de modo a garantir uma boa qualidade

das imagens. No sentido de valorizar o prato, foram repassadas orientações sobre a organização e apresentação visual para a fotografia;

- Informação sobre a gravação de um vídeo com a receita mais votada.

Após a reunião, a CTSAEC enviou, por e-mail, aos extensionistas participantes da ação um resumo do que foi acordado, com as seguintes orientações:

- Cronograma;
- Identificação da receita (dados de contato do(a) agricultor(a) familiar, descrição dos ingredientes com o modo de fazer e história da receita);
- Orientações básicas para o registro fotográfico;
- Modelo do termo de uso de imagem.

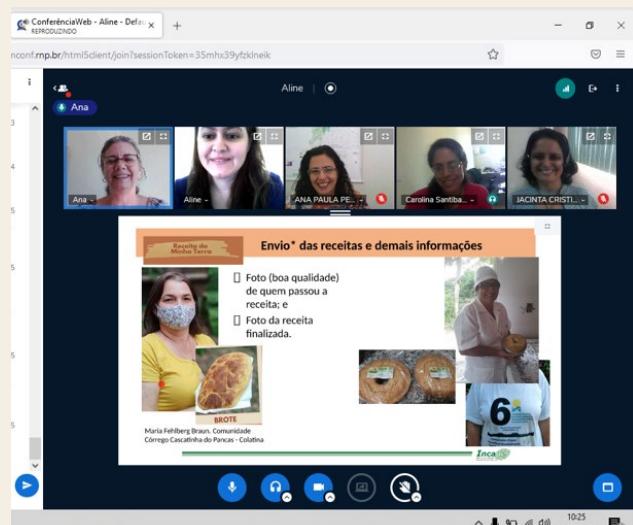


Figura 1 – Reunião online de articulação e pactuação com os extensionistas, em 29 de abril de 2022.

Na primeira edição, realizada em 2021, a articulação foi feita com oito profissionais de economia doméstica, extensionistas rurais do Incaper, que trabalham ativamente na promoção de hábitos alimentares saudáveis junto com os agricultores familiares capixabas. Na segunda edição, realizada em 2023, a CTSAEC ampliou o convite a todos os extensionistas rurais do Instituto e recebeu a adesão de nove extensionistas e um auxiliar em desenvolvimento rural.

SELEÇÃO DAS RECEITAS PELOS EXTENSIONISTAS

Nesta etapa, os extensionistas identificaram entre as famílias atendidas pelo escritório local do Incaper aquelas com o perfil para participar da ação. Os contatos com os(as) agricultores(as) familiares ocorrerem por meio de visita à propriedade, ocasião em que os extensionistas apresentaram a proposta e obtiveram o aceite.

Na primeira edição foram selecionadas oito receitas:

Brote (comunidade Córrego Cascatinha do Pancas – Colatina), **Bolo de milho verde** (comunidade Ilha do Gato – Itapemirim), **Hambúrguer de casca de banana** (assentamento Floresta – Alegre), **Molho de tomate orgânico** (assentamento Rodeio – Nova Venécia), **Moqueca de caranguejo e muma** (comunidade Chapada do A, auto identificada como indígena da etnia Tupiniquim – Anchieta), **Bolinho de flor de abóbora** (comunidade Patrimônio do Ouro – Castelo), **Mingau de fubá com couve** (Grupo de Mulheres da Comunidade Quilombola Córrego do Sossego – Guaçuí), e **Bolo de aipim** (comunidade Viçosa – Conceição do Castelo).

Na segunda edição foram selecionadas nove receitas:

Angu de banana nanica ao molho de peixe (comunidade quilombola Monte Alegre – Cachoeiro de Itapemirim), **Pereveca** (comunidade Córrego da Lage – Colatina), **Xiringa** (comunidade Córrego Santa Maria de Baixo – Ibatiba), **Bolo de banana** (assentamento Luys Talliuly Neto – Guaçuí), **Filé de tilápia com legumes ao molho de mostarda e mel** (comunidade Mãe-bá – Anchieta), **Pururuca** (comunidade Limoeiro – Castelo), **Sotêco de banana** (comunidade quilombola Araçatiba – Viana), **Filé de tilápia ao molho de juçara com purê de mandioca** (comunidade Monte Alegre – Rio Novo do Sul) e **Apressado ou Brevidade** (a família pertence ao grupo familiar indígena Quitungo, da comunidade Fazenda Velha – Itapemirim).

ENVIO, RECEBIMENTO E SISTEMATIZAÇÃO DAS RECEITAS

As receitas coletadas a campo, os registros fotográficos, a história da receita, as informações de identificação dos(as) agricultores(as) e dos extensionistas e o termo de uso de imagem foram encaminhadas às coordenadoras da ação pelos extensionistas.

Com o objetivo de favorecer o entendimento das pessoas interessadas na reprodução das receitas e garantir um resultado final mais próximo possível da receita original, as coordenadoras da ação promoveram a adequação na redação e padronização das quantidades nas receitas.

VALIDAÇÃO DAS RECEITAS COM OS AGRICULTORES RURAIS

Após a sistematização, as coordenadoras da ação validaram junto com os(as) agricultores(as) familiares donos(as) das receitas as adequações realizadas, a fim de respeitar e garantir a originalidade dos ingredientes e do modo de preparo.

ELABORAÇÃO E REVISÃO DOS WEBCARDS

Após a validação, as receitas foram entregues à Coordenação de Comunicação e Marketing (CCOM) do Instituto para a confecção dos webcards. As coordenadoras da ação participaram da escolha da identidade visual e do ordenamento das informações: apresentação, ingredientes, modo de preparo, benefícios de um dos ingredientes e história da receita.

Após a revisão pelas coordenadoras, os webcards foram liberados para divulgação.

SUBMISSÃO E APROVAÇÃO DOS WEBCARDS PELA SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DE COMUNICAÇÃO SOCIAL (SECOM)

A CCOM do Instituto submeteu os webcards ao procedimento padrão do governo do estado para validação e divulgação de conteúdos produzidos pelas autarquias estaduais.

DIVULGAÇÃO DA AÇÃO

Publicação pela CCOM nas redes sociais do Instituto e de matéria escrita para lançamento e divulgação da ação no site do Incaper.

REALIZAÇÃO DA AÇÃO RECEITA DA MINHA TERRA NAS REDES SOCIAIS DO INCAPER

A ação aconteceu com a publicação dos *webcards* no Instagram do Incaper. As receitas permaneceram visíveis por 24 horas para votação (enquete), que aconteceu nos *stories*.

A articulação para votação da receita preferida ocorreu entre os extensionistas, os(as) agricultores(as) familiares donos(as) da receita e as comunidades. Ao final de cada

etapa de votação, o percentual era verificado pela CCOM e informado às coordenadoras da ação. A receita mais votada era redirecionada para a próxima fase.

Na primeira edição, as receitas foram divulgadas em três fases: 1) eliminatória, 2) semifinal e 3) final, sendo a receita mais votada a Moqueca de caranguejo e muma⁴, de Marly de Oliveira Pereira, moradora da comunidade Chapada do A, em Anchieta.



Figura 2 – Webcards da receita Moqueca de caranguejo e muma, vencedora da primeira edição da Receita da Minha Terra, em 2021.

Na segunda edição, as receitas foram divulgadas em duas fases: 1) eliminatória e 2) final, sendo a receita mais votada pelos internautas o Filé de tilápia ao molho de juçara com purê de mandioca⁵, de Rovênia da Penha Bertamioli Gomes Ferrareiz, moradora da comunidade Monte Alegre, em Rio Novo do Sul.

⁴ Webcards Receita da Minha Terra, Moqueca de caranguejo e muma. Disponível em: <https://www.instagram.com/p/CTPk6wCMgVW/>. Acesso em: 26 ago. 2024.

⁵ Webcards Receita da Minha Terra, Filé de tilápia ao molho de juçara com purê de mandioca. Disponível em: https://www.instagram.com/p/Cw0Hzsol1mF/?igsh=and3Z3BvaWt6ZXdw&img_index=3. Acesso em: 26 ago. 2024.



Figura 3 – Webcards da receita Filé de tilápia ao molho de juçara com purê de mandioca, vencedora da segunda edição da Receita da Minha Terra, em 2023.

GRAVAÇÃO, PRODUÇÃO E LANÇAMENTO DO VÍDEO PELA CCOM

Como premiação, foram produzidos dois vídeos com as agricultoras vencedoras das edições do Receita da Minha Terra, contando sobre a tradição da receita na família e demonstrando o passo a passo do modo de fazer. Os vídeos foram exibidos nas redes sociais do Incaper, em comemoração à Semana da Alimentação, em outubro de 2021 e 2023.

LIMITAÇÕES ENFRENTADAS DURANTE A EXPERIÊNCIA

Mesmo considerando a ampliação do acesso à internet e telefonia móvel no meio rural capixaba, ainda se observa dificuldades de acesso à internet e redes sociais em algumas comunidades. Após a visualização dos webcards, o internauta votava na sua receita favorita

nos stories, porém muitas pessoas apenas curtiram a postagem, por não estarem familiarizadas com aplicativos como o Instagram.

A redução de recursos humanos e financeiros no Instituto dificultaram a produção de peças publicitárias, como os webcards e cartilhas para impressão e/ou publicação online.

A sistematização das receitas exigiu um grande empenho das coordenadoras da ação, na quantificação dos ingredientes e na redação do modo de preparo, uma vez que um dos objetivos da divulgação era a reprodução das receitas pela população.

POTENCIALIDADES IDENTIFICADAS COM A EXPERIÊNCIA

A ação pode contribuir na promoção de hábitos alimentares mais saudáveis à medida que incentiva a população a consumir alimentos produzidos e comercializados, principalmente, pela agricultura familiar, e na valorização das cadeias produtivas locais e regionais.

A Receita da Minha Terra pode se tornar inspiração para outras instituições, principalmente as de assistência técnica e extensão rural, como uma ação de promoção da alimentação adequada e saudável no meio rural.

Como um instrumento de divulgação da cultura alimentar da agricultura familiar capixaba e como incentivo ao resgate de hábitos alimentares mais saudáveis, as receitas da primeira edição estão em processo de produção de cartilha em formato digital.

Tendo em vista o sucesso da primeira e da segunda edição, a CTSAEC realizou a terceira edição em 2024, dessa vez promovendo o resgate da cultura alimentar quilombola.

PRINCIPAIS RESULTADOS DA EXPERIÊNCIA

Assim que as primeiras receitas foram divulgadas, constatou-se o interesse da população no resgate de hábitos alimentares mais saudáveis, diante do significativo número de interações no Instagram do Incaper. De acordo com a CCOM do Instituto, na primeira edição foram contabilizadas 4.511 visualizações ao final das votações. Na segunda edição foram 13.761 visitas ao perfil do Instagram, com o acréscimo de 1.316 novos seguidores em decorrência da atividade.

Outro resultado importante foi o entusiasmo e mobilização das comunidades durante o processo de votação, considerando as dificuldades de acesso à internet e às redes sociais, ainda presentes em várias regiões de nosso meio rural.

Nas duas edições foram apresentados pratos salgados, doces e agridoces, configurando uma diversidade com relação à tipificação das receitas, bem como a criatividade no preparo delas.

A diversidade cultural também esteve presente nas receitas, como, por exemplo, o Mingau de fubá

com couve e o Angu de banana ao molho de peixe, de comunidades quilombolas, e o Filé de tilápia com legumes ao molho de mostarda e mel e a Moqueca de caranguejo e muma, de comunidades de origem indígena.

A receita Filé de tilápia ao molho de juçara com purê de mandioca, vencedora da segunda edição, contribuiu para mostrar a importância das cadeias produtivas locais e regionais como potenciais geradores de renda, a exemplo da ampliação da produção de juçara no estado.

É justo reconhecer que a participação de profissionais de diferentes expertises na ação ampliou o conhecimento na área de Segurança Alimentar e Nutricional dos extensionistas envolvidos, fortalecendo a Coordenação Técnica de Segurança Alimentar e Estruturação da Comercialização do Incaper.

A divulgação da Receita da Minha Terra no site e no Instagram do Incaper contribuiu para dar visibilidade para esses agricultores e comunidades, pois, outras instituições⁶ também publicaram sobre a importância da ação.

A ação chamou a atenção da Universidade Federal do Espírito Santo (Ufes), onde as organizadoras da Receita da Minha Terra apresentaram a experiência em aula do curso de Nutrição, com a participação da vencedora da primeira edição, de 2021, que relatou sobre sua comunidade e a história da receita, promovendo assim uma interação entre ensino e extensão.

Ainda em 2021, a Receita da Minha Terra foi classificada⁷ para apresentação na II Mostra Estadual

⁶ Culinária vianense é destaque na campanha de receitas tradicionais da agricultura familiar do Incaper. Disponível em: <https://www.viana.es.gov.br/noticia/ler/7220-culinaria-vianense-e-destaque-na-campanha-de-receitas-tradicionais-da-agricultura-familiar-do-incaper>. Acesso em: 20 ago. 2024.

Projeto AlimentarES lança vídeo com vencedora da ação 'Receita da Minha Terra'. Disponível em: <https://www.revistanegociorural.com.br/noticias/projeto-alimentares-lanca-video-com-vencedora-da-acao-receita-da-minha-terra/>. Acesso em: 20 ago. 2024.

⁷ Relato de Experiência Receita da Minha Terra. Disponível em: <https://setades.es.gov.br/Media/Seadh/GSAN%20-%20CARTILHA%20COVID/Receitas%20ds%20Minha%20Terra.pdf>. Acesso em: 26 ago. 2024. Comunicado. Disponível em: <https://setades.es.gov.br/Media/Seadh/GSAN%20-%20CARTILHA%20COVID/COMUNICADO%20Trabalhos%20Aptos%202021.10.21.pdf>. Acesso em: 26 ago. 2024.

de Experiências em Segurança Alimentar e Nutricional, realizada pela Secretaria de Estado de Trabalho, Assistência e Desenvolvimento Social (Setades).

A experiência da primeira edição foi apresentada na Exposul Rural 2023, evento voltado para o desenvolvimento do setor agropecuário no Sul do Espírito Santo, que acontece anualmente no município de Cachoeiro de Itapemirim.

O sucesso da primeira edição alcançou a vencedora Marly de Oliveira Pereira com a receita Moqueca de caranguejo e muma, que recebeu homenagem da Câmara Municipal de Vereadores de Anchieta e da Vice-Governadora do estado durante apresentação dos resultados do projeto AlimentarES em 2021⁸.

“Foi muito gostoso participar e divulgar um pouco mais nossa comunidade. Muitas pessoas do nosso grupo mesmo não sabiam como fazer a moqueca e a muma. O objetivo é preservar nossa cultura. A comunidade se sente feliz porque ainda existe muito preconceito por sermos descendentes de indígenas”, disse Shimerly de Oliveira Pereira, moradora da comunidade.

A coordenação da Receita da Minha Terra submeteu a experiência das duas edições ao edital de chamada pública da Universidade Federal do Pampa (Unipampa) – campus Itaqui, em parceria com a Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição, do Departamento de Prevenção e Promoção da Saúde da Secretaria de Atenção Primária à Saúde do Ministério da Saúde (CGAN/Depros/Saps/MS), com apoio da Organização Pan-American da Saúde (Opas), em março de 2024, para mapear e posteriormente divulgar relatos de “Práticas de Promoção da Alimentação Adequada e Saudável nos Serviços de Assistência Técnica e Extensão Rural”. A experiência foi classificada em 19º lugar entre as 27 participantes da chamada pública, e, embora não tenha alcançado premiação, foi uma oportunidade para mostrar a contribuição do Incaper para a valorização de práticas de promoção da alimentação adequada e saudável.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Foi gratificante mostrar para a sociedade capixaba a riqueza da cultura alimentar dos agricultores e perceber dessas famílias a alegria em compartilhar sua receita e sua história.

Podemos concluir, pelos depoimentos prestados pelos agricultores familiares, que a grande maioria das receitas foi passada de geração em geração, pela tradição oral. Nas duas edições ficou evidente a diversidade cultural (remanescentes indígenas e de quilombos, descendentes de imigrantes) e tipificação das receitas (doces, salgadas, bolos, pães etc.), bem como a criatividade no preparo dos pratos.

Podemos considerar que houve uma contribuição para a prática de trabalho na extensão rural. Coordenar e executar a ação no contexto da pandemia foi desafiador considerando que as atividades de coordenação aconteceram em trabalho remoto, mantendo contato com extensionistas de campo, agricultores familiares e comunidades rurais e com as outras coordenações envolvidas na ação. Como extensionistas, trabalhamos com metodologias rurais participativas consolidadas e, nesse momento, novas formas de comunicação e execução de ações se tornaram mais evidentes, a exemplo das reuniões online e as comunicações via WhatsApp.

A equipe coordenadora da ação considera a possibilidade de reverter para os agricultores familiares seu resultado, ampliando as discussões da política pública de segurança alimentar e nutricional no meio rural.

AGRADECIMENTOS

Registrarmos o reconhecimento e agradecimento aos extensionistas rurais e demais servidores dos Escritórios Locais de Desenvolvimento Rural do Incaper pela articulação e seleção das receitas junto com os agricultores familiares. Aos servidores das coordenações da Gerência de Transferência de Tecnologia e Conhecimento (GTTC) e da Coordenação de Comunicação e Marketing (CCOM) do Incaper. E, não menos, aos agricultores familiares pela disponibilidade das informações e confiança em compartilhar suas receitas.

⁸ Projeto AlimentarES tem apresentação dos resultados das ações em 2021. Disponível em: <https://www.es.gov.br/Noticia/projeto-alimentares-tem-apresentacao-dos-resultados-das-acoes-em-2021>. Acesso em: 27 ago. 2024.



REFERÊNCIAS

BRAGA, Vivian. Cultura Alimentar: contribuições da antropologia da alimentação. **Saúde em Revista**, Piracicaba, v. 6, n. 13, p. 37-44, 2004. Disponível em: http://plataforma.redesan.ufrgs.br/biblioteca/pdf_bib.php?COD_ARQUIVO=3387. Acesso em: 29 set. 2022.

BRASIL, Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas**. BRASÍLIA, DF, 2012. 36 p. Disponível em: https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2017/03/marco_EAN.pdf. Acesso em: 26 set. 2022.

CENTOFANTI, Marcella. **Como a pandemia e o isolamento influenciam os hábitos alimentares do brasileiro**. 2021. Colaboração para a CNN Brasil. Disponível em: <https://www.cnnbrasil.com.br/saude/como-a-pandemia-e-o-isolamento-influenciam-os-habitos-alimentares-do-brasileiro/>. Acesso em: 28 set. 2022.

SALAMI, Aline Maria. **Hábitos Alimentares de Agricultores Familiares Assentados de Abelardo Luz – SC**. 2009. Disponível em: <https://repositorio.ufsc.br/bitstream/handle/123456789/93181/274132.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. Acesso em: 25 nov. 2022.

