

UNIVERSIDADE TECNOLÓGICA FEDERAL DO PARANÁ
CAMPUS PATO BRANCO
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM DESENVOLVIMENTO REGIONAL

ÁLINE MAYARA FERREIRA BELLÉ

**SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL: PRODUÇÃO PARA O
AUTOCONSUMO DE FAMÍLIAS AGRICULTORAS DO MUNICÍPIO DE AMPÉRE –
PR**

PATO BRANCO

2021

ÁLINE MAYARA FERREIRA BELLÉ

**SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL: PRODUÇÃO PARA O
AUTOCONSUMO DE FAMÍLIAS AGRICULTORAS DO MUNICÍPIO DE AMPÉRE –
PR**

**Food and Nutrition Security: Food and Nutrition Security: production for self-
consumption by farming families in the county of Ampére - PR**

Dissertação apresentada como requisito para
obtenção do título de Mestre em Desenvolvimento
Regional da Universidade Tecnológica Federal do
Paraná (UTFPR).

Orientadora: Prof. Dra. Hieda Maria Pagliosa Corona

PATO BRANCO - PR

2021



[4.0 Internacional](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/)

Atribuição – Uso Não Comercial (CC BY-NC) - Permite que outros remixem, adaptem e criem obras derivadas sobre a obra licenciada, sendo vedado o uso com fins comerciais. As novas obras devem conter menção ao autor nos créditos e também não podem ser usadas com fins comerciais. Porém as obras derivadas não precisam ser licenciadas sob os mesmos termos desta licença.



Ministério da Educação
Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Campus Pato Branco



ALINE MAYARA FERREIRA BELLE

**SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL: PRODUÇÃO PARA AUTOCONSUMO DE FAMÍLIAS
AGRICULTORAS DO MUNICÍPIO DE AMPÉRE- PR.**

Trabalho de pesquisa de mestrado apresentado como requisito para obtenção do título de Mestre Em Desenvolvimento Regional da Universidade Tecnológica Federal do Paraná (UTFPR). Área de concentração: Desenvolvimento Regional Sustentável.

Data de aprovação: 19 de Julho de 2021

Prof.a Hieda Maria Pagliosa Corona, Doutorado - Universidade Tecnológica Federal do Paraná

Prof.a Islandia Bezerra Da Costa, Doutorado - Universidade Federal de Alagoas (Ufal)

Prof Miguel Angelo Perondi, Doutorado - Universidade Tecnológica Federal do Paraná

Documento gerado pelo Sistema Acadêmico da UTFPR a partir dos dados da Ata de Defesa em 20/07/2021.

AGRADECIMENTOS

Neste momento tão importante de minha vida, quero agradecer primeiramente a Deus, por ter conseguido chegar até aqui. Em segundo lugar à família, pois ela é sinônimo de segurança e incentivo, em especial ao meu esposo Alexandre e a sua família; a minha mãe Aristotelina, ao meu irmão Luysivan e ao meu pai Leozir (in memoria), que mesmo em sua distância, me dá forças para seguir.

Agradeço a minha professora orientadora Hieda, um exemplo de ternura e gentileza, obrigada pelo conhecimento transmitido, e aos colegas do Grupo de pesquisa Ariadne, no qual foi de grande aprendizado as discussões e leituras, que contribuíram para a construção desta dissertação. Aos(às) agricultores(as), pela contribuição de suas narrativas, sem eles(as) o trabalho não faria sentido.

Ao Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Regional, e aos professores que contribuíram com a minha jornada acadêmica. À Universidade Tecnológica Federal do Paraná (UTFPR), pela educação pública de qualidade que recebi neste programa de mestrado, o conhecimento sem dúvida é o maior dos patrimônios.

Aos meus colegas da 10^o melhor turma, em especial à Priscila, à Rachel, à Sandra, e àquelas que também se tornaram amigas, Carol e Fernanda, vocês fizeram ser mais leve esta jornada. Agradeço, em especial, a minha amiga, a qual chamo carinhosamente de Nany, que me acolheu, dividindo sua casa comigo, sem ela talvez esse sonho não teria sido possível, devido aos custos e a distância. As dificuldades foram muitas, mas é gratificante saber que jamais estamos sós!

Agradeço a minha banca de qualificação, professora Cristiane Tonezer e professor Márcio Gazolla, e à banca de defesa, professor Miguel Perondi e professora Islandia Bezerra, que tanto contribuíram com este trabalho. Gratidão a tantas outras pessoas que não foram aqui citadas, mas que contribuíram de maneira significativa com esta pesquisa. Pois, uma das poucas certezas que tenho da vida é de que ninguém constrói as coisas sozinho(a).

Gratidão a todos e a todas!

RESUMO

FERREIRA-BELLÉ, Áline Mayara. **Segurança Alimentar e Nutricional**: produção para autoconsumo de famílias agricultoras do município de Ampére- PR. 2021. 146 f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Regional) – Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Regional, Universidade Tecnológica Federal do Paraná, 2021.

A presente pesquisa teve como objetivo principal analisar a inter-relação entre produção para autoconsumo e Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) em famílias agricultoras do Município de Ampére – PR. O percurso teórico-metodológico foi apoiado na abordagem qualitativa, na qual foram entrevistadas 10 famílias agricultoras, por meio de um formulário contendo perguntas fechadas e abertas, e com o auxílio de diário de campo. Os dados das perguntas fechadas foram compilados e analisados com o auxílio do software Excel® versão 2010; para as perguntas abertas foi realizada a análise de conteúdo. A produção de autoconsumo para essas famílias tem relação com a qualidade do alimento, a saúde, a tradição/cultura, economia e a afetividade. Os alimentos por eles(as) produzidos são valorizados por possuírem uma qualidade nutricional superior aos alimentos comprados, pela confiança no saber-fazer tradicional e na ausência de agrotóxicos, retratando uma segurança ontológica. A produção para autoconsumo, também, torna-se um elemento capaz de fortalecer o vínculo da família com o lugar em que vive e da continuidade da sua tradição em produzir alimentos, garantindo alimentos seguros para o consumo. E mesmo diante de tantas alterações nos modelos alimentares tradicionais locais, isso contribui para a consolidação de memórias que são construídas nessas relações. O autoconsumo assume, também, papel de resistência e reflexividade em relação aos alimentos/produtos ditos modernos (ultraprocessados). Os(as) agricultores(as) reproduzem a vivência do plantar, do colher e de consumir seu próprio alimento, livre de contaminantes agroquímicos, por onde se constrói a história da alimentação da sua família e se reproduz, mesmo que de forma recontextualizada, às gerações futuras.

Palavras-chave: Reflexividade. Alimento Saudável. Pauta Alimentar.

ABSTRACT

FERREIRA-BELLÉ, Áline Mayara. **Food and Nutrition Security: Food and Nutrition Security: production for self-consumption by farming families in the county of Ampére-PR.** 2021. 146 f. Dissertation (Masters in Regional Development) – Graduate Program in Regional Development, Federal Technological University of Parana, 2021.

The main objective of this research was to analyze the interrelationship between production for self-consumption and Food and Nutritional Security (SAN) in farming families in the municipality of Ampére – PR. The theoretical-methodological approach was supported by the qualitative approach, in which 10 agricultural families were interviewed, through a form containing closed and open questions, and with the aid of a field diary. The data from the closed questions were compiled and analyzed with the help of Excel® version 2010 software; for open questions, content analysis was performed. The production of self-consumption for these families is related to food quality, health, tradition/culture, economy and affection. The foods they produce are valued for having a higher nutritional quality than purchased foods, for their trust in traditional know-how and the absence of pesticides, portraying ontological security. Production for self-consumption, too, becomes an element capable of strengthening the family's bond with the place where they live and the continuity of its tradition of producing food, ensuring safe food for consumption. And even in the face of so many changes in local traditional food models, this contributes to the consolidation of memories that are built in these relationships. Self-consumption also assumes a role of resistance and reflexivity in relation to so-called modern (ultra-processed) foods/products. Farmers reproduce the experience of planting, harvesting and consuming their own food, free from agrochemical contaminants, through which the history of their family's food is built and reproduced, even if in a recontextualized way, at future generations.

Keywords: Reflexivity. Healthy Food. Food Agenda.

LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1 – Origem étnica das famílias agricultoras entrevistadas.....	64
--	----

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – Localização do município de Ampére – PR.....	55
Figura 2 – Mapa das comunidades pertencentes ao município de Ampére – PR.....	56

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 – Relação do objetivo com a questão aberta norteadora.....	49
Quadro 2 – Descrição dos grupos alimentares, adaptada segundo o Guia Alimentar para a População Brasileira.....	52
Quadro 3 – Identificação dos(as) agricultores(as) entrevistados(as) e seus segmentos produtivos agrícola – 2019/2020.....	57
Quadro 4 – Características das famílias agricultoras entrevistadas.....	62
Quadro 5 – Escolaridade dos(as) agricultores(as).....	64
Quadro 6 – Atividades produtivas e renda das famílias agricultoras entrevistadas – 2019/2020.....	65
Quadro 7 – Utilização da área (ha) da propriedade da família agricultora.....	66
Quadro 8 – Descrição da pauta alimentar produzida pela Família 1 – 2019/2020.....	68
Quadro 9 – Descrição da pauta alimentar produzida pela Família 2 – 2019/2020.....	68
Quadro 10 – Descrição da pauta alimentar produzida pela Família 3 – 2019/2020.....	70
Quadro 11 – Descrição da pauta alimentar produzida pela Família 4 – 2019/2020.....	70
Quadro 12 – Descrição da pauta alimentar produzida pela Família 5 – 2019/2020.....	72
Quadro 13 – Descrição da pauta alimentar produzida pela Família 6 – 2019/2020.....	73
Quadro 14 – Descrição da pauta alimentar produzida pela Família 7 – 2019/2020.....	74
Quadro 15 – Descrição da pauta alimentar produzida pela Família 8 – 2019/2020.....	75
Quadro 16 – Descrição da pauta alimentar produzida pela Família 9 – 2019/2020.....	76
Quadro 17 – Descrição da pauta alimentar produzida pela Família 10 – 2019/2020.....	77

Quadro 18 – Grupos de alimentos que não são produzidos para o autoconsumo – 2019/2020.....	78
Quadro 19 – Alimentos que geralmente são comprados no mercado – 2019/2020.....	79
Quadro 20 – Alimentos que geralmente são comprados, para as crianças, no mercado – 2019/2020.....	80
Quadro 21 – Categorias relacionadas à importância de produzir alimentos para o autoconsumo das famílias agricultoras.....	88
Quadro 22 – Assistência Técnica das famílias entrevistadas – 2019/2020.....	100
Quadro 23 – Relação de sementes crioulas das famílias agricultoras entrevistadas – 2019/2020.....	110

LISTA DE SIGLAS

ASSESOAR – Associação de Estudos e Orientação Rural
DCNT – Doenças Crônicas Não Transmissíveis
DHAA – Direito humano à alimentação adequada
EBIA – Escala Brasileira de Insegurança Alimentar
EMATER – Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural
FAO – Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura
IAL – Insegurança Alimentar Leve
IAM – Insegurança Alimentar Moderada
IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
IDHM – Índice de Desenvolvimento Humano Municipal
InSAN – Insegurança Alimentar e Nutricional
IPARDES – Instituto Paranaense de Desenvolvimento Econômico e Social
LOSAN – Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional
OMG – Organismos Modificados Geneticamente
PAA – Programa de Aquisição de Alimentos
PIB – Produto Interno Bruto
PNAD – Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios
PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar
POF – Pesquisa de Orçamentos Familiares
PPGDR – Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Regional
PRONAF – Programa de Fortalecimento da Agricultura Familiar
SAN – Segurança Alimentar e Nutricional
SEAB – Secretaria da Agricultura e Abastecimento
TCLE – Termo de Consentimento Livre e Esclarecido
TCUISV – Termo de Consentimento para Uso de Imagem e Som de Voz
UTFPR – Universidade Tecnológica Federal do Paraná
WHO – Organização Mundial da Saúde

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO.....	12
2 ASPECTOS TEÓRICOS E PERCURSO METODOLÓGICO.....	18
2.1 DA MODERNIZAÇÃO À MODERNIZAÇÃO REFLEXIVA NA AGRICULTURA FAMILIAR.....	18
2.2 PRODUÇÃO PARA AUTOCONSUMO E SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL.....	34
2.3 CAMINHO METODOLÓGICO.....	47
2.3.1 Enquadramento metodológico e procedimentos de pesquisa de campo.....	47
2.3.2 Local e participantes da pesquisa.....	53
2.3.3 Análise dos dados e aspectos éticos.....	58
3 AS FAMÍLIAS AGRICULTORAS: QUEM SÃO E O QUE PRODUZEM PARA O AUTOCONSUMO.....	62
4 DA TERRA À MESA: A INTER-RELAÇÃO COM A SAN.....	85
5 AUTOCONSUMO: A GENTE DEPENDE DISSO PRA VIVER.....	94
6 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	112
REFERÊNCIAS.....	121
APÊNDICES.....	133
APÊNDICE I.....	134
APÊNDICE II.....	143

1 INTRODUÇÃO

A complexidade atual do campo da alimentação envolve o conhecimento científico; a agroindústria; a indústria alimentícia; as questões: ecológicas, biológicas, sociais, econômicas; entre outros fatores, que implicam consideravelmente nas escolhas e nos modos de se alimentar, tanto na área urbana, quanto àqueles que produzem os alimentos, em especial os(as) agricultores(as) familiares que também são consumidores(as). Estes(as) se encontram em um ambiente que vem, ao longo do tempo, sendo transformado, ora desestruturando modos de vida tradicionais, devido, em grande parte, às forças motrizes da modernização e da globalização do século XXI, ora resistindo a esse modelo.

A produção para o autoconsumo engloba aspectos do desenvolvimento humano e do desenvolvimento local dessas famílias agricultoras, pois a alimentação é um direito básico e indispensável para a vida. Especificamente, no que se refere à alimentação em relação à produção para o autoconsumo, é importante compreender que a face atual da modernidade trouxe consigo adaptações e rupturas no modo de produzir e consumir os alimentos de toda a sociedade, em especial, dos(as) agricultores(as) familiares. A produção para o autoconsumo é um elemento integrante do modo de vida da agricultura familiar, sendo um instrumento potencial para o desenvolvimento rural local e não o que “sobrou da tradição” (GRISA, 2007). É a manutenção e a ressignificação da tradição como um elemento de resistência à modernidade (GRISA et al., 2020).

Como cita Rosset (2004), para garantir que as famílias agricultoras diminuam a sua vulnerabilidade frente ao mercado, à pobreza e à fome, a solução se dá através do desenvolvimento local, em que tange, principalmente, ao incentivo e à manutenção da produção para o autoconsumo. Segundo o mesmo autor, o que se vislumbra no cenário atual é a falta de incentivo à manutenção da produção para o autoconsumo, e uma supervalorização da exportação de grãos e de *comodities*, o que contribui, em grande parte, apenas para o desenvolvimento de economias distantes, deixando vulneráveis as comunidades locais, especialmente os(as) agricultores(as) familiares. Gazolla e Schneider (2013) colaboram dizendo que, no cenário brasileiro, o projeto técnico de financiamento, elaborado pelos órgãos de assistência e extensão rural, quase sempre priorizaram a produção de milho, soja, fumo ou outra atividade agrícola,

pressionando para que o(a) agricultor(a) familiar se especializasse, produzindo os cultivos para os quais havia disponibilidade de crédito, em detrimento, por exemplo, da diversificação de atividades e de produtos de seu sistema produtivo, ou mesmo o plantio dos cultivos e criações voltados à alimentação da família.

Com o aumento das indústrias agroalimentares e da urbanização, a alimentação se modificou profundamente. O papel das indústrias alimentares transformou o alimento e gerou confrontos e discussões sobre a qualidade dos alimentos industriais, a ponto de serem considerados insípidos, sem sabor, descaracterizados e, inclusive, perigosos (HERNÁNDEZ, 2005). Colaborando com esse fato, Fonseca et al. (2011) citam que a nova ordem dos alimentos industrializados tende a se padronizar, a se homogeneizar, levando a uma mundialização dos gostos e dos costumes alimentares.

Cultivar, colher e consumir o alimento proveniente da sua própria terra é o mecanismo pela qual as famílias agricultoras asseguram a sua autonomia, a segurança alimentar e dão continuidade a sua identidade e à reprodução social (MENASCHE et al., 2008). Tais análises refletem a importância de estudos e pesquisas sobre o autoconsumo de agricultores(as) familiares, para que se compreenda a relação de aspectos da produção e as práticas alimentares, pois a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), em suas várias dimensões, está relacionada ao acesso regular e constante dos alimentos de qualidade, em quantidades suficientes, sem comprometer as outras necessidades básicas, tendo como base, práticas alimentares promotoras de saúde, bem como, o desenvolvimento humano e local. A manutenção da produção para o autoconsumo é uma das formas de resposta alternativa aos diversos impactos e incertezas que decorrem da agricultura moderna: dos problemas ambientais; da insegurança alimentar; das doenças crônicas não transmissíveis; do aumento do consumo de alimentos ultra processados, em que atingem não só a área urbana, como também os(as) agricultores(as) familiares.

Esse processo de modernização tem negligenciado aspectos importantes no setor agrícola, no ambiente/natureza, na produção para subsistência, e nas suas particularidades. A modernização tem pressionado os(as) agricultores(as), para que deixem de operar com seus saberes e fazeres, entre eles o de produzir alimentos para si e para todos. Almeida (1997), diante desse cenário, questiona onde está o progresso. A noção de crescimento/desenvolvimento é insuficiente para dar conta das

transformações estruturais dos sistemas socioeconômicos, pois apenas leva em consideração a produção sob o aspecto quantitativo, e a noção de desenvolvimento se impõe como sendo universal, ao invés das originalidades se fortalecerem, aparecem como um modelo idêntico que se propaga em detrimento de todas as diferenças de situação, de regime e de cultura.

A noção de SAN está vinculada ao desenvolvimento humano que, segundo Gomes Junior e Botelho Filho (2008,), é um dos requisitos primordiais para o pleno desenvolvimento da pessoa humana, pois a falta do alimento significa um risco iminente à vida. No campo, a insegurança alimentar pode ser percebida de acordo com alguns aspectos, segundo Rigon e colaboradores (2010), sendo estes: a redução na produção para autoconsumo em detrimento de *commodities* e explorações florestais; a perda do hábito do consumo de alimentos nativos e dependência de compra de alimentos em centros urbanos; o abandono de práticas alimentares tradicionais; a má qualidade da alimentação em função do baixo valor nutricional e a presença de contaminantes químicos, pela fome e falta de alimentos, além de problemas nutricionais da população.

Orientada pelas reflexões acima descritas, emergiu a questão norteadora da presente pesquisa: como a produção para o autoconsumo participa da Segurança Alimentar e Nutricional das famílias agricultoras no município de Ampére – PR? Para responder tal questionamento, esta pesquisa teve como objetivo principal: Analisar a inter-relação entre produção para o autoconsumo e Segurança Alimentar e Nutricional em famílias agricultoras do município de Ampére – PR. Para atingi-lo, propôs-se como objetivos específicos: a) Mapear a pauta alimentar da família agricultora, segundo os grupos alimentares; b) Identificar na pauta alimentar o que tem origem na produção de autoconsumo, classificando segundo os grupos alimentares; c) Descrever como as famílias compreendem a relação da sua produção de alimentos destinada ao seu autoconsumo com a Segurança Alimentar e Nutricional; d) Identificar as conexões que se configuram nas relações familiares, extrafamiliares e comunitárias, na provisão e consumo de alimentos; e) Verificar as continuidades de saberes e fazeres na produção para o autoconsumo em face da modernização da agricultura.

Justifica-se, a partir desta breve introdução, que para a consolidação da temática de SAN e a produção para o autoconsumo, em prol da garantia da subsistência alimentar das famílias agricultoras, na agenda acadêmica e política,

necessita-se de um envolvimento de setores organizados da sociedade civil, acadêmica e política, capazes de dar consistência a ações em prol a grupos sensíveis como o caso dos(as) agricultores(as) familiares. Tais constatações refletem a necessidade de novas pesquisas sobre essa temática, visto que a realidade de cada local/região tem e manifesta suas particularidades, e possibilita a agregação de novos saberes, com o intuito de contribuir com os gestores municipais, que atuam com a agricultura familiar.

Pois, segundo Cassol e Schneider (2015), o debate público sobre a alimentação e as suas distintas formas de organização tem, no geral, restringido apenas ao papel desempenhado pelo chamado agronegócio. No entanto, mais recentemente tem emergido questões relacionadas às transformações no sistema agroalimentar, com críticas à excessiva industrialização da agricultura e as suas consequências sociais e ambientais, dando novo significado ao tema, que passa a ser um importante objeto de pesquisas (DORIGON et al., 2020).

Nesse contexto, esta pesquisa se justifica por contribuir em âmbito local, mas, também, para o debate mais geral sobre as transformações vivenciadas pelos(as) agricultores(as) familiares no que se refere à produção de alimentos e à SAN. Assim, compreender a produção para o autoconsumo é considerar que ela se vincula a um processo social importante para o desenvolvimento local e atende a uma crescente relevância acadêmica do tema da SAN, do combate à pobreza rural, da crescente preocupação com a questão ambiental (como a manutenção da biodiversidade), e da saúde pública, relacionada às doenças crônicas não transmissíveis (como a obesidade).

Tais aspectos dialogam diretamente com os objetivos do desenvolvimento sustentável, na agenda do milênio, proposta pela Organização das Nações Unidas (ONU), pois contemplam os objetivos 2 e 12 da agenda 2030, sendo eles respectivamente: acabar com a fome, alcançar a segurança alimentar e a melhoria da nutrição e promover a agricultura sustentável; e, assegurar padrões de produção e de consumo sustentáveis (ONU, 2015). Percebe-se que indicam a importância da agricultura familiar e sustentável, dando ênfase a pequenos(as) produtores(as) de alimentos, particularmente das mulheres, povos indígenas, agricultores(as) familiares, pastores(as) e pescadores(as) – SAN e padrões de produção e de consumo

sustentáveis, que recolocam na agenda acadêmica a produção de alimentos para o autoconsumo como um importante mecanismo de desenvolvimento local.

Além das justificativas acadêmicas e da importância da temática no âmbito do desenvolvimento, esta pesquisa se justifica, também, a partir de uma narrativa pessoal, como pesquisadora, nutricionista e agricultora. O interesse na área de SAN se iniciou em 2015, durante a graduação, onde o trabalho de conclusão de curso foi investigar a prevalência de SAN de famílias residentes na área urbana de Ampére, onde dos 206 domicílios entrevistados, 45,63% havia algum grau de insegurança alimentar, com prevalência nos domicílios que possuíam menores de idade (53,46%) (FERREIRA, 2015). E, então, a proposta de pesquisa surgiu também com a necessidade de englobar as minhas raízes, a SAN; a agricultura familiar que faz parte da própria vivência, que vem sendo construída como agricultora desde 2019, e a Nutrição, que é a base da minha formação acadêmica.

Nesta introdução, é pertinente mencionar que esta pesquisa teve a qualificação em dezembro de 2019 e, nos meses seguintes, iniciou-se a pandemia da COVID-19 no Brasil (2020), o que provocou a suspensão, de início, às atividades de campo. Quando retomadas, mais adiante, os procedimentos para as entrevistas com as famílias agricultoras seguiram os critérios estabelecidos pelos órgãos sanitários competentes, pois, sem elas, não faria sentido a escrita deste trabalho. Realizar esta pesquisa em um período pandêmico como este, não foi tarefa fácil, foi preciso estender o prazo para a coleta dos dados, ajustar o número de famílias entrevistadas (descrito no capítulo dos aspectos metodológicos), e sofrer com o resto do mundo pela perda e sofrimento de amigos e familiares.

Apresentada, portanto, a problemática e a justificativa nesta introdução inicial, no Capítulo 2, encontram-se os aspectos teóricos sobre a modernização e a agricultura, seguindo com as noções de SAN e a relação com a produção para autoconsumo e, por fim, os aspectos metodológicos evidenciando as etapas de coleta e análise de dados, bem como, o instrumento de pesquisa adotado, que nortearam a presente pesquisa.

No Capítulo 3, inicia-se com a caracterização das famílias entrevistadas, seguindo com a descrição da pauta alimentar de cada uma delas, a fim de responder aos dois primeiros objetivos específicos, relacionados a mapear a pauta alimentar e identificar os alimentos para autoconsumo, segundo os grupos alimentares. No

Capítulo 4, destina-se a responder ao terceiro objetivo específico da pesquisa, sobre como as famílias compreendem a relação da sua produção de alimentos destinada ao seu autoconsumo com a SAN. No Capítulo 5, dedica-se à descrição de continuidades e descontinuidades frente à modernidade, em que se conforma a vivência dos(as) agricultores(as) e as conexões que se configuram nas relações familiares e extrafamiliares em relação à produção de autoconsumo, no intuito de responder os últimos dois objetivos específicos. E, por fim, no Capítulo 6, as considerações finais da presente pesquisa.

2 ASPECTOS TEÓRICOS E PERCURSO METODOLÓGICO

Os aspectos teóricos que orientaram a pesquisa foram construídos com base na crítica à modernização da agricultura familiar brasileira, a partir do campo teórico da modernidade reflexiva. Tal escolha deu base para a realização de uma análise triangulada entre as pressões, desde a lógica de produção e consumo ligadas ao mercado hegemônico, até a capacidade de agência dos(as) agricultores(as) familiares e as estratégias de autoconsumo como espaço de resistências.

Na sequência, procurou-se abarcar a segunda grande temática em discussão, que é SAN, em especial no campo da agricultura, no que tange aos aspectos relacionados ao autoconsumo. Tal escolha levou em conta, não apenas do campo técnico da área da Nutrição (área de formação básica da autora), um embasamento teórico nesse campo, articulado com o da sociologia rural. Finalmente, o capítulo apresenta os caminhos metodológicos escolhidos durante a trajetória de pesquisa, como e quando foi realizado o trabalho de campo, e as estratégias para analisar as informações e dados oriundos das entrevistas.

2.1 DA MODERNIZAÇÃO À MODERNIZAÇÃO REFLEXIVA NA AGRICULTURA FAMILIAR

A partir da segunda metade do século XIX, a exploração dos recursos naturais do nosso globo, orientada pela modernização centrada no modelo europeu de progresso, foi marcada pela convicção de seu caráter inesgotável, bem como, por uma fé sem falha nos progressos da ciência e da técnica (RAYNAUT, 2008). Diante dessa modernidade, vivenciamos incertezas e mudanças constantes no cotidiano, em nível local e global, tanto para a sociedade, quanto para o ambiente.

Giddens (1991, p.11) inicia a descrição da modernidade como “estilo, costume de vida ou organização social que emergiram na Europa a partir do século XVII e que ulteriormente se tornaram mais ou menos mundiais em sua influência”, no entanto, diz o autor, que as “características principais da modernidade estão guardadas em segurança numa caixa preta” (GIDDENS, 1991, p.11). Por isso, abrir a caixa preta

para entender todas as dimensões da modernidade a partir das consequências que ela gerou, é o desafio proposto pelo autor.

A princípio, percebe-se que esse modelo de desenvolvimento tem se expandido pelo mundo, e não se sabe de maneira concreta a amplitude de seus efeitos, tanto para a sociedade, quanto para o meio ambiente. No entanto, algumas consequências se tornam visíveis desde os últimos 50 anos, tais como a poluição de solo e da água, o aquecimento global, a redução dos mananciais de água, a agricultura de organismos modificados geneticamente (OMG), conhecida como transgenia, entre outras. Tais consequências demonstram que o ser humano não está se relacionando de forma harmônica com o ambiente, principalmente, quando nos deparamos com os impactos irreversíveis dessas agressões. Giddens (2012, p. 93) já dizia que “a “modernidade tornou-se experimental”. Não controlamos os resultados e estamos à mercê de suas incertezas e de seus riscos e danos.

A modernização reflexiva, para Beck (2011), configura-se em uma sociedade moderna que está a se modificar, onde o progresso pode se transformar em autodestruição, um tipo de modernização destrói outro e o modifica. Uma autoconfrontação com os efeitos da sociedade do risco, que gera adaptações e decisões num viés de múltiplas possibilidades, o que caracteriza a sociedade moderna reflexiva e de risco (BECK, 2012).

Quando os efeitos da modernização emergem, segundo Beck (2011), o indivíduo torna-se “reflexivo”, convertendo-se a si mesmo em tema e problema, pois, quando as pessoas tomam consciência das ameaças e dos problemas e danos produzidos, elas são capazes de abalar as suposições fundamentais da ordem social convencional, ou seja, torna-se uma sociedade autocrítica. A reflexão é individual, já a reflexividade, para Giddens (2012), está envolvida com todos na sociedade industrial e tem relação direta com as condições em que vivemos, que são cada vez mais o resultado de nossas próprias ações. A reflexividade implica não apenas reflexão, “mas (antes) autoconfrontação”, pois ocorre de forma indesejada, inesperada e compulsiva, no despertar do dinamismo autônomo da modernização, seguindo o padrão dos efeitos colaterais latentes (BECK, 2012, p. 18).

A modernização reflexiva não é a ruptura de um sistema, mas sim, um fenômeno, que para Beck (2012), em virtude do seu inerente dinamismo, faz a sociedade moderna engendrar e/ou modificar as formações de classe, as camadas

sociais, as ocupações, os papéis dos sexos, a família nuclear, a agricultura, os setores empresariais e, também, com os pré-requisitos e as formas contínuas do progresso técnico-econômico, em que o progresso pode se transformar em autodestruição, em que um tipo de modernização destrói outro e o modifica.

Para Beck (2011), a reflexividade no processo de modernização não se refere apenas ao desenvolvimento de novas formas de pensar e agir, mas, também, é gerada pela ação política e científica no controle e manejo dos riscos, principalmente, a partir da ação social, articulada pelos atores (pessoas, entidades, governo) na participação social e no posicionamento crítico frente à esfera política.

O sistema hegemônico da produção de alimento, por exemplo, voltado à industrialização e às grandes corporações dos impérios agroalimentares, consumo de alimentos ultraprocessados¹, passa a ser problematizado e autoconfrontado, tanto por consumidores(as), quanto pelos(as) agricultores(as), que passam a questionar a segurança desses alimentos geneticamente modificados, produzidos com o uso de agrotóxicos e insumos industriais, além da contaminações da água e do solo, e o desflorestamento, o que se caracteriza como uma autoconfrontação com os danos ambientais, sociais e para a própria saúde. Portanto, a reflexividade passa a alterar a segurança prescrita pela modernidade, pelos sistemas peritos e pela ação política institucional, abrindo espaço para questionar e indicar alternativas que emergem a partir da ação política dos atores sociais.

Emerge, então, a partir desse contexto da modernidade reflexiva, a questão: quais são os efeitos visíveis até hoje produzidos pela e sobre a agricultura? Pode se perceber que algumas implicações se destacam: especialização; industrialização; modificações genéticas (animal e vegetal); tecnificação dos meios produtivos; destruição de solo; diminuição da diversidade de grãos e sementes nativas/crioulas; desigualdade social; insegurança alimentar; propagação de uma cultura alimentar hegemônica e produção agrícola voltada, principalmente, para a produção de

¹ Alimento ultraprocessado: são formulações industriais feitas inteiramente ou majoritariamente de substâncias extraídas de alimentos (óleos, gorduras, açúcar, amido, proteínas), derivadas de constituintes de alimentos (gorduras hidrogenadas, amido modificado) ou sintetizadas em laboratório, com base em matérias orgânicas, como petróleo e carvão (corantes, aromatizantes, realçadores de sabor e vários tipos de aditivos usados para dotar os produtos de propriedades sensoriais atraentes). A composição nutricional desbalanceada inerente à natureza dos ingredientes dos alimentos ultraprocessados favorece doenças do coração, diabetes e vários tipos de câncer, além de contribuir para aumentar o risco de deficiências nutricionais (BRASIL, 2014).

commodities, que coloca em risco, tanto o ambiente, quanto a biodiversidade alimentar e a SAN para as gerações futuras.

As transformações na agricultura, de acordo com Zanoni (2004), intensificaram-se após 1945, no final da Segunda Guerra Mundial, baseadas na organização e na implantação de um modelo técnico moderno de produção vegetal (também animal), apoiadas em sistemas produtivos intensivos e especializados, conhecidos como Revolução Verde. O modelo priorizava grandes estabelecimentos agrícolas, com alto potencial de investimento em mecanização e tratorização, que utilizavam insumos industriais (adubos e pesticidas), sementes selecionadas, tendo como resultado altas produtividades.

A partir de meados da década de 1960, Almeida (1997) relata que vários países latino-americanos se engajaram na chamada Revolução Verde, objetivando o aumento da produtividade, a utilização extensiva de insumos químicos e o alto rendimento monetário.

Fundada em princípios de aumento da produtividade através do uso intensivo de insumos químicos, de variedades de alto rendimento melhoradas geneticamente, da irrigação e da mecanização, criando a ideia que passou a ser conhecida como “pacote tecnológico”, os objetivos eram condizentes com o cenário mundial da época: crise no mercado de grãos alimentícios, aumento do crescimento demográfico e a previsão, a curto prazo, de uma “catástrofe alimentar (ALMEIDA, 1997, p. 42).

Almeida et al. (2011, p. 44) discutem cinco eixos temáticos relacionados à modernização Agrícola², dentre eles, um em especial é o que se refere à relação da insegurança alimentar e à modernização no espaço rural. Dizem os autores que, onde esse processo de modernização ocorreu, houve a tendência à homogeneização e à padronização da produção, do consumo e dos valores sociais, o que influenciou sobremaneira no empobrecimento das populações do meio rural que, mesmo vivendo em territórios com acesso a terra, encontram-se cada vez mais expostas à insegurança alimentar, devido ao aumento da desigualdade social.

Observou-se, então, uma crescente influência dos grandes grupos multinacionais de insumos básicos, como agroquímicos e sementes, os quais,

² Para os demais eixos temáticos, consultar a obra: ALMEIDA, J. et al. **A modernização da agricultura**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2011.

mediante a entrega de pacotes tecnológicos, determinaram ou determinam, de modo cada vez mais direto, as formas produtivas, a preparação de solos, a semeadura, a colheita, operando nos amplos setores de agricultores, como destacado anteriormente. Dentre esses aspectos, é possível considerar, de forma muito negativa, a mudança estrutural no setor agrícola, da qual resultou: maior diferenciação das condições produtivas entre os pequenos e grandes produtores; queda do emprego rural; aumento da pobreza e aprofundamento da desigualdade no meio rural (CHONCHOL, 2005).

Leff (2009) corrobora dizendo que os avanços tecnológicos e suas facetas modernizadoras trouxeram consigo a exclusão e a marginalização de boa parte da população rural, do processo produtivo e a destruição do meio ambiente. Almeida e Gerhardt (2011, p. 16) citam o agravamento da problemática da desigualdade, na modernidade, dos que possuem e daqueles que não detém os meios de produção, consequência da industrialização e da globalização, que se generalizaram e visaram à homogeneização do contexto rural. Pode-se dizer que a modernização da agricultura está ligada à transformação da produção de alimentos em *commodities* e à diminuição da biodiversidade de alimentos produzidos, que altera as culturas locais tradicionais.

O processo de mudanças pela modernização da agricultura no Brasil tem se intensificado nas últimas décadas, como apontam Menasche et al. (2008), alterando significativamente a agricultura familiar no sul do país. Tais mudanças ocorrem nas dinâmicas de trabalho e no modo de vida das famílias rurais, com grande expressividade naquelas em que o processo de modernização penetrou mais diretamente na dinâmica de funcionamento da agricultura. Entre os aspectos que evidenciam essas modificações decorrentes da modernização, Menasche et al. (2008) menciona o aumento de insumos e maquinários; o estreitamento entre a relação com o setor agroindustrial; a redução do tamanho das famílias; e as facilidades de acesso a bens e valores urbanos, decorrentes da melhoria do sistema de transportes e das tecnologias de comunicação.

Tais mudanças incidiram nas diferentes regiões do sul do Brasil, como é o caso do sudoeste do Paraná, em que a Revolução Verde, segundo Corona (2003), evidenciava a substituição do trabalho animal pela máquina; o fim da rotação de terras para recompor a fertilidade do solo; a substituição do uso dos recursos naturais para

manter o equilíbrio ecológico (erosão e controle de pragas através da manutenção da floresta e dos predadores naturais, etc.); o melhoramento e o controle de sementes; e a redução do ciclo de reprodução dos animais. Conseqüentemente, essas transformações trariam a intensificação da força produtiva do trabalho e o aumento da produtividade por área cultivada; o fim da autonomia técnica; a dependência dos insumos industrializados; e a especialização com o declínio do regime de policultura, que caracterizavam a região até os anos de 1970.

Segundo Neves et al. (2010), essas ações, além de terem gerado grandes conflitos e desigualdade social, não se atentaram para as conseqüências ambientais; para a diminuição da área verde e da biodiversidade, além do uso predatório dos recursos hídricos e dos solos. Principalmente a partir da década de 1980, com o intuito de se aproximar dos padrões produtivos dos países de capitalismo central, inibiram a especificidade ambiental e social da ruralidade local brasileira (NEVES et al., 2010) e adentraram na segunda Revolução Verde, em função de novas técnicas, incorporadas pelos grandes “complexos agroindustriais”, como as variedades transgênicas e os OMG, considerados os símbolos dessa nova fase de modernização da agricultura brasileira.

A aprovação da Política Nacional da Biossegurança, sancionada pela Lei nº 11.105, de 24 de março de 2005 (BRASIL, 2005), demonstrou mais uma vez a ação unilateral do Estado, que Segundo Neves et al. (2005), privilegiou os complexos agroindustriais, os monocultivos de exportação, a internacionalização da produção e a subordinação dos(as) agricultores(as) aos insumos tecnológicos produzidos em outros países, negligenciando as pequenas propriedades, as tecnologias locais, as sementes crioulas e o mercado interno.

Nesse contexto, os modos tradicionais da agricultura vieram sendo transformados. Para Giddens (2012), durante a maior parte da história, a modernidade reconstruiu a tradição, enquanto a dissolvia. Ao pensar na tradição da agricultura familiar, esse aspecto se refere às crenças e aos valores, às formas de comunicação direta, aos laços comunitários, à estrutura familiar e aos conhecimentos passados através das gerações, nos quais se baseavam para desenvolver suas ações e configurações sociais, que regulavam a vida cotidiana.

Na sociedade pré-moderna, para Giddens (2012, p. 149), a tradição controlava o espaço mediante o seu controle de tempo; já, com a globalização na sociedade

moderna, o que acontece é outra coisa, há a reestruturação do espaço, “ação à distância”. Essa ação “possibilita a realização de transações entre agentes amplamente separados no tempo e no espaço” (GIDDENS, 1991, p. 27) e, também, “na medida em que reifica ou “dessocializa” as relações sociais [...] eles removem as relações sociais das imediações do contexto” (GIDDENS, 1991, p. 31).

Nas culturas pré-modernas, Giddens (1991, p. 27-29) cita que o cálculo do tempo, presente no cotidiano, estava relacionado ao lugar, e respeitava as particularidades locais. Assim, não havia precisão, constituía-se em relação à vida cotidiana e aos meios produtivos, seguiam os ritmos naturais e o contexto local, a vida em sociedade era caracterizada, em geral, por relações presenciais de face a face.

O maior efeito da modernidade, principalmente na agricultura, é o distanciamento do tempo e espaço, que para Giddens (1991) o que era heterogêneo vem sendo homogeneizado. Tal processo é percebido pelo autor como um período essencialmente globalizante, ou seja, o indivíduo, os grupos sociais e as nações estão mais interdependentes, pelo distanciamento do tempo e do espaço, pois, as relações acontecem cada vez mais a distância, mediadas, em grande parte, pelas tecnologias de transporte e comunicação.

Os desencaixes de tempo e espaço acontecem pela mediação, a exemplo das fichas simbólicas e sistemas peritos (GIDDENS, 1991). O dinheiro é um dos exemplos de mediações entre quem produz e quem consome, que favorece as relações a distância; os sistemas peritos como ambientes materiais e sociais, com ênfase na técnica e na excelência profissional, tendem a modificar os sistemas tradicionais de forma radical. A agricultura é cada vez mais resultado de mediações entre agricultores(as), técnicos(as) extensionistas, engenheiros(as) agrônomos, técnicos(as) agrícolas que, orientados(as) pela ciência, não levam em conta as relações sociais, as particularidades locais, os ecossistemas e os saberes e fazeres locais tradicionais. Esse processo é concebido por Giddens (1991) como um desencaixe da organização da sociedade, em especial o(a) agricultor(a) na sociedade moderna, pois tem suas ações ditadas pelo tempo padrão (relógio), pelo dinheiro e pelos sistemas peritos, que são interligados globalmente.

Segundo Sousa Santos (2006), a globalização é hoje o marcador hegemônico dos termos do conflito social histórico criado pelo capitalismo. Pois, deixa-se de considerar o local, pelo qual exprime as particularidades culturais e os diferentes

modos de vida. No que se refere aos(as) agricultores(as) familiares, percebe-se como tais mudanças impactaram seus modos de vida, seja nos aspectos produtivos, de relações com a natureza ou nas dinâmicas familiares e comunitárias.

Os(as) agricultores(as) passam a responder pelas cobranças do processo de industrialização e da capacitação tecnológica, impostas pelo novo modelo de agricultura, voltado para adoção de novas tecnologias e pela inserção no mercado capitalista. A agricultura tradicional, desse modo, foi sendo pressionada a alterar sua cultura e seus meios de trabalho, modificando seus modos tradicionais de organização e de vivência.

E, nesse sentido, a relação simultânea entre tempo e espaço possuía muita importância, pois, também contribuía para a manutenção das práticas tradicionais camponesas. A tradição é uma orientação para o passado, de tal forma que o passado tem uma influência sobre o presente e, também, diz respeito ao futuro, pois as práticas estabelecidas são utilizadas como uma maneira de organizar o tempo (GIDDENS, 2012). Ao qual Giddens (2001) localiza como sendo o período pré-moderno, todas as civilizações pré-modernas permaneceram completamente permeadas por um tipo ou outro de tradição.

Na agricultura familiar, no período industrial moderno, esses laços de tempo e espaço foram sendo invisibilizados, não por escolha, mas pelo sistema industrial globalizado, que os fez se adaptarem. Os(as) agricultores(as) familiares vêm se adaptando às mudanças geradas pelas pressões da modernização e de sua inserção no mercado, sendo que em muitos casos não detém o poder aquisitivo para acessar as tecnologias e o auxílio técnico necessário, mesmo inadequado a sua realidade.

Para Lamarche et al. (1993), esses(as) agricultores(as) de caráter familiar são portadores(as) de uma tradição, cujos fundamentos são dados pela centralidade da família, pelas formas de produzir e pelo modo de vida. No entanto, tem a capacidade de se adaptar às condições modernas de produzir e de viver em sociedade, uma vez que todos(as), de uma forma ou de outra, estão inseridos(as) no mercado moderno e recebem a sua influência. Um mercado que pode possibilitar a manutenção da agricultura familiar, quando essa não perde sua capacidade de agir, orientada por uma combinação de saberes modernos e seus saberes tradicionais, dado os limites; tanto daqueles(as) que são impossibilitados(as) de acessar recursos para se adaptar (mesmo que em parte), como daqueles(as) que aderem totalmente ao mercado

monopolizado e sofrem os reveses quando destinam todos os seus recursos humanos e ecológicos para essa lógica.

A partir da análise de Wanderley (2003), podemos entender o campesinato em duas dimensões: o campesinato tradicional, que se constituiu historicamente como uma civilização ou como uma cultura, mas não isolado do conjunto da sociedade; e, em segundo lugar, o campesinato que pode ser visto de uma maneira mais restrita, como uma forma social particular de organização da produção, cuja base da agricultura camponesa é dada pela unidade de produção gerida pela família. Esse caráter familiar se expressa nas práticas sociais que implicam uma associação entre patrimônio, trabalho e consumo, no interior da família, e que orientam uma lógica de funcionamento específica.

Esse debate vai se ampliando na medida em que são mobilizados outros(as) pesquisadores(as) inseridos(as) no tema da agricultura familiar. Em vista das diversas tipificações acadêmicas ou da delimitação legal³ do conceito, Altafin (2007) destaca que o uso do termo “agricultura familiar” no Brasil se refere a um amplo guarda-chuva conceitual, que abriga distintos tipos e situações, dentro da própria região, de cada estado, município ou de um território. Portanto, conhecer e compreender as particularidades é fundamental para a valorização do conhecimento dos(as) agricultores(as) e a reflexão sobre os territórios e ou lugares.

Sem a pretensão de esgotar o debate, algumas contribuições são destacadas nesta dissertação. Por um lado, observa-se certa centralidade de aspectos que perpassam a todas as formas de agricultura familiar, tais como: o caráter familiar que se expressa nas práticas sociais que implicam uma associação entre patrimônio, trabalho e consumo, no interior da família, e que orientam uma lógica de funcionamento específica (WANDERLEY, 2003; LAMARCHE, 1993), com graus variados de inserção ao mercado; o que conduziu Grisa (2008), entre outros, a afirmar que, em decorrência dessa inserção nos mercados, aquilo que era, antes de tudo, um

³ Conforme o Decreto nº 9.064, de 31 de maio de 2017 (BRASIL, 2017), que regulamenta a Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006, a agricultura familiar, em termos legais, considera-se como Unidade Familiar de Produção Agrária (UFPA), o conjunto de indivíduos composto por família que explore uma combinação de fatores de produção, com a finalidade de atender à própria subsistência e à demanda da sociedade por alimentos e por outros bens e serviços, e que resida no estabelecimento ou em local próximo a ele.

modo de vida, transformou-se numa profissão, camponeses se tornaram agricultores(as) familiares.

Por outro lado, destaca-se posicionamentos que reforçam distinções, destacando a agricultura familiar camponesa. Como diz Seyferth (2011), apesar da ligação mais próxima da cidade e do campo, agricultor(a) e agroindústria, através do enraizamento da modernização da agricultura, que outrora era praticamente inexistente, propiciando novas categorias sociais e outras formas de subordinação no meio rural, isso não trouxe o proclamado fim do campesinato.

Agricultura familiar camponesa, considerada por Van der Ploeg (2008) como aquela atividade familiar que, mais do que o simples fato de ser proprietária da terra e ter a base no trabalho familiar, é a forma de vida das famílias, e não apenas uma categoria dentro do sistema de mercado. Para Van der Ploeg (2014), é nesse espaço que as experiências são acumuladas; vivencia-se e se preserva a cultura; são integrantes da economia rural, mas mantendo uma relação direta com a natureza, característica muito estimada pelos(as) próprios(as) agricultores(as). Afirma que a agricultura familiar camponesa é fortemente baseada no capital ecológico e na relação com a natureza, diferente da agricultura empresarial que se afasta progressivamente dos recursos e da manutenção da natureza.

Nesse contexto, o debate sobre o autoconsumo também se apresenta através de diferentes olhares. Para a agricultura familiar que se moderniza – diferente da organização econômica das famílias camponesas em que o autoconsumo ocupava uma posição central – o autoconsumo passou a ser considerado como uma produção complementar, dividindo o tempo e o espaço com a produção mercantil de *commodities* agrícolas, assumindo, assim, novas atribuições.

Tal influência acaba ocasionando riscos que podem conduzir a uma ruptura e/ou destituição das condições de apropriação dos meios de produção e de reprodução social do(a) agricultor(a), pois, como diz Lamarche et al. (1993), quando a agricultura familiar se encontra em dois extremos: integrado ou super integrados em relação à economia de mercado (por exemplo, sem produção de autoconsumo, apenas produção de *commodities*); ou vivendo apenas para a subsistência (como produzir apenas para autoconsumo).

Alguns agricultores estão "em dificuldades", diríamos até na falência, porque não são mais capazes de pensar de outra maneira seu modo de produzir e de viver; são os agricultores que se encontram hoje desprovidos de praticamente todo seu patrimônio sociocultural, seja porque renegaram profundamente a maior parte dos valores que os constituem, seja porque seus pais, por diversas razões, não julgaram oportuno transmitir-lhes tais valores. Ao perder esse patrimônio, eles perderam também um capital de conhecimentos através dos quais poderiam encontrar soluções alternativas (LAMARCHE et al., 1993, p. 21).

Essa transformação do modo de vida do(a) agricultor(a), para Campos (2006), dá-se conforme a sua viabilidade econômica, ou seja, o poder aquisitivo para adquirir mais terras, tecnologias, insumos, etc. Esse raciocínio conduziu a classificações em três categorias: agricultores(as) consolidados(as), intermediários(as) ou periféricos(as), sendo que na periferia estariam as famílias camponesas que priorizam a produção para o autoconsumo. Esse lugar do autoconsumo como o lugar do atraso e do periférico, ou como acessório à produção que "interessa" ao mercado e, conseqüentemente, à manutenção da agricultura familiar, suscita questionamentos: qual o lugar do autoconsumo na dinâmica da agricultura familiar, em que a tradição e a modernidade estão presentes e configuram o seu modo de vida?

A modernidade, quase por definição, sempre se colocou em oposição à tradição. Giddens (2001) nos instiga a pensar em um período pós-tradicional, como parte da modernidade reflexiva, enfatizando que, no mundo da sociedade tradicional existe um admirável pluralismo cultural, uma diversidade de tradições e de costumes, cada um deles, entretanto, existindo em um espaço privilegiado. Já na sociedade pós-tradicional, essa configuração é bastante diferente, é sobretudo globalizadora.

A configuração da agricultura no contexto pós-tradicional é fortemente ligada à produção de *comodities*, a complexos agroindustriais, à industrialização em massa, com produção e consumo massificado. Nesse contexto, não há espaço para relações familiares intensas e próximas, para o face a face que definia as relações comunitárias e societárias, pois, abandona-se o contexto local e temporal, pela intensificação das ações da globalização que desencaixam tempo e espaço. Ou seja, desorganizam a vida local, pois a globalização impõe transformações universalizantes que reconfiguram a tradição, que levam a seu abandono ou a sua desincorporação (GIDDENS, 1991).

Mesmo que existam continuidades entre o tradicional e o moderno, para Giddens (1991), nem um nem o outro formam um todo à parte. Sempre haverá mudanças, reorganizações e ressignificações. A modernidade abala a confiança fundada nos valores tradicionais, mas dentro desse contexto, há a segurança ontológica que “se refere à crença que a maioria das pessoas têm na continuidade de sua auto-identidade e na constância dos ambientes de ação social e material circundantes” (GIDDENS, 2001, p. 35). Essa segurança tem relação com a tradição familiar, com o hábito alimentar, pois carrega em si a afirmação da identidade dessas famílias.

Nesse sentido, Wanderley (1996) aponta duas hipóteses, ao tratar da agricultura familiar à luz da modernidade: a primeira é de que a agricultura familiar que se reproduz nas sociedades modernas teve de adaptar-se a um contexto socioeconômico próprio dessas sociedades, obrigando a realizar mudanças importantes em sua forma de produzir e em sua vida social tradicional; a segunda é de que as transformações do(a) chamado(a) agricultor(a) familiar moderno(a), no entanto, não produziram uma ruptura total e definitiva com as formas “anteriores”, mas sim, emergiu um(a) agricultor(a) portador(a) de uma tradição camponesa, que lhe permitiu adaptar-se às novas exigências da sociedade.

Wanderley (2003) ressalva que a modernização dessa agricultura, mesmo integrada ao mercado e respondendo as suas exigências, está centrada na família, e esse fato de permanecer familiar não é insignificante, pois reconhece que a lógica familiar está na origem da tradição camponesa, que não é abolida; ao contrário, ela permanece inspirando e orientando, na medida em que a família continua sendo o objetivo principal, que define as estratégias de produção e de reprodução.

É imprescindível destacar que, mesmo os(as) agricultores(as) familiares que estão inseridos(as) no mercado, nem todos(as) estão voltados(as) estritamente ao acúmulo de capital ou ao mercado dominante, há outros elementos importantes presentes no modo de vida dos(as) agricultores(as) familiares, entre eles: o cuidado com a natureza; a subsistência; as relações sociais; a cultura e o bem-estar da família. Para Almeida et al. (2011), mesmo os(as) agricultores(as) incorporando elementos da modernidade, não perderam sua identidade.

Wanderley (2003) corrobora, ressaltando que esse pensamento de ruptura, entre um e outro, pode ser superado pela percepção de elementos de continuidade,

observados na capacidade de adaptação e de resposta dos(as) agricultores(as) às demandas da sociedade moderna. Nessa perspectiva, Wanderley (2000) cita que o rural não se constitui como uma essência, imutável, que poderia ser encontrada em cada sociedade, mas sim, como uma categoria histórica, que se transforma.

Assim, na agricultura familiar é possível identificar continuidades e descontinuidades no processo de modernização e no contexto da produção para o autoconsumo, pois, o que definia o campesinato tradicional, por exemplo, era a venda que ocorria a partir do excedente do consumo das pessoas e dos animais; com a modernização, muda, em parte, essa configuração, provocada pelas pressões do mercado que busca redefinir o modo de operar a produção e o consumo. Mas, por outro lado, nesse processo, também se observam continuidades de aspectos da tradição na produção e no provimento de alimentos para o autoconsumo da família.

Souza e Diegues (2012), ao analisarem a *commoditização* da agricultura e a diversidade produtiva na Espanha, citam que esse processo ocasionou a redução da diversidade produtiva e alimentar; a subsunção do trabalho; a mercantilização da natureza; entre outros. Tal análise conduziu os autores a defenderem a necessidade de “des-globalizar” a produção e o consumo de alimentos, como estratégia de preservação ambiental e socioprodutiva; manutenção da produção regional; manutenção da biodiversidade e da genética de alimentos.

O rumo desse sistema hegemônico, capitalista, gerou na sociedade várias mudanças, como o aumento do consumo de produtos ultraprocessados; a diminuição da biodiversidade de alimentos; o surgimento de doenças crônicas não transmissíveis (obesidade, diabetes, hipertensão, dislipidemias); as catástrofes ambientais e climáticas, relacionadas à ação do homem, que desafiam a sociedade a pensar reflexivamente a modernidade, porque ela é tensionada por seus próprios resultados, necessitando preocupar-se com suas realizações, avanços, mas, também, com os limites e riscos que esse modelo promove.

Apesar das grandes incertezas e consequências resultantes da modernização e da industrialização no campo da agricultura familiar, a ação de reflexividade representa uma possibilidade de reinvenção e/ou reestruturação da modernidade e de suas formas produtivas e organizacionais (GIDDENS, 2012), tais como: produzir alimentos de base agroecológica; empoderamento das mulheres agricultoras; feiras agroecológicas; produção de alimentos para o autoconsumo da família, com base nos

saberes e nas práticas tradicionais, respeitando o tempo de plantar e colher, sem uso de defensivos químicos para o provimento de alimentos para a família. Esses são alguns exemplos de ações de reflexividade praticada por esses atores sociais.

Nesse contexto de reconfiguração da modernidade reflexiva, alguns(as) agricultores(as) assumem uma postura de resistência à visão hegemônica dominante, encontrando novas práticas que possibilitem elaborar novos sentidos e significados, a partir da sua tradição. Emerge, no contexto atual, a partir dessa concepção de resistência e da importância do papel dos(as) agricultores(as), como portadores(as) de aspectos da tradição, relacionados com as mudanças que vivenciam nos processos de ocupação e dinamização dos espaços rurais.

Essas dinâmicas vêm encontrando espaços em pesquisas que objetivam compreender esses processos de saberes e fazeres que ampliam o olhar sobre a agricultura familiar, em suas múltiplas dimensões e potenciais de resistências aos modelos hegemônicos de desenvolvimento. Destacamos as contribuições de dois campos que se dedicam a tais desafios.

O primeiro se refere ao grupo de Pesquisa franco-brasileira⁴, que desde o início do século XXI vem tratando de questões sobre a multifuncionalidade da agricultura brasileira, que inicialmente se concentrou na França, onde a agricultura tomava uma dimensão para além do caráter econômico, na perspectiva de função social e ambiental de preservação e renovação dos recursos naturais (ROUX; FOURNEL, 2003).

Maluf (2003) ressalta, a partir das pesquisas realizadas no Brasil, que existem quatro funções da agricultura que demonstram seu caráter multidimensional: a que se relaciona à reprodução socioeconômica das famílias rurais brasileiras; a promoção da segurança alimentar das próprias famílias e da sociedade; a manutenção do tecido social e cultural; e a preservação dos recursos naturais e da paisagem rural. A referência à multifuncionalidade da agricultura tende a reforçar no Brasil, uma perspectiva inovadora do desenvolvimento rural (WANDERLEY, 2003, p.15), em face à modernidade.

⁴ A citar: Maria José Carneiro; Renato Sérgio Maluf; Maria de Nazaré Wanderley; Ademir Antonio Cazella; Wilson Schimidt; Joel Henrique Cardoso; Georges Flexor; Margarita Gaviria; Dione Moraes; Sergio Vitela; Miguel Angelo da Silveira; Jacques Rémy; Bernard Roux; Estelle Fournel; Philippe Bonnal; Jean-Louis Fusillier.

O segundo pode ser identificado como o da ecologização da agricultura. A homogeneização da agricultura global, segundo Buttel (1995), foi caracterizada como uma primeira transição agroecológica do século XX, ocasionada pela Revolução Verde, a qual foi precedida pelas experiências dos camponeses. Com esse processo, deu-se o início ao declínio da influência de forças biofísica, a exemplo das práticas camponesas baseadas nas estruturas e nos relacionamentos sociais e com a natureza, com relativa estabilidade, para as da modernização. Mas há uma segunda transição, que teve início no século XX, a da ecologização da agricultura, que estaria em construção e pode ser considerada como modelo emergente. Essa transição não tem sido apenas um retorno às agriculturas tradicionais, mas sim, um período de politização ecológica da agricultura e da alimentação (BUTTEL, 1995).

A modernização tem pressionado os(as) agricultores(as), para que deixem de operar com seus saberes e fazeres, entre eles o de produzir alimentos saudáveis para si e para todos, bem como, principalmente, por transformações provocadas nas relações sociais, de produção, de distribuição e de consumo dos alimentos. Para Giddens (1991), o local se encontra conectado ao global que influencia e é influenciado por este. Mas, a tradição vivenciada no *lócus* do cotidiano é colocada em questão pela experiência vivenciada do indivíduo no tempo e no espaço global. Por outro lado, o local também problematiza o global. Escobar (2005) afirma que o local é capaz de assumir uma postura de resistência à visão dominante, encontrando novas práticas que possibilitem elaborar novos sentidos e outros significados, a partir do seu contexto e das particularidades locais, questionando a versão hegemônica da verdade e da vida.

Nessa perspectiva, a discussão no âmbito da agricultura familiar sobre o processo de ecologização vem ganhando força nas últimas décadas, resgatando práticas de produção artesanal e de conhecimentos tradicionais, combinado com outros saberes técnicos, num mecanismo de reencaixe, de resistência e de reflexividade, na qual não se exclui a natureza e a tradição do(a) agricultor(a), que são ressignificadas, segundo Brandenburg (2017), sob a ótica da ecologização.

Não é a volta de uma forma de produzir e de um estilo de vida pertencente ao passado, mas o resgate de uma condição camponesa, realizado por novos atores como o agricultor familiar, agricultores modernos, neorrurais e outras

categorias que optam por um estilo de vida que tem na ecologia a base do que entendem como bem viver (BRANDENBURG, 2017, p. 156).

Os autores Silva, Brandenburg e Lanine (2019) utilizam a categoria de autoformação, relacionada à reflexividade do(a) agricultor(a), que emerge a partir da sua relação com o meio e com os outros. Ou seja, a explicitação de uma prática agrícola ou social como fruto da reflexividade, da autoformação, decorrente de um diálogo consigo mesmo, com suas experiências e com o meio ambiente natural e social.

Na mesma vertente do conceito de ecologização da agricultura de Buttel (1995), como um processo de transição, Brandenburg (2017) enfatiza que esse movimento surge após o primeiro período da modernização agrícola, em consequência da degradação dos sistemas de produção agrícola, comum à simplificação dos ecossistemas, poluição do solo e da água, e efeitos nocivos à saúde, decorrentes do uso intenso de agrotóxico.

É uma ação reflexiva que considera elementos da natureza, a experiência de vida tradicional, as informações e os elementos da modernidade (BRANDENBURG, 2017). Uma reconfiguração da relação entre a natureza e a tradição na modernidade, um olhar reflexivo e de reencaixe das diversas dimensões que abrange a agricultura familiar: o(a) agricultor(a) e a/o natureza/meio ambiente, o social e a tradição. Visto que o modelo que opera na modernização negligencia aspectos importantes na agricultura, como ambiente/natureza; soberania alimentar e suas particularidades socioambientais. O(a) agricultor(a) familiar é um(a) ator(a) social importante, para a manutenção da saudabilidade dessas relações frente à modernização.

Em relação ao consumo, nas palavras de Portilho (2020), esse movimento de reflexão faz parte de um ativismo alimentar, em particular, oriundo inicialmente dos movimentos ambientalistas, com sua crítica à insustentabilidade dos sistemas agroalimentares, o que favoreceu o surgimento de propostas de agricultura alternativa e de formas de alimentação que não produzissem danos ambientais, em especial os relacionados às mudanças climáticas. Agregam-se outros diversos movimentos em prol de formas alternativas de agricultura, com destaque para a ampla mobilização em torno da agroecologia e para as experiências de economia solidária, feiras “direto com o produtor” e construção de redes de produção e de consumo (PORTILHO, 2020).

Portilho (2009) explica que questões relativas à comida, no cenário brasileiro, ganham centralidade, em destaque a partir do Guia Alimentar para a População Brasileira, publicado em 2006, pelo Ministério da Saúde (BRASIL, 2014), que adota uma intensa crítica aos alimentos processados e ultra processados produzidos pela indústria alimentar. A autora sinaliza como sendo a segunda geração de ativismo alimentar, que inclui, como já mencionado, a pauta ambiental e climática, questões da sociobiodiversidade, a “causa rural” (reforma agrária, modo de vida camponês, etc.), os riscos da produção alimentar convencional para a saúde (agrotóxicos, alimentos processados e transgênicos) e o bem-estar animal, elaboradas principalmente na esfera do consumo (PORTILHO, 2009).

Olhar para aqueles(as) que garantem (produzem) o alimento na mesa para muitos(as), mas que também são consumidores(as), é fundamental nesse contexto da modernidade reflexiva, a qual trouxe consigo mudanças, riscos, incertezas e adaptações. Assim, torna-se importante a compreensão das características e do sentido da produção para o autoconsumo da família agricultora, pois, ela se relaciona para além da segurança alimentar, com a sociabilidade, a tradição, a reprodução social e a sua autonomia. Pois, segundo Portilho, Castaneda e Castro (2011), na era da alimentação globalizada, as fronteiras entre os contextos locais e global se apresentam cada vez mais diluídas, e a alimentação constitui um fenômeno político único, pois o alimento, mais do que qualquer outro produto, é profundamente absorvido por complexas relações, além de ser uma necessidade básica para a sobrevivência.

2.2 PRODUÇÃO PARA AUTOCONSUMO E SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Na obra Geografia da Fome (1984), Josué de Castro já apontava para o fato de que, no Brasil, a temática da fome seguiu a discussão que ocorria na América Latina, evidenciada após a Segunda Guerra Mundial. Naquele contexto, revelava-se como um problema complexo, pois se originava de manifestações biológicas, sociais e econômicas, simultaneamente. De acordo com o mesmo autor, incorporava, também, a ignorância dos fundamentos da ciência da alimentação, pois, mesmo em

países que tinham condição financeira e produção suficiente de alimentos, a maior parte da população vivia em situação de carência alimentar.

O tema Segurança Alimentar surgiu no Brasil, pela primeira vez, em 1985, como proposta de política contra a fome, que segundo Maluf (2007), continha dois objetivos principais: atender às necessidades alimentares da população; atingir a autossuficiência na produção nacional de alimentos. Porém, essa ação não teve quase nenhuma consequência prática.

Em 1986, foi realizada a I Conferência Nacional de Alimentação e Nutrição, na qual se incorporou o adjetivo Nutricional à noção de Segurança Alimentar. Já na década de 90, Chonchol (2005) aponta que a discussão sobre Segurança Alimentar acontecia no contexto da reestruturação da agricultura latino-americana, incluindo o Brasil, na qual os produtos que mostravam as maiores taxas de crescimento eram, sobretudo, os realizados pelos(as) produtores(as) mais modernizados(as), que obtiveram acesso às melhores técnicas, ao capital e às tecnologias, enquanto os cultivos realizados pelos(as) pequenos(as) produtores(as) mostraram estagnação ou retrocesso.

Ainda na década de 90, Maluf (2007) aponta vários marcos importantes na trajetória da SAN no Brasil. Em 1991, houve a formulação da primeira proposta de uma Política Nacional de Segurança Alimentar, na qual trouxe avanços importantes no cenário nacional, culminando com a criação, em 1993, do primeiro Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA), e a realização, em 1994, da I Conferência Nacional de Segurança Alimentar (CNSA).

Burlandy (2011) relata, porém, que apesar dos esforços da sociedade civil, em 1995 o CONSEA foi extinto, figurando um retrocesso nas discussões sobre a importância das questões alimentares e da fome, na agenda política brasileira. Após oito anos, em 2003, o CONSEA foi recriado (MALUF, 2007) e, em 2004, ocorreu a II Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutrição, realizada em Olinda – PE. Mazur (2014) ressalta, que foi nesse evento que se teve, de fato, uma ação concreta, com a aprovação do conceito de SAN no Brasil. Esse primeiro conceito sofreu inúmeras modificações, mas com a publicação da Lei Orgânica da Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN) (BRASIL, 2006), houve maior entendimento sobre o papel e a importância da alimentação e da nutrição no país (MALUF, 2007), a qual é regulamentada no Art. 3 da Lei nº 11.346, de 2006, como sendo:

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 (BRASIL, 2006).

Fazem parte do conceito, dois elementos distintos – a situação alimentar e nutricional, que se complementam (LEÃO, 2013). Um envolve a situação alimentar, que submerge questões relacionadas à produção, à qualidade e à disponibilidade de alimentos e, por conseguinte, a situação nutricional, que diz respeito às relações entre o ser humano e o alimento (desnutrição, carência nutricional, obesidade, por exemplo). Na dimensão alimentar, o autor se refere à produção e à disponibilidade de alimentos, os quais devem ser:

Suficientes e adequadas para atender a demanda da população, em termos de quantidade e qualidade; Estáveis e continuadas para garantir a oferta permanente, neutralizando as flutuações sazonais; Autônomas para que se alcance a autossuficiência nacional nos alimentos básicos; Equitativas para garantir o acesso universal às necessidades nutricionais adequadas, haja vista manter ou recuperar a saúde nas etapas do curso da vida e nos diferentes grupos da população; sustentável do ponto de vista agroecológico, social, econômico e cultural, com vistas a assegurar a SAN das próximas gerações (LEÃO, 2013, p. 14).

Já a dimensão nutricional, para a autora, incorpora as relações entre o ser humano e o alimento:

Disponibilidade de alimentos saudáveis; Preparo dos alimentos com técnicas que preservem o seu valor nutricional e sanitário; Consumo alimentar adequado e saudável para cada fase do ciclo da vida; Condições de promoção da saúde, da higiene e de uma vida saudável para melhorar e garantir a adequada utilização biológica dos alimentos consumidos; Condições de promoção de cuidados com a própria saúde, com a saúde da família e da comunidade; Direito à saúde, com o acesso aos serviços de saúde garantido de forma oportuna e resolutiva; Prevenção e controle dos determinantes que interferem na saúde e nutrição, tais como as condições psicossociais, econômicas, culturais e ambientais; Boas oportunidades para o desenvolvimento pessoal e social no local em que se vive e se trabalha (LEÃO, 2013, p. 14).

A SAN, para Deves e Fillipi (2008), compreende uma conjuntura intersetorial, pois se relaciona, em um primeiro momento, com a situação de vulnerabilidade

socioeconômica e alimentar, mas, também, com os reflexos dos processos produtivos, em relação à qualidade e à quantidade de alimentos disponíveis/ofertados, interligando-se às preocupações sobre o que está sendo consumido, a qualidade nutricional dos alimentos, a manutenção ou a perda de hábitos alimentares, a biodiversidade alimentar e a tradição alimentar.

Para considerar a SAN no sentido mais amplo, Maluf e Menezes (2015) também destacam três pontos de referência: a qualidade nutricional dos alimentos, incluindo a ausência de componentes químicos que possam causar danos à saúde humana; o respeito aos hábitos e à cultura alimentar; e a sustentabilidade do sistema alimentar, que garanta o acesso e a produção de alimentos em quantidade e qualidade suficientes para assegurar a SAN. Em relação aos sistemas alimentares, a ONU (2021) descreve como uma sequência de etapas e aspectos que devem garantir o direito humano à alimentação adequada (DHAA), da população mundial, em seu mais pleno conceito, que atendam à produção de alimentos, ao abastecimento, à distribuição, à comercialização, ao consumo, ao descarte de resíduos, à agroecologia, à sustentabilidade, à reciclagem, a determinantes econômicos, à dinâmica dos sistemas alimentares, além de muitos outros. Ou seja, um olhar multidimensional e sustentável, que busca integrar as etapas de produção, transformação, distribuição e consumo, visando melhorar a economia, o ambiente e a saúde, com a finalidade de contribuir para a SAN de todos, de forma que as bases econômicas, sociais, culturais e ambientais estejam alinhadas para garantir a SAN para as gerações presentes e futuras.

Almeida et al. (2011) ressaltam que an relação da insegurança alimentar com a agricultura, observa-se que esse processo está ligado com a modernização, pois influenciou sobremaneira a exclusão e o empobrecimento das populações do meio rural. Mesmo vivendo em territórios com acesso a terra, as famílias agricultoras estão cada vez mais expostas à insegurança alimentar, devido ao modo de produzir e consumir alimentos “desterritorializados” e ao aumento da desigualdade social.

Gazolla (2004), com o objetivo de analisar o papel da produção para o autoconsumo na agricultura familiar e as políticas públicas e iniciativas locais no território do Alto Uruguai no Rio Grande do Sul, ressaltou a importância do autoconsumo no que tange à SAN para a população da região. Os processos de mercantilização e vulnerabilização na produção de alimentos ocorrem de forma

justaposta e são estruturais na agricultura familiar do Alto Uruguai, fragilizando as condições de reprodução social e alimentar das famílias; sendo que as políticas públicas e as iniciativas locais são ambíguas, visto que valorizam o aprofundamento do padrão imposto de desenvolvimento, baseado em *commodities* agrícolas (GAZOLLA, 2004).

Como demonstram outros estudos realizados em áreas rurais, em diferentes regiões brasileiras, a análise dos dados coletados em 2013, pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 2014), reforçam as preocupações com a insegurança alimentar na área rural. Tais dados, focados na investigação sobre a situação de SAN no país desde 2004, demonstraram que é na área rural que havia, em 2013, maior prevalência de Insegurança Alimentar e Nutricional (InSAN) em relação à área urbana. As médias calculadas da InSAN na área urbana era de 20,5%, e na área rural, de 35,3%, indicando que a área rural tem uma maior prevalência de InSAN.

Em um panorama geral do Brasil, as prevalências de insegurança alimentar tiveram um aumento considerável de 18,6% entre 2018 e 2020, a prevalência passou de 36,6%, de acordo com os dados da Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) 2017-2018 (IBGE, 2019), para 55,2% (VIGISAN, 2020). Desse total, destaca-se a existência da insegurança alimentar grave, que atinge 8,5% dos domicílios urbanos e 12% dos domicílios da área rural, ou seja, indica a ocorrência da falta de alimento e fome nesses domicílios (VIGISAN, 2020).

Outros estudos corroboram, demonstrando que a área rural possui uma alta prevalência de insegurança alimentar, como em Maranguape – Ceará. Aires et al. (2012), utilizando-se da metodologia da Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios (PNAD) para avaliar a SAN, encontraram uma prevalência de 88% das famílias em InSAN. Almeida et al. (2017) também encontraram prevalência muito semelhante, dentre as 179 famílias de quatro assentamentos do estado de Sergipe, identificou-se que 88,8% sofria com algum grau de InSAN, sendo 48,6% na forma leve, 25,1%, moderada e 15,1%, grave. Ressaltando, que a forma grave de InSAN é a condição em que há restrição da quantidade de alimentos, levando à situação de fome entre adultos e crianças da família, e a forma moderada é quando há comprometimento da qualidade da alimentação (PEREZ-ESCAMILLA et al., 2004).

Além da falta e da redução da qualidade dos alimentos, demonstradas pelos autores acima citados, com uma alta prevalência de InSAN entre as famílias do campo, os hábitos alimentares também vêm sofrendo modificações ao longo dos anos, tanto no âmbito urbano quanto no rural. Oliveira et al. (2013) destacam que essas mudanças acontecem principalmente no ambiente rural, onde as famílias que não consumiam alimentos industrializados periodicamente, passaram a consumir em maior quantidade e, também, reduzindo as práticas produtivas voltadas ao autoconsumo da família, evidenciadas em concomitância com a modernização da agricultura das últimas décadas.

Busato et al. (2011), com o objetivo de conhecer a situação de segurança alimentar, a produção de alimentos e os aspectos relacionados às condições do ambiente, à produção e ao armazenamento dos alimentos de um assentamento rural do município de Abelardo Luz – SC, observaram que a maioria dos alimentos consumidos pelas famílias advinha da própria produção, demonstrando a relevância da posse da terra e da produção para o autoconsumo na promoção da SAN. Verificou-se, ainda, que as famílias que possuíam horta caseira e criação de animais para o autoconsumo apresentaram menores índices de desnutrição.

Diante desse quadro, observa-se que a insegurança alimentar tem marcado, historicamente, o perfil alimentar e nutricional da população brasileira. Segundo Lang et al., (2011), ela está vinculada tanto ao recrudescimento das doenças infecciosas e carenciais, como, também, ao crescimento da prevalência de doenças crônicas não transmissíveis, em vários segmentos da população, caracterizando aspectos contraditórios e paradoxais da situação nutricional que afeta o Brasil.

Além da perda da diversidade e da identidade cultural, os novos hábitos causam danos à saúde dos brasileiros. O reduzido consumo de alimentos *in natura*, fundamentais à saúde, como frutas e hortaliças, associado ao excessivo e crescente consumo de alimentos industrializados (ricos em gordura, açúcar, sal e pobres em fibras e vitaminas) e ao sedentarismo da população, gera números alarmantes de sobrepeso, obesidade e doenças crônicas (LOUZADA et al., 2015).

Em uma discussão mais recente trazida pela revista “The Lancet: Dynamics of the double burden of malnutrition and the changing nutrition reality”, apresenta-se o duplo ônus da má nutrição. Os autores Popkin et al. (2019) descrevem esse cenário como *Double burden of malnutrition (DBM)*, (traduzido pela autora como: Dupla Carga

de Desnutrição), ou seja, há coexistência de situações distintas, que podem afetar uma mesma família: desnutrição (por deficiência de micronutrientes e vitaminas), nanismo, sobrepeso, obesidade e doenças crônicas não transmissíveis (DCNT)⁵, relacionadas à alimentação. A obesidade, segundo os dados da Organização Mundial da Saúde (WHO, 2020), atingiu proporções epidêmicas em todo o mundo, com pelo menos 2,8 milhões de pessoas morrendo, a cada ano.

Essa problemática mundial, segundo Poptkin et al. (2019) é decorrente das mudanças nos padrões alimentares, no sedentarismo, no resultado de mudanças ambientais e sociais associadas ao desenvolvimento e à falta de políticas de apoio em setores como saúde, agricultura, transporte, planejamento urbano, meio ambiente, processamento de alimentos, distribuição, marketing e educação. Sendo que esses sistemas alimentares resultaram em um aumento no consumo de alimentos ultraprocessados (POPKIN et al., 2019).

Há uma nova realidade nutricional que atinge tanto a cidade, como o campo, problemática intimamente ligada às mudanças que decorrem do processo capitalista, modernizador e da inserção dos sistemas alimentares globais, que afetam negativamente a SAN. Diante dessa realidade, a produção para o autoconsumo, no campo, contribui para a melhoria da qualidade de vida, constituindo-se em renda interna, potencializando a renda monetária disponível, que se destina a reduzir gasto monetário da família e melhorar a qualidade da alimentação (CUNHA et al., 2005). Além disso, é uma estratégia fundamental, segundo Grisa (2007), para diminuir a exposição da reprodução social às relações do mercado, propiciando a diversificação dos meios de vida, ampliando o leque de estratégias sob o qual está assentada a continuidade do grupo familiar e, assim, minimizando a sua vulnerabilidade.

Algumas pesquisas apontam para esse processo, mesmo diante da modernização que tenta homogeneizar a produção e o consumo, demonstrando que há resistências manifestadas, em certa medida, pela produção de autoconsumo familiar. Em Pato Bragado, região oeste do PR, Coelho e Fabrini (2014) enfatizam que, apesar da forte expansão de culturas comerciais como soja, milho e produção de

⁵ As DCNTs são resultado de diversos motivos e determinantes sociais, além de fatores de risco individuais, como tabagismo, consumo nocivo de álcool, inatividade física e alimentação não saudável. Os alimentos processados industrialmente têm contribuído para o aumento de doenças relacionadas à alimentação (POPKIN et al., 2019).

suínos, aves, leite, dentre outras, houve a manutenção da produção de gêneros alimentícios destinados ao autoconsumo e à subsistência das famílias pesquisadas.

Também, os autores observaram que as propriedades agricultoras que possuíam um sistema de integração maior com as agroindústrias (aves e suínos) perderam parte da sua autonomia, pois eram impedidas de produzir de forma tradicional, o que era destinado ao autoconsumo, a exemplo da criação de aves caipiras pelas famílias avicultoras, e de criar porcos comuns pelos(as) suinocultores(as). Concluíram que, quanto mais o camponês estiver integrado ao mercado, maior serão as vulnerabilidades vivenciadas (econômica, social, cultural), em vista de sua dependência de uma instância que desconhece e não tem controle (COELHO; FABRINI, 2014).

A produção para o autoconsumo, além de garantir a SAN, tem outros papéis estratégicos na vida da família agricultora, destacados por Grisa (2007), pois tendem a diversificar os modos de vida, as suas estratégias econômicas, o modo de manter a conexão homem/natureza/trabalho integrados em coprodução. Além de ser um mecanismo de defesa da diversidade e da alternatividade alimentar, promovendo a sociabilidade entre comunidade e família, o que contribui com a identidade social, ou seja, uma estratégia de fortalecimento da autonomia da agricultura familiar.

Complementar a isso, Grisa e Schneider (2008) destacam que, ao produzirem para o autoconsumo, os(as) agricultores(as) familiares preservam uma cultura alimentar, as preferências alimentares das comunidades locais e as práticas de preparo e consumo, dado que essas práticas são passadas de pai/mãe para filho/filha; consomem e fornecem alimentos com qualidade sanitária e livres de agrotóxicos. É, também, um fator motivacional, pois os camponeses se orgulham de estar consumindo o que tem origem no trabalho de sua família sobre a terra (GRISA; SCHNEIDER, 2008).

Mesmo que a produção para o consumo familiar atenda, em grande parte, às necessidades alimentares, Grisa e Schneider (2008) mostram que há alimentos que não podem ser produzidos pela família e que são indispensáveis, o que requer recursos financeiros para a sua aquisição. Assim, para o atendimento dessas e de outras necessidades, a família precisa estabelecer relações com os mercados para comercializar parte da produção, sendo que o processo entre autoconsumo, organização produtiva e econômica, como um todo, vai sendo alterada na medida em

que ocorre a inserção das unidades familiares nos mercados, mais ainda com a penetração das relações capitalistas no campo. Cresce a lógica organizativa mediada pelo mundo das mercadorias (GRISA; SCHNEIDER, 2008) na agricultura familiar, o que já foi denominado como uma estratégia de adaptação que permite a sua reprodução social.

O consumo é compreendido como um processo social produtor de significados e identidades, utilizado tanto como atividade cotidiana, como em rituais e eventos sociais para marcar fronteiras e hierarquias, construindo barreiras ou pontes entre pessoas e entre grupos de pessoas (PORTILHO, 2009). Deve-se supor que seja necessário dar visibilidade e estabilidade às categorias da cultura, já que as escolhas e posses materiais, como é amplamente demonstrado por pesquisas etnográficas, carregam significação social (PORTILHO, 2009). O consumo, assim, é entendido como atividade cotidiana e rotineira de abastecimento do lar com bens necessários à reprodução material e simbólica (PORTILHO, 2009).

Para Leão (2013), são vários os fatores que condicionam a alimentação e os hábitos alimentares, sendo eles de diferentes naturezas (econômica, psicossocial, ética, política, cultural). Escolhemos o que comemos de acordo com nosso gosto individual; com a cultura em que estamos inseridos; com a qualidade e o preço dos alimentos; com quem compartilhamos nossas refeições (em grupo, em família ou sozinhos); com o tempo que temos disponível; com convicções éticas e políticas. Cada um desses fatores pode promover a SAN, mas, também, pode dificultar o seu alcance, para determinada população em insegurança alimentar (LEÃO, 2013).

É de interesse refletir sobre a influência externa que o sistema alimentar sofreu, devido ao processo de modernização na produção alimentar, isso inclui o aumento de agrotóxicos, de fertilizantes químicos e a própria monopolização e especialização da produção alimentar, como descrito anteriormente.

Segundo Belik, Silva e Takagi (2001), o diagnóstico e as políticas estabelecidas para o combate à fome no Brasil passaram por três fases. Nos anos de 1930 até final dos anos de 1980, os problemas estavam associados à questão da oferta de alimentos, devido à grande população que se estabelecia em grandes centros urbanos, sendo que a fome passava a ser encarada como um problema de oferta e preço. No início dos anos 90, os problemas de abastecimento passaram a ser combatidos, supostamente através da desregulamentação do mercado, na esperança

de que o crescimento econômico pudesse proporcionar renda, emancipando as famílias pobres para alcançar a cidadania (BELIK; SILVA; TAKAGI, 2001).

Belik (2003) destaca que o governo brasileiro juntamente com governos de outros países, na Cúpula Mundial da Alimentação de 1996, organizada pela Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO), uniram-se na luta contra a fome, focando um novo olhar para as intervenções da produção e do consumo. Esse olhar assumiu outro caminho com ações isoladas de combate à fome, diferentes das dimensões que estavam sendo propostas frente ao incentivo das políticas públicas agrícolas, do controle de preços, da distribuição de alimentos e dos sistemas de abastecimentos (BELIK, 2003).

Para Leão (2013), com relação ao incentivo à agricultura familiar, importantes avanços também foram sendo alcançados nas últimas décadas, sobretudo com a execução de iniciativas como o Programa de Fortalecimento da Agricultura Familiar (PRONAF), o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), os quais vêm sendo, nos últimos anos⁶, alterados, após 2007. Mesmo no período em que esses Programas estavam em pleno desenvolvimento, com o fortalecimento dos(as) agricultores(as) familiares, conforme Leão (2013), ainda era necessário ampliar a abrangência com uma política de reforma agrária efetiva, que garantisse, além do acesso a terra, condições para dela se viver, e a regularização fundiária de terras indígenas e quilombolas. Essas são condições primordiais para a garantia da soberania e da segurança alimentar (LEÃO, 2013).

Segundo Ploeg (2008), essa crise agrária surge a partir da progressiva industrialização da agricultura, da participação do mercado global como princípio ordenador, da incorporação das grandes cadeias de supermercados, os chamados impérios alimentares, caracterizando um monopólio nos processos produtivos, do

⁶ Troian e Machado (2020) objetivaram analisar a evolução e a distribuição dos recursos do Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (PRONAF) entre as regiões brasileiras, no período de 1999 a 2017. Observaram que a partir de 2007 ocorreu reconcentração dos recursos na Região Sul, promoção da agricultura moderna, acessado basicamente por produtores(as) de *commodities* em regiões capitalizadas, destacando-se a seletividade em favor de agricultores(as) capitalizados(as), produtores(as) de *commodities*, a concentração regional de crédito e o baixo acesso de unidades familiares mais empobrecidas. O Programa chegou a conceder aos seus beneficiários mais de R\$ 30 bilhões, em 2014, o máximo distribuído em toda a sua história. Nos anos posteriores, contudo, os valores concedidos sofreram reduções relevantes, chegando a contabilizar uma perda, no seu orçamento, de R\$ 4,5 bilhões no ano de 2015, R\$ 1,9 bilhão no ano de 2016 e R\$ 2,5 bilhões em 2017. A recessão econômica brasileira influenciou diretamente na própria recessão dos recursos liberados pelo PRONAF, fazendo com que, nos anos de 2015, 2016 e 2017, sofresse perdas jamais enfrentadas no histórico do Programa (TROIAN; MACHADO, 2020).

processamento, da distribuição e do consumo de alimentos, que afetam a qualidade dos alimentos e do ecossistema.

Com o advento em grande parte da urbanização, globalização e industrialização, Belik, Silva e Takagi (2001) ressaltam que os hábitos alimentares da população se modificaram, crescendo o consumo de produtos industrializados ou semipreparados. Essa uniformização do padrão alimentar influencia diretamente sobre a pauta alimentar, bem como na relação de consumo do(a) produtor(a) e sua produtividade, visto que o consumo, segundo Portilho (2009), é compreendido como um processo social, que produz identidade e significados. Assim, as escolhas de consumo alimentar estão sempre relacionadas com experiências concretas, de pertencimento a uma determinada comunidade moral, cercada por regras e valores morais.

A preocupação em relação a hábitos alimentares saudáveis, não somente deve levar em consideração o(a) consumidor(a) urbano, mas também o(a) agricultor(a) que possui o duplo papel de produtor(a) e consumidor(a) e, nessa perspectiva, os(as) agricultores(as) estão cada vez mais consumindo alimentos ultra processados, como demonstra a tese da pesquisadora Luz (2014), realizada em Ibiuna – SP. A pesquisadora evidenciou um alto consumo de alimentos básicos, como arroz e feijão, porém, com elevado consumo de alimentos ultra processados e baixo consumo de legumes e frutas. Demonstrou, também, utilizando-se da metodologia da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA), que 45,8% da população estudada apresentavam algum grau de insegurança alimentar, sendo 32,7% de Insegurança Alimentar Leve (IAL) e 13,1% de Insegurança Alimentar Moderada (IAM). Assim, pertencem à temática da insegurança alimentar as mudanças significativas no perfil de consumo alimentar do(a) brasileiro(a), bem como a mudança do seu estado nutricional, configurado na transição nutricional, aumentando excessivamente o número de DCNT (LUZ, 2014).

Na esfera da produção, fortalece-se um modelo produtivo que dissemina práticas e disponibiliza tipos de alimentos intimamente ligados a esse quadro de saúde e à degradação do meio ambiente. Essa produção está pautada na agricultura intensiva, mecanizada, com elevada utilização de produtos químicos, com consequências ambientais e sociais, como a marginalização de grande parte de produtores(as) rurais e o aumento da pobreza no campo (FRIEDMANN, 2000), como

já tratado anteriormente. Nesse sentido, instala-se um paradoxo, onde ao produzir alimentos para a venda, estariam colaborando com a segurança alimentar do(a) consumidor(a); porém, deixando de produzir para sua família, estão sujeitos a uma possível situação de insegurança alimentar (LUZ, 2014).

Segundo Maluf e Menezes (2015), a produção mercantil não deve desconsiderar o papel que a produção para o autoconsumo desempenha. Adeptos da modernização, em geral valorizam a especialização produtiva e consideram a produção para o autoconsumo como um sinônimo de atraso para as famílias rurais. Apesar desse pensamento, a produção para o autoconsumo se constitui em um importante instrumento de proteção frente às incertezas e às oscilações da produção mercantil. A inexistência de condições para o autoconsumo, pela carência ou pela perda de recursos, como água e área útil, pela especialização produtiva, são causas da insuficiência alimentar que se somam aos indicadores de pobreza rural.

Além disso, a produção para o autoconsumo faz parte do hábito alimentar tradicional das famílias agricultoras. Oliveira et al. (2013) salientam que os hábitos alimentares vêm sofrendo modificações no âmbito urbano e rural, com ênfase principalmente, no ambiente rural, onde as famílias não consumiam os alimentos industrializados com tanta periodicidade, e que essas práticas estão sendo esquecidas pelas alterações relacionadas ao trabalho no campo, onde há diminuição da produção para o autoconsumo em detrimento da produção industrial para a venda.

Para Grisa (2007, p. 162), em decorrência dessa inserção nos mercados, o autoconsumo que ocupava uma posição central na organização econômica das famílias, passou a ser cotado como uma produção complementar, dividindo seu tempo e seu espaço com a produção mercantil de *commodities* agrícolas, e assumindo novas atribuições. Além de atender às demandas alimentares, passou a contribuir sobremaneira para asseverar a autonomia das unidades familiares inseridas em contextos altamente mercantilizados.

Nessa discussão, além da manifestação negativa sobre a autonomia das famílias e da perda do hábito da produção para o autoconsumo, é preciso considerar os aspectos relacionados à saúde do(a) agricultor(a), visto que o aumento do consumo de alimentos altamente industrializados está cada vez mais associado às DCNT (Diabetes, Hipertensão Arterial, Dislipidemias e Obesidade). É nesse sentido que o fortalecimento da estratégia de produção para o autoconsumo na agricultura

familiar, ao fomentar a diversidade alimentar, torna-se fundamental e estratégico para o desenvolvimento local e humano.

Para se considerar uma alimentação saudável, envolve-se diversos aspectos, relacionados desde à qualidade, à quantidade, ao sistema de produção, aos aspectos higiênicos, entre outros. Complementar a isso, o Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014) destaca o envolvimento com aspectos biológicos e sociais do indivíduo, que deve respeitar a cultura e as necessidades alimentares; as dimensões de gênero, raça e etnia, sendo acessível do ponto de vista físico e financeiro, baseada em práticas produtivas adequadas e sustentáveis.

Diante desse cenário, a agricultura familiar tem se mostrado um campo reflexivo sobre o seu consumo e a sua produção. Em relação à alimentação saudável, seja no âmbito das múltiplas funções da agricultura, seja nas de base ecológica, o(a) agricultor(a) familiar camponês(a) é um ator social importante na manutenção da saudabilidade vinculada à relação de produção/agricultor(a)/natureza e consumo. Os(as) agricultores(as) ecológicos(as) pesquisados(as) por Brandenburg (2017) mostram que a orientação camponesa se manifesta na forma de gestão, em que a lógica organizacional leva em conta a diversificação das atividades produtivas e as tecnologias apropriadas as suas condições. Nessa lógica familiar, busca-se produzir de acordo com a necessidade familiar, tanto coletiva como individual, considerando o sistema ecológico, permeado por valores culturais.

Nesse sentido, o autor acima citado destaca, ainda, que as práticas alimentares saudáveis entre os(as) agricultores(as) ecológicos(as) significam ter produtos sem agrotóxico, considerando este como veneno, impróprio para o consumo. Essa representação leva as famílias agricultoras a produzirem seus próprios alimentos para o autoconsumo, garantindo a diversificação e a qualidade alimentar, contribuindo para manutenção do ecossistema e da biodiversidade, além de manter a sua cultura e a sua reprodução social. Todos esses aspectos vão ao encontro do conceito de alimentação saudável.

2.3 CAMINHO METODOLÓGICO

2.3.1 Enquadramento metodológico e procedimentos de pesquisa de campo

O percurso teórico-metodológico está apoiado na abordagem qualitativa, realizada por meio de entrevistas individuais semiestruturadas e diário de campo. De caráter transversal, na qual se caracteriza na coleta de dados em um ponto do tempo, com base em uma amostra selecionada para descrever uma população nesse determinado momento (RICHARDSON, 2012).

Para Canesqui (2009), na pesquisa qualitativa a coleta de dados requer aproximação e interação entre pesquisador(a) e pesquisado(a), o que auxilia na obtenção de informações extensivas e não apenas pontuais ou originárias de uma única fonte de coleta de dados. Para Minayo (2010, p. 57), a pesquisa qualitativa é constituída pelo “estudo da história, das relações, das representações, crenças, percepções, interpretações que pessoas fazem a partir de como vivem e constroem seus artefatos e a si mesmos, sentem e pensam”, na qual as histórias sociais são construídas e contadas pelos atores sociais. Assim, trata-se de um universo de significados, motivos, aspirações, crenças, valores e atitudes, correspondendo a um espaço mais profundo das relações, dos processos e dos fenômenos que não podem ser reduzidos a simples operacionalizações de variáveis, que não se restringe à quantificação (MINAYO, 2001). Desse modo, colabora na elucidação dos respectivos objetivos propostos, em especial do objetivo geral, que foi analisar a inter-relação entre produção para autoconsumo e a SAN, em famílias agricultoras do município de Ampére – PR.

O formulário de coleta de dados da pesquisa foi fundamentado e organizado de acordo com o direcionamento que a pesquisa requeria. Esse instrumento foi inicialmente desenvolvido pela V turma do doutorado em Meio Ambiente e Desenvolvimento, da UTFPR (CORONA et al., 2006), com questões sobre a construção de um diagnóstico da agricultura familiar, contemplando: arranjo familiar, aspectos socioeconômicos, produção agroalimentar, acesso aos serviços e capacitação profissional, comercialização da produção e de programas de SAN. Esse instrumento foi adaptado por Pereira (2014), no qual seu objetivo central era

compreender a contribuição da SAN para o desenvolvimento da comunidade da Península do Cavernoso, no município de Candói – PR. E, agora, adaptado para esta pesquisa, para contemplar os objetivos em questão.

A entrevista foi realizada com base em uma entrevista semiestruturada, com questões abertas e fechadas, em ordem pré-estabelecida (RICHARDSON, 2012). As perguntas abertas das entrevistas foram gravadas com o auxílio de um gravador e realizadas pela própria pesquisadora, com a autorização do(a) participante (agricultor(a)), em que os(as) agricultores(as) tiveram a possibilidade de discorrer sobre o tema em questão, sem se prender estritamente à indagação formulada (MINAYO, 2010). A mesma autora justifica, ainda, que a entrevista, como fonte de informação, fornece dados que tratam de suas vivências e subjetividades.

A utilização do diário de campo, nesse contexto, origina-se como uma ferramenta auxiliar no processo metodológico, pois é fundamental que o(a) pesquisador(a) tenha a possibilidade de rever suas anotações e análises, bem como, o registro de impressões de conversas e observações, contribuindo para o avanço das reflexões da temática. Para Meihy (2005, p. 187), o diário de campo deve funcionar como um “[...] roteiro prático, que seja anotado – quando foram feitos os contatos, quais os estágios para se chegar à pessoa entrevistada, como correu a gravação, eventuais incidentes de percurso”. E, ainda, segundo o mesmo autor, ele deve funcionar como um diário íntimo no qual são registradas toda e quaisquer reflexões teóricas decorrentes de debates sobre aspectos do assunto. Nesse espaço, os eventos que o olhar científico busca identificar, compreender e descrever remete às famílias agricultoras com a sua produção alimentar para autoconsumo e a inter-relação com a SAN. No diário de campo constou informações como data, hora, impressões, relatos, entre outras anotações, que foram acionadas no sentido de completar algumas análises.

As entrevistas⁷ ocorreram entre dezembro de 2020 e fevereiro de 2021, e o roteiro da entrevista (APÊNDICE I) continha três partes:

1. Informações sobre: identificação, características da família (membros, ocupações, escolaridade), condição do domicílio, acesso a serviços e participação

⁷ As entrevistas seguiram os cuidados higiênicos sanitários que foram recomendados pelos órgãos competentes, a citar: Distanciamento de no mínimo 2 metros, uso de máscara pela pesquisadora e pelo(a) participante, utilização de álcool 70°, em gel.

social; condição socioeconômica (renda, mão de obra, assistência técnica) e utilização da área da propriedade.

2. Produção e consumo de alimentos, segundo os grupos alimentares: cereais e derivados, tubérculos e raízes e derivados, leguminosas e derivados, frutos e derivados, oleaginosas e derivados, leite, queijo e derivados, carnes, peixes, ovos e derivados, açúcares e derivados, óleos e gorduras. A parte dois visava responder ao primeiro e ao segundo objetivo desta pesquisa: a) Mapear a pauta alimentar da família agricultora, segundo os grupos alimentares; b) Identificar na pauta alimentar o que tem origem na produção de autoconsumo, classificando segundo os grupos alimentares.

3. Roteiro de questões abertas para que os(as) entrevistados(as) discorressem sobre temas que permitissem descrever suas compreensões sobre: a produção de autoconsumo e a SAN, as conexões de relações familiares e extrafamiliares no provimento de alimentos e as relações com aspectos culturais, evidenciando saberes e fazeres e suas relações com a reflexividade em relação aos efeitos da modernização. A parte três visava contemplar os seguintes objetivos: c) Descrever como as famílias compreendem a relação da sua produção de alimentos destinada ao seu autoconsumo com a Segurança Alimentar Nutricional; d) Identificar as conexões que se configuram nas relações familiares, extrafamiliares e comunitárias, na provisão e no consumo de alimentos; e) Verificar as continuidades de saberes e fazeres na produção para o autoconsumo em face da modernização da agricultura.

O Quadro 1 demonstra a relação das questões abertas com os respectivos objetivos.

Quadro 1 – Relação do objetivo com a questão aberta norteadora.

Objetivo	Questões abertas norteadoras
c) Descrever como as famílias compreendem a relação da sua produção de alimentos destinada ao seu autoconsumo com a Segurança Alimentar Nutricional.	1. O que é alimento saudável para você e sua família? Você acha que a produção para o autoconsumo tem alguma relação com a alimentação saudável? 2. A produção de alimentos para o autoconsumo é importante para sua família? Por quê? 3. Você está satisfeito(a) com a quantidade de alimentos produzida para o autoconsumo? Pretende modificar a quantidade produzida no futuro? 4. Tem ou teria alguma situação que deixaria de produzir para o consumo próprio?

	<p>5. Explique o que significa para a sua família produzir alimentos para o autoconsumo.</p> <p>6. Existe uma ordem de prioridade entre produzir para o autoconsumo ou para a venda? Por que consideram essa ordem/disposição? Se for aposentado(a): Continua a produção para autoconsumo? Por quê?</p>
d) Identificar as conexões que se configuram nas relações familiares, extrafamiliares e comunitárias, na provisão e no consumo de alimentos. ⁸	<p>7. Como é organizada a divisão do trabalho entre os membros da família para a produção de alimentos para o autoconsumo? Tem auxílio externo? (vizinho, parente, contrato, ajudante, etc).</p> <p>8. Tem alguém que é responsável pela produção para o autoconsumo? Por quê?</p>
e) Verificar as continuidades de saberes e fazeres na produção para autoconsumo em face da modernização da agricultura.	<p>9. De onde vem o conhecimento sobre a produção de alimentos para o autoconsumo? Foram passados de geração em geração, e/ou aprendidos através dos(as) técnicos(as) da extensão rural e/ou via canais da mídia (internet, rádio, tv)?</p> <p>10. O que do hábito alimentar vem da tradição da família? Quais foram incorporados por aprendizados através de profissionais e mídia (profissionais de saúde, técnico da extensão rural, tv, etc.)?</p> <p>11. Tem alguma receita que veio de família? Qual (nome da receita)? Vai alimentos/ produtos produzidos do sítio/propriedade ou precisa comprá-los?</p> <p>12. O(a) senhor(a) acha que houve alguma mudança ou diferença na produção para o autoconsumo, após a chegada da mecanização e dos insumos industrializados (tratores, insumos, agrotóxicos)? Se sim, quais foram essas mudanças, no seu ponto de vista?</p> <p>13. Existe, na propriedade, sementes crioulas? Se sim, cite quais.</p>

Fonte: Roteiro da entrevista (2020).

Antes de iniciar cada entrevista, o(a) agricultor(a) foi informado(a) sobre os objetivos da pesquisa, sendo assegurado o sigilo de seus dados pessoais, destacando a sua liberdade de recusar-se a participar da entrevista a qualquer momento, sem qualquer prejuízo. O horário das entrevistas foi definido de acordo com a disponibilidade do(a) agricultor(a), sendo realizadas em suas casas/propriedades rurais. Priorizou-se que no momento das entrevistas estivessem presentes e participassem os integrantes da família com idade igual ou maior de 18 anos, conforme a disponibilidade daqueles, em cada local. Após a realização das entrevistas, iniciou-se o trabalho de transcrição dos dados, representando a

⁸ Para complementar as perguntas abertas, na segunda parte do roteiro da entrevista, havia um quadro referente a troca de alimentos com (1) Família; (2) Comunidade; (3) Vizinho; (4) outros.

passagem da forma oral para a linguagem escrita, de modo fiel ao conteúdo da gravação.

Para investigar a pauta alimentar foi incluído ao formulário, como descrito acima, em formato de quadro, utilizando-se da classificação dos grupos alimentares⁹, contidos na primeira edição do Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2006), para se verificar a diversidade e o que se destina ao autoconsumo, conforme Quadro 2. De acordo com os princípios de uma alimentação saudável, todos os grupos de alimentos devem compor a dieta diária. A diversidade dietética que fundamenta o conceito de alimentação saudável pressupõe que nenhum alimento específico ou grupo deles, isoladamente, é suficiente para fornecer todos os nutrientes necessários para uma boa nutrição e, conseqüentemente, para a manutenção da saúde (BRASIL, 2006), bem como a SAN, que engloba os aspectos da diversidade alimentar, cultural, econômica e de saúde. Portanto, para responder o objetivo principal, também foram delimitadas as noções de SAN, de acordo com a Lei nº 11.346 de 15 de setembro de 2006, que inclui:

[...] o 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).

Ciente que existe uma nova classificação da 2ª edição do Guia Alimentar para a População Brasileira de 2014, nesta dissertação, optou-se por descrever os grupos alimentares de acordo com a classificação de 2008, tendo em vista que é possível identificar a variedade dos gêneros alimentícios produzidos pelas famílias agricultoras, pois os aspectos que tangem à variedade de grupos e alimentos produzidos para o autoconsumo fazem parte da SAN, e a nova classificação (2014), no contexto da produção para o autoconsumo das famílias agricultoras, está mais relacionada às características do alimento, classificados em *in natura*¹⁰, ou minimamente processado,

⁹ Os grupos de alimentos no Guia Alimentar são agrupados em: 1. Cereais e derivados; 2. Feijão; 3. Raízes e tubérculos; 4. Carnes; 5. Ovos; 6. Leite e derivados; 7. Frutas; 8. Verduras e legumes; 9. Gordura animal, óleos e gorduras vegetais; 10. Açúcar; 11. Oleaginosas. Nesta pesquisa, carnes e ovos ficaram no mesmo grupo.

¹⁰ Alimentos *in natura* são aqueles obtidos diretamente de plantas ou de animais (como folhas e frutos ou ovos e leite) e adquiridos para consumo, sem que tenham sofrido qualquer alteração após deixarem a natureza. Alimentos minimamente processados são alimentos *in natura* que, antes de sua aquisição,

processado e ultra processado. Somente para a classificação dos alimentos provenientes do mercado, foi utilizada a classificação de 2014, pontualmente, na descrição dos alimentos ultra processados¹¹, pois não tinham origem na produção de autoconsumo. Manteve-se a classificação de 2008, também, pois já existia um conhecimento e uma prática definida pela autora.

Quadro 2 – Descrição dos grupos alimentares, adaptado segundo o Guia Alimentar para a População Brasileira.

Grupo alimentar	Exemplos de alimentos
1. Grupo dos cereais	Arroz, milho (incluindo grãos e farinha) e trigo (incluindo grãos, farinha, macarrão e pães), além de outros cereais, como a aveia e o centeio.
2. Grupo das raízes e tubérculos	Mandioca, também conhecida como macaxeira ou aipim, batata ou batata-inglesa, batata-doce, batata-baroa ou mandioquinha, cará e inhame.
3. Grupo das leguminosas	Feijão, ervilha, lentilha, grão de bico.
4. Grupo dos legumes e das verduras	Abobora alface, rúcula, berinjela, tomate, chuchu, abobrinha, cebola, etc.
5. Grupo das frutas	Figo, jaboticaba, laranja, limão, mamão, manga, maracujá, tangerina, uva, goiaba, etc.
6. Grupo das oleaginosas	Nozes e amendoim.
7. Grupo dos leites, queijos e derivados	Leite de vaca, coalhadas e iogurtes naturais, queijos, etc.
8. Grupo das carnes e ovos	Carnes de gado, porco, cabrito e cordeiro (as chamadas carnes vermelhas), carnes de aves e de pescados, ovos de galinha e de outras aves.
9. Grupo dos açúcares	Mel, melado.
10. Grupo dos óleos e gorduras	Banha, manteiga.

Fonte: Brasil. Ministério da saúde – adaptado pela autora (2008).

Pretendeu-se, a partir deste caminho metodológico, identificar a inter-relação entre produção para o autoconsumo e a SAN, em famílias agricultoras do município de Ampére – PR.

foram submetidos a alterações mínimas. Exemplos: grãos secos, polidos e empacotados ou moídos na forma de farinhas (BRASIL, 2014).

¹¹ Ultraprocessados são formulações industriais feitas inteiramente ou majoritariamente de substâncias extraídas de alimentos (óleos, gorduras, açúcar, amido, proteínas), derivadas de constituintes de alimentos (gorduras hidrogenadas, amido modificado) ou sintetizadas em laboratório, com base em matérias orgânicas como petróleo e carvão (corantes, aromatizantes, realçadores de sabor e vários tipos de aditivos usados para dotar os produtos de propriedades sensoriais atraentes) (BRASIL, 2014).

2.3.2 Local e participantes da pesquisa

Até o início do século XX, a região do sudoeste do Paraná era ocupada por caboclos e indígenas (Kaingang e Guarani) e caboclos/mestiços, que foram subalternizados, quando não eliminados de suas terras pela migração de camponeses, fomentada pelo Estado, para a instalação de descendentes de povos europeus, através do projeto de colonização do governo de Getúlio Vargas denominado, Marcha para o Oeste¹² (CATTELAN; CASTANHA, 2016). Segundo Corona (2003), a Colônia Agrícola Nacional de General Osório (CANGO) foi criada em 1943, com sede em Francisco Beltrão, contando com significativos recursos públicos e promovendo, num curto espaço de tempo, a ocupação da região pelos imigrantes, em sua maioria italianos e alemães, que viviam nas colônias do Rio Grande do Sul e de Santa Catarina.

Para Briskievicz (2010), esses imigrantes reproduziam elementos e características do modo de vida de seus ancestrais, de outros países ou estados de origem, como religiosidade, alimentação, dialeto, produção de alimentos e matérias-primas, entre outras características que são mantidas no cotidiano, juntamente com novas relações e novos valores. Assim, construindo vínculos e identidades, que estavam em constante movimento e, também, continham uma identidade já modificada, através da convivência com outros grupos étnicos na Europa.

A identidade do sudoeste do Paraná, segundo Santos (2008), é centrada na agricultura, especificamente a de base familiar. Trata-se de pequenas unidades de produção mercantil, com diferentes ritmos de produção, mas, tendo em comum, sua origem na atividade agrícola/pecuária. Entretanto, mudanças rápidas se efetivaram

¹² O projeto Marcha para o Oeste teve a intenção de tornar as regiões norte e oeste do país em áreas mais povoadas, produtivas de alimentos e de matéria-prima. Nesse período, a Colônia Agrícola Nacional General Osório (CANGO) foi criada no sudoeste do Paraná e foram concedidos lotes de terras, ferramentas e orientação para o trabalho com a terra às famílias migradas para a região, chamados de colonos, que viviam da produção de alimentos, da extração da erva-mate, da madeira e da criação de suínos (CATTELAN; CASTANHA, 2016). Essa política esteve centrada em pequenas propriedades rurais, com o objetivo geopolítico de incentivar a ocupação e o povoamento das terras de fronteira, e econômico de produção de alimentos para o mercado interno (BRISKIEVICZ, 2010). A política governamental denominada “Marcha para o Oeste” destinou recursos públicos para promover a ocupação de áreas ainda “livres”, desprezando seus primeiros ocupantes, como os índios e caboclos – de acordo com o pensamento dominante – sem, no entanto, mexer com o latifúndio e seus mecanismos de reprodução (CORONA, 2003).

sobre esse território, provocando o aumento da concentração de terras, a diminuição da população rural e mudanças na forma de produção.

A mesorregião geográfica do sudoeste, segundo a Lei Estadual nº 15.825/08, do Paraná, é constituída por 42 municípios (IPARDES, 2009), sendo que a composição geográfica e a divisão política dos municípios do sudoeste, segundo o Instituto Paranaense de Desenvolvimento Econômico e Social (IPARDES), é dividida em quatro microrregiões: Francisco Beltrão; Pato Branco; Palmas e Capanema, sendo que o município de Ampére faz parte desta última, incluindo, também, os municípios de Bela Vista da Caroba, Capanema, Pérola d'Oeste, Planalto, Pranchita, Realeza e Santa Izabel do Oeste (IPARDES, 2012).

O município de Ampére, pertence à região sudoeste do Paraná, como evidenciado na Figura 1. Possui uma população estimada de 19.311 pessoas (IBGE, 2020); com um Índice de Desenvolvimento Humano Municipal (IDHM) de 0,709 (2010). Segundo dados do último censo, 4.455 famílias residem na área urbana e 1.453 na área rural (IPARDES, 2018), contando com 1185 estabelecimentos agropecuários, segundo o último censo de 2017 (IBGE, 2020).

Os poucos achados sobre o município relatam que a economia de Ampére, inicialmente, na década de 1940 a 50, era assentada sobre três pilares: a agricultura, a suinocultura e a madeira. Os primeiros povoadores que se enraizaram foram caboclos, que plantavam milho e feijão para a subsistência e para o trato de suínos e cavalos de montaria. A base do campo era na pequena propriedade, com o cultivo artesanal, parte era para subsistência e parte para comercialização (SILVA, 2021).

O município foi criado através da Lei Estadual nº 4348, de 11 de abril de 1961, e instalado em 28 de novembro de 1961, desmembrado de Santo Antônio do Sudoeste (IBGE, 2020). O município, hoje, é considerado um polo industrial da região sudoeste, e mesmo em nível estadual e nacional, contando com mais de 80 empresas de vários segmentos, em destaque, o têxtil. O interior do município é composto por comunidades de pequenos(as) produtores(as), que produzem a soja, o milho e o trigo, além da criação de animais (aves, bovinos de leite e corte) (SILVA, 2021).

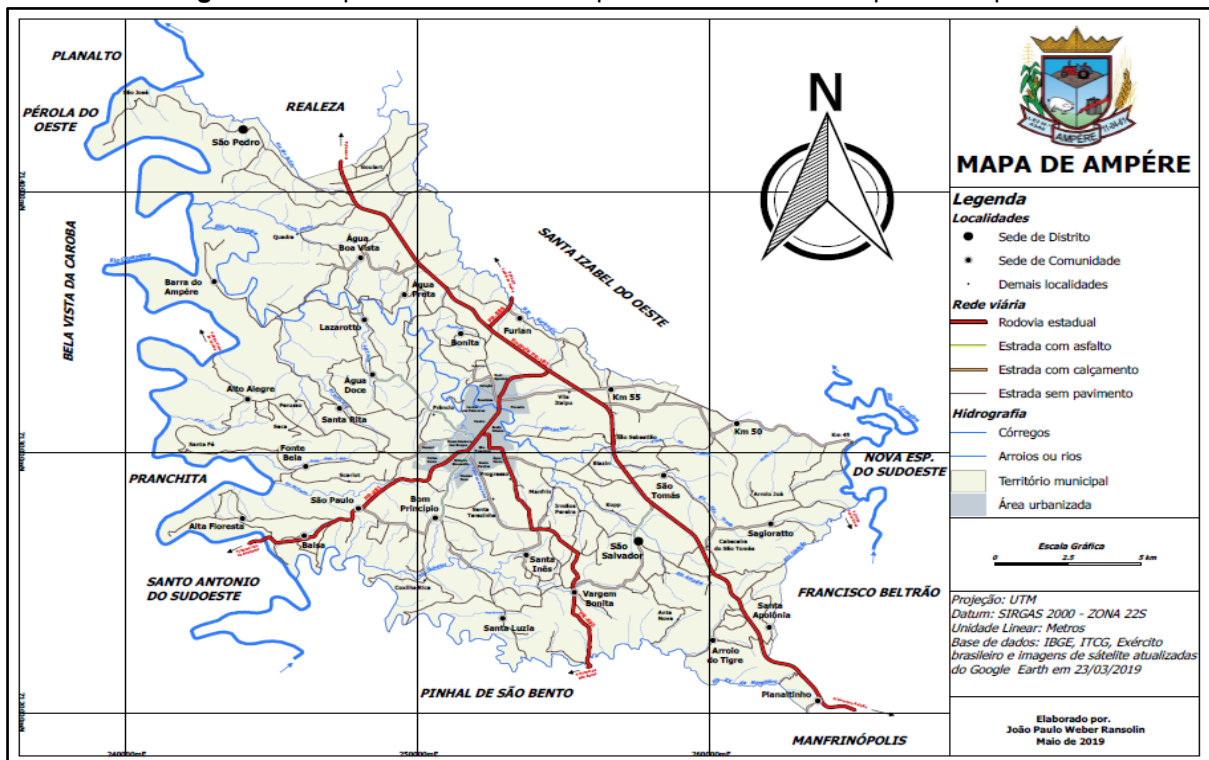
Figura 1 – Localização do município de Ampére – PR.



Fonte: IPARDES (2019).

O interior do município é composto por 26 comunidades, como demonstra a Figura 2. São produzidos diversos produtos, destacando-se a soja, o milho, o trigo, o feijão, a aveia, a fruticultura (banana, melancia, melão, uva), a olericultura (abóbora, cenoura, tomate, etc.), as criações (avicultura, apicultura, bovinocultura, etc.) e a produção leiteira (EMATER, 2018).

Figura 2 – Mapa das comunidades pertencentes ao município de Ampére.



Fonte: EMATER (2019) – elaborado e disponibilizado por João Paulo Weber Ransolin.

A escolha do local se justifica pela influência considerável da agricultura familiar na atividade econômica do município, por ser onde a pesquisadora residia até a data da pesquisa, além de ser próximo da localização do Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Regional (PPGDR), da UTFPR, *Campus* de Pato Branco, contexto acadêmico de desenvolvimento deste projeto de pesquisa, vinculado à linha de pesquisa “Regionalidades e Desenvolvimento”.

Os participantes desta pesquisa foram as famílias pertencentes à agricultura familiar, pois, são elas os atores sociais que detém o conhecimento, a história, e têm, em tese, a cultura alimentar relacionada à produção de autoconsumo, que analisamos. Segundos dados da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (EMATER, 2018), são 1.191 famílias agricultoras familiares no município.

Em relação ao número de entrevistados,

[...] o objetivo fundamental não reside na produção de opiniões representativas e objetivamente mensuráveis de um grupo; o enfoque está no aprofundamento da compreensão de um fenômeno social por meio de entrevistas em profundidade e análises qualitativas da consciência articulada dos atores envolvidos no fenômeno (RICHARDSON, 2012, p. 102).

Dessa maneira, a legitimidade desta pesquisa não é dada pelo tamanho da amostra, mas pela profundidade com que o estudo foi realizado. O processo da escolha dos(as) agricultores(as) para a pesquisa se deu por etapas: o primeiro contato foi com o técnico extensionista da EMATER local, o qual prontamente nos auxiliou com a indicação das famílias, segundo os critérios do projeto que previam a escolha de três comunidades com situações socioeconômicas e ambientais diferenciadas. No entanto, tais critérios não foram possíveis de serem atendidos pela equipe da EMATER naquele momento, inclusive as indicações se limitavam, inicialmente, a sistemas produtivos muito similares. Retornamos o contato e decidimos, em conjunto, por um novo levantamento que levasse em conta o aspecto principal que norteava a escolhas das famílias, que era a diversidade de sistemas produtivos e as questões socioambientais, não mais restringindo a uma ou a outra comunidade, o que resultou em 21 famílias. Por fim, em decorrência da pandemia do novo corona vírus (COVID-19), tivemos que refazer a escolha das famílias agricultoras a serem pesquisadas, porque algumas delas não aceitaram receber a pesquisadora. Assim, chegamos a 10 famílias.

Diante desse fato, foram entrevistadas 10 famílias agricultoras e, em três delas, seus cônjuges também participaram da entrevista e das respostas às perguntas abertas, totalizando 13 respondentes (pela família), sendo cinco do gênero feminino (F) e oito do gênero masculino (M). Para manter o anonimato, os(as) respondentes foram enumerados(a) e, para os seus cônjuges, foi mantido o número e adicionado a letra A, como descrito na primeira coluna do Quadro 3.

Quadro 3 – Identificação dos(as) agricultores(as) entrevistados(as) e seus segmentos produtivos agrícola – 2019/2020.

Identificação	Segmento produtivo agrícola	Gênero
Entrevista 1	Leite e Melancia	M
Entrevista 2	Leite	M
Entrevista 3	Leite e Fumo	M
Entrevista 3A		F
Entrevista 4	Peixe, hortifrutis e mel	M
Entrevista 5	Cana de açúcar	M
Entrevista 5A		F
Entrevista 6	Avicultura e sojicultura	F
Entrevista 6A		M
Entrevista 7	Produtor de queijo	M
Entrevista 8	Produtor orgânico de hortifruticultura e ovos	F

Entrevista 9	Leite	F
Entrevista 10	Produtor agroecológico de frutas e ovos	M

Fonte: Dados da pesquisa (2020).

Dessa maneira, a escolha dessas famílias nos permitiu olhar para as diferenças, no que se refere à diversidade da pauta alimentar e da produção para o autoconsumo. Sobre o número de entrevistas em uma pesquisa qualitativa, para Canesqui (2009), é flexível em relação ao número de informantes selecionados, cuja fixação numérica obedece a critérios, segundo o desenho do estudo, seu objeto, o problema formulado e as hipóteses (provisórias), os instrumentos e o quadro teórico utilizado. A escolha de um grupo com sujeitos distintos, vinculados ao tema a partir de seus diferentes lugares e atributos sociais ou institucionais, permite a ocorrência de um confronto de perspectivas, o que é definido como “polifonia”, fato que enriquece o entendimento do problema estudado (LEFÈVRE; LEFÈVRE, 2012).

2.3.3 Análise dos dados e aspectos éticos

Para analisar os dados das entrevistas, seguiu-se duas estratégias. A primeira foi direcionada às questões fechadas, em que os dados e as informações, constantes nas partes 1 e 2 do formulário (descritas anteriormente), foram analisados por meio descritivo, com auxílio do software Excel® versão 2010.

A segunda, refere-se à parte 3 do formulário, que são as perguntas abertas. Essa foi realizada por meio de análise de conteúdo, pois, se trata de compreender melhor as falas, de aprofundar as suas características e extrair os momentos mais importantes (RICHARDSON, 2012). As respostas das perguntas abertas foram transcritas na íntegra e seguiram os critérios cronológicos de organização da Bardin (2016): a pré-análise; a exploração do material; o tratamento dos resultados, a inferência e a interpretação.

A fase de pré-análise compreendeu conhecer, inicialmente, o material, consistindo de uma leitura, para entender a estrutura da narrativa (RICHARDSON, 2012). Na fase de exploração, ocorreu a análise de conteúdo sob o signo de uma abordagem teórico-empírica, definindo-se categorias, classificando os elementos

constitutivos e realizando o reagrupamento por meio de critérios definidos previamente, no sentido de propiciar a realização da inferência, para identificar a unidade de significação, captando os sentidos das comunicações, que permitam uma representação do conteúdo (RICHARDSON, 2012). A última fase diz respeito ao tratamento dos resultados obtidos e suas interpretações (BARDIN, 2016).

Na última fase, foram estabelecidas as palavras-chave que norteiam a noção de segurança alimentar: alimentos de qualidade, em quantidade suficiente; saúde; diversidade cultural; e relações com a economia, ambiente e sustentabilidade, a fim de nortear as análises das entrevistas, para encontrar conexões com as noções de SAN e com as falas dos(as) agricultores(as). Esse processo metodológico possibilitou organizar e analisar os dados de forma operacional, facilitando a sistematização de uma diversidade de informações, necessárias para responder ao objetivo principal da pesquisa em questão.

Através da análise de conteúdo, podemos encontrar respostas para as questões formuladas e, também, confirmar ou não as afirmações estabelecidas antes do trabalho de investigação (questões problematizadoras). A outra função diz respeito à descoberta do que está por trás dos conteúdos manifestados, indo além das aparências do que está sendo comunicado (MINAYO, 1992).

Em relação à análise da pauta alimentar, esta foi direcionada ao que se produz na propriedade como sendo para o autoconsumo, restritamente da família. Para tanto, questionou-se sobre a produção para o autoconsumo relativo ao último ano agrícola de 2019/2020. Os valores apresentados são aproximações, pois, geralmente, as famílias agricultoras não têm o hábito de contabilizar a sua produção formalmente, muito menos quando se trata da produção para o autoconsumo, o que dificulta uma exatidão e a composição do que pode acontecer na realidade.

A produção para o autoconsumo como espaço de pesquisa, denominada também como mínimo calórico, mínimo alimentar vital, consumo doméstico e, popularmente, produção “pro gasto”, é definida como a parcela da produção produzida pela família e destinada ao seu consumo (GRISA; SCHNEIDER, 2008). Uma produção para o autoprovisionamento ou “pro gasto”, caracterizada como uma produção “marginal” ou “insignificante” economicamente (GRISA; SCHNEIDER, 2008; GRISA; GAZOLLA; SCHNEIDER, 2010). Para os mesmos autores, diz respeito ao cultivo de alimentos para o consumo familiar (horta, pomar, criação de animais etc.) e

dos animais presentes no estabelecimento, à fabricação de ferramentas e à produção de insumos para o processo produtivo, uma base importante dos processos de manutenção das formas familiares no rural, sejam estas mais ou menos integradas aos mercados (GRISA; GAZOLLA; SCHNEIDER, 2010).

Já a produção para a subsistência é mais ampla que para o autoconsumo. Enquanto este pressupõe somente o que é consumido pela família, aquela envolve, ainda, a produção destinada à circulação mercantil, a partir da qual são adquiridos recursos igualmente importantes para a reprodução social (GRISA; SCHNEIDER, 2008). Silva (2017) ressalta que a agricultura de subsistência não é aquela voltada apenas para o próprio sustento, ideia erroneamente concebida, mas é uma forma de organização cuja produção é voltada para o autoconsumo da família e para a comercialização externa.

Subsistência não é um conceito limitado, historicamente colocado para interpretar e resumir a agricultura camponesa, é um sistema dinâmico, pois mostra um balanço entre produção-consumo-mercado (SILVA, 2017). Para o mesmo autor, a agricultura camponesa não é dependente do mercado, mas se encontra à margem dele, pois se utiliza deste, quando necessário, para escoar sua produção e levar aquilo que não se produz, como outros alimentos, utensílios de uso doméstico, higiênico, remédios e vestuário. A presente pesquisa não teve como objetivo analisar a subsistência, e sim uma parte dela, que se relaciona exclusivamente com a produção para o autoconsumo.

Complementar a isso, o caminho metodológico de pesquisa que se seguiu sobre o que se considera autoconsumo foi baseado na descrição de Grisa (2007), que considera a produção de autoconsumo como a parcela da produção animal, vegetal e a transformação caseira produzida na unidade familiar e consumida pela família. Porém, a proposta metodológica aqui sugerida não calculou o valor bruto da produção para o autoconsumo, como na metodologia da autora acima citada, mas consiste em dar ênfase à pauta alimentar, ao que se refere à produção de autoconsumo, através da categorização dos grupos alimentares, segundo a descrição do Guia Alimentar para a População Brasileira (2008), já exemplificados anteriormente, para identificar e mapear os alimentos produzidos para o autoconsumo.

Esta pesquisa passou pela aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa (CAAE:29497920.9.0000.5547), sendo que os(as) agricultores(a), ao aceitarem

participar, assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) (APÊNDICE II).

3 AS FAMÍLIAS AGRICULTORAS: QUEM SÃO E O QUE PRODUZEM PARA O AUTOCONSUMO

Após delinear o percurso teórico e metodológico, sob os quais foram desenvolvidos esta pesquisa, convém adentrar na apresentação dos(as) agricultores(as) pesquisados(as) (idade, origem étnica, escolaridade, etc.), bem como responder aos dois primeiros objetivos da pesquisa: a) Mapear a pauta alimentar da família agricultora, segundo os grupos alimentares; b) Identificar na pauta alimentar o que tem origem na produção de autoconsumo, classificando segundo os grupos alimentares, com base nas respostas da primeira e da segunda parte do formulário da pesquisa. Ressalta-se que a finalidade de questionar a pauta alimentar através da categorização dos grupos alimentares não teve uma finalidade quantitativa, e sim identificar/mapear a diversidade de alimentos produzidos pela família para o autoconsumo, bem como a qualidade em relação ao modo produtivo, se convencional ou de base orgânica, como uma tentativa de englobar o que estabelece o conceito de SAN, referido no caminho metodológico, no que diz respeito às dimensões de qualidade, variedade, cultura e ambientalmente sustentáveis.

Ao iniciar a exposição das informações e dos dados da pesquisa de campo, é preciso entender a dinâmica familiar, pois ela ocupa, conforme argumentam os diversos autores que constam no Capítulo 2 (LAMARCHE, 1993; WANDERLEY, 2003; ALMEIDA, 2011), centralidade na dinâmica da agricultura familiar. No Quadro 4, é possível verificar que a composição familiar das 10 famílias entrevistadas variou de duas a seis pessoas, que a idade dos entrevistados é entre 27 a 59 anos, e que o tempo de permanência dessas famílias na propriedade é de 10 a 52 anos.

Quadro 4 – Características das famílias agricultoras entrevistadas.

	Nº membros	Idade responsável	Idade cônjuge	Anos residência	Origem étnica**	Nº filhos(as)	Nº filhos(as) residentes
Família 1	2	27	24	27	italiano/ brasileiro	0	0
Família 2	4	47	47	14	brasileiro/ italiano	2	0
Família 3	4	56	50	30	português/ italiano	2	0
Família 4	4	52	51	52	italiano/ italiano	2	1

Família 5	6	53	51	26	brasileiro/ brasileiro	4	0
Família 6	5	59	58	40	italiano/ italiano	3	0
Família 7	2	58		15	italiano/ italiano	1	0
Família 8	4	41	38	18	italiano/ brasileiro	2	2
Família 9	5	58	58	28	italiano/ português	3	2
Família 10	4	46	32	10	português/ italiano	2	2

**Origem étnica do responsável, seguida do cônjuge.

Fonte: Pesquisa de Campo (2020).

Em relação à análise dos(as) filhos(as), apenas a Família 1 não possui filho(a), as demais variaram de um a quatro filhos(as). Outro dado importante do quadro se refere a identificar em quais famílias os(as) filhos(as) permanecem na propriedade. Cabe destacar a idade dos(as) filhos(as) das famílias: Família 8 (12; 16 anos) e Família 10 (7; 9 anos), são menores de idade; e nas demais famílias (2, 3, 4, 5, 6, 9), os(as) filhos(as) já são adultos, maiores de 18 anos. Destas, onde os(as) filhos(as) são adultos, apenas nas Famílias 4 e 9 há permanência de algum(a) na propriedade. Mesmo não sendo foco principal, esse aspecto foi investigado durante a pesquisa por se tratar de ser importante para a dinâmica familiar, pois se constitui como uma das formas de fortalecimento da agricultura familiar e de continuidade da reprodução social dessas famílias. Algumas falas remetem a essa situação, principalmente das famílias em que os(as) filhos(as) não permanecem na propriedade.

Que as famílias eram grandes daí tinha bastante pra se envolver nessas coisa (produção de alimentos), daí hoje em dia sozinho, não dá de fazer tudo que tem vontade (ENTREVISTA 3) e a esposa complementa dizendo “nenhum filho ficou em casa” (ENTREVISTA 3A).

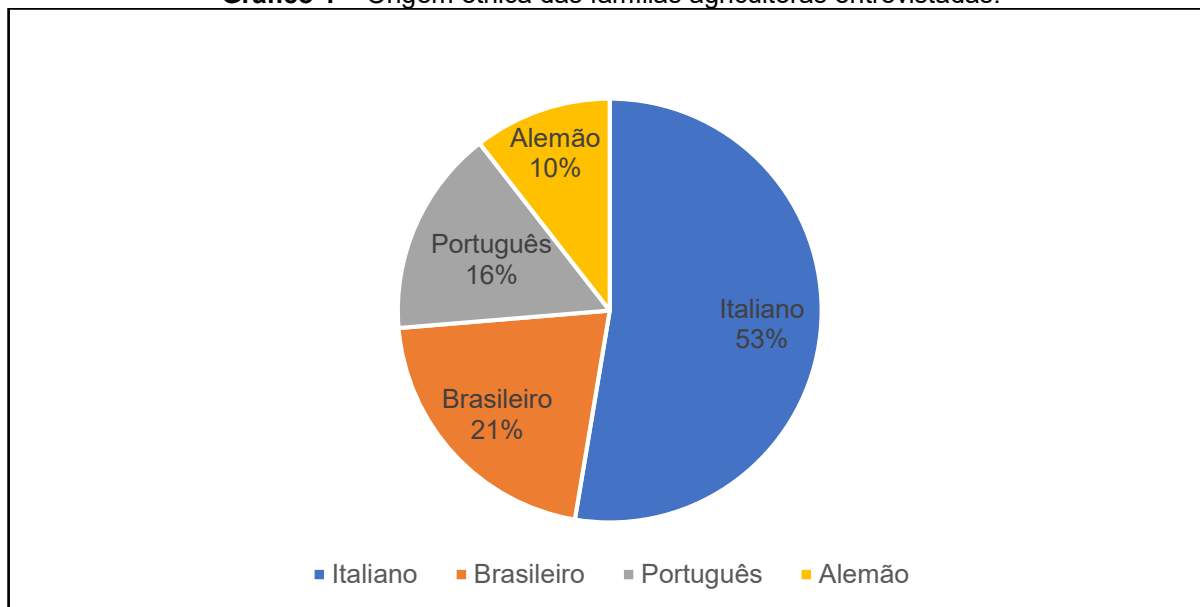
Seria ela e eu hoje, teria os filhos, mas já saiu todos, eles só vêm se alimentar volte e meia (risos), nós dois fazemos todos os trabalhos [...] só está nos aqui os nossos três filhos saíram, então projeto assim pra ampliar não temos em mente mais, mas a gente quer só conservar o que tem, mas não aumenta mais (ENTREVISTA 5).

A origem étnica das famílias é, em sua maioria, de descendência italiana, seguida de brasileiros¹³, português e alemão, o que tem relação com a colonização

¹³ Utilizou-se o termo brasileiro como sinônimo de caboclo.

inicial da região sudoeste e das pessoas que já viviam no município, como os caboclos que é a segunda maior parcela da origem étnica das famílias entrevistadas, conforme mostra o Gráfico 1.

Gráfico 1 – Origem étnica das famílias agricultoras entrevistadas.



Fonte: Pesquisa de Campo (2020/2021).

Todos possuem algum grau de escolaridade. Conforme descrito no Quadro 5: Ensino Fundamental incompleto (8); Ensino Médio completo (6); Ensino Fundamental completo (2); Ensino Superior (2); Ensino Médio incompleto (1). Já quanto à escolaridade dos(as) filhos(as) dos(as) agricultores(as), foi: Ensino Médio (8); Ensino Superior (5); Ensino Fundamental incompleto (3); considerando, ainda, que alguns são menores de idade e ainda estão frequentando a escola e/ou o Ensino Médio incompleto (2) – sendo que neste último caso, um ainda é de menor idade (16 anos) e frequenta a escola, o outro é um adulto (30 anos), desistente. Pode se observar que a escolaridade dos(as) filhos(as) aumentou em relação à escolaridade dos pais, destacando o Ensino Médio completo e o Ensino Superior.

Quadro 5 – Escolaridade dos(as) agricultores(as).

Famílias agricultoras	Escolaridade do responsável	Escolaridade do cônjuge
Família 1	Ensino Superior	Ensino Médio completo
Família 2	Ensino Fundamental incompleto	Ensino Fundamental incompleto
Família 3	Ensino Fundamental completo	Ensino Fundamental completo

Família 4	Ensino Médio completo	Ensino Médio completo
Família 5	Ensino Fundamental incompleto	Ensino Fundamental incompleto
Família 6	Ensino Fundamental incompleto	Ensino Fundamental incompleto
Família 7	Ensino Fundamental incompleto	
Família 8	Ensino Médio completo	Ensino Médio completo
Família 9	Ensino Médio incompleto	Ensino Fundamental incompleto
Família 10	Ensino Médio completo	Ensino Superior

Fonte: Pesquisa de Campo (2020).

Em relação às atividades produtivas das famílias entrevistadas, são diversificadas, como podemos observar no Quadro 6. Em maior número está a produção leiteira, totalizando quatro famílias, destas, duas famílias se dedicam apenas ao leite, as outras duas complementam a produção de leite com produção de melancia e fumo. As demais são produtoras de peixe, hortifrutis e mel; cana de açúcar; avicultura e sojicultura; queijo; hortifruticultura e ovos orgânicos; frutas e ovos agroecológicos. A renda bruta das famílias foi aproximada e variou entre R\$18.540,00 a R\$ 2.270.000,00 – tais dados têm como objetivo entender a dinâmica socioeconômica de forma mais geral.

Quadro 6 – Atividades produtivas e renda das famílias agricultoras entrevistadas – 2019/2020.

	Atividades produtivas predominantes	Renda agrícola (R\$)	Renda não agrícola (R\$)	Aposentadoria (R\$)	Renda bruta (2019-2020) R\$
Família 1	Leite e melancia	60.000,00			60.000,00
Família 2	Leite	27.000,00		12.540,00	39.540,00
Família 3	Leite e fumo	166.500,00			166.500,00
Família 4	Peixe, hortifrutis e mel	106.160,00			106.160,00
Família 5	Cana de açúcar	121.755,00			121.755,00
Família 6	Avicultura e sojicultura	344.570,00		25.080,00	369.650,00
Família 7	Produtor de queijo	57.460,00	12.540,00		70.000,00
Família 8	Produtor orgânico de hortifruticultura e ovos	72.000,00			72.000,00
Família 9	Leite	2.270.000,00			2.270.000,00
Família 10	Produtor agroecológico de frutas e ovos	9.000,00	12.540,00		18.540,00

Fonte: Pesquisa de Campo (2020).

O tamanho da propriedade rural variou de 4,8 hectares a 72 hectares. Nessas áreas, parte costuma ser destinada a cultivos de lavoura temporária (0,4 ha a 15 ha) e permanente (0,5 ha a 36 ha), parte é coberta por mata natural (0,3 a 15 ha) e uma pequena parcela, de cerca de 0,1 a 1 hectare, é destinada à horta doméstica, sendo que esta área fornece alimentos em variedade e quantidade (Quadro 7). Entre os itens produzidos, pode-se mencionar diversos tipos de frutas, legumes e verduras, além de outros alimentos que serão descritos ao decorrer deste capítulo, de modo mais detalhando.

Quadro 7 – Utilização da área (ha) da propriedade da família agricultora.

	Lavoura temporária/permanente (ha)	Mata natural/plantada (ha)	Horta doméstica/comercial (ha)	Pastagem natural/plantada (ha)	Construção (ha, m ²)	Área total ** (ha)
Família 1	1 – 3	1 – 1	0,3 - 0,5	0,1 – 1	0,1 ha	8
Família 2		0,5 – 0	1 – 0	0,7 – 5	150 m ²	7,2
Família 3	0,4 – 1,4	0,3 – 0	0,1 – 0	1,4 – 0,6	200 m ²	4,8
Família 4	3 – 3	0,5 – 0,5	0,25 – 0,25		0,5 ha	8
Família 5	5 – 2	2 – 0	1 – 0	0 – 2	500 m ²	12
Família 6	15 – 1	4 – 0	1 – 0	1 – 1	1 ha	24
Família 7	2 – 2	0,5 – 0	0,1 – 0	0,4 – 0	250 m ²	5
Família 8	2 – 0,5	1,5 – 0	1,0 – 1,5	0 – 0,5	0,5 há	7
Família 9	10 – 36	15 – 0	1 – 0	0 – 8	2000 m ²	72
Família 10	1 – 0,5	2 – 0	0,1 – 0,3	0 – 1	500 m ²	5,4

** Os dados sobre cada área foram aproximados, visto que as famílias não tinham essa informação exata, somente sabiam com exatidão a área total da propriedade.

Fonte: Pesquisa de Campo (2020).

Para produzir a alimentação da casa, os(as) agricultores(as) não utilizam agrotóxicos ou insumos, alguns compram/produzem milho transgênico para a alimentação animal, como por exemplo, para fazer a silagem. A maioria relatou que não consegue manter os animais apenas com o que é produzido na propriedade, tendo de recorrer a rações convencionais, sendo que apenas a família que produz orgânico adquire ração de uma empresa da região que fornece ração orgânica.

A descrição da pauta alimentar foi apresentada por família agricultora e subdivida pelos grupos: cereais, raízes e tubérculos; leguminosas; legumes e verduras; frutas; oleaginosas; queijos, leites e derivados; carnes e ovos; óleos e gorduras; açúcares. A cor vermelha, no Quadro 8, é para sinalizar que o alimento é produzido de forma convencional, para isso, considerou-se: 1. Tratar o animal com

parcela ou totalidade de alimentos/ração convencional e/ou transgênica; 2. Utilização de agrotóxico no cultivo dos alimentos. 3. Sementes convencionais e/ou transgênicas.

Cada grupo de alimento constitui importantes fontes de macronutrientes e micronutrientes (ARAÚJO et al., 2013). Como este capítulo não se refere a quantificar o consumo alimentar dos grupos, apresento de forma sucinta algumas informações sobre os grupos alimentares, descritos no Guia Alimentar para a População Brasileira, destacando que cada um tem sua função, sua importância e cuidados em relação ao consumo. O grupo dos cereais, como arroz, milho, trigo e os demais cereais são fontes importantes de carboidratos, fibras, vitaminas (principalmente do complexo B) e minerais; as raízes e os tubérculos são fontes de carboidratos e fibras e, no caso de algumas variedades, também de minerais e vitaminas, como o potássio e as vitaminas A e C; as leguminosas (feijão, ervilha, lentilha, grão de bico) constituem fonte de proteína vegetal; os alimentos de origem animal são boas fontes de proteínas e da maioria das vitaminas e minerais dos quais necessitamos, mas devem ser evitado em excesso, pois são fontes de gorduras saturadas, que favorecem o desenvolvimento de doenças cardíacas; as frutas, verduras e legumes são fontes de vitaminas, minerais e fibras; os leites e derivados são fontes de proteína, cálcio e vitaminas, em especial, a vitamina A; o grupo dos açúcares e doces são fontes de carboidratos, mas devem ser consumidos de forma moderada, pois são pobres em vitaminas e fibras (BRASIL, 2014). Para Philippi et al. (1999), é importante priorizar uma dieta variada com alimentos de todos os grupos alimentares, pois todos têm importantes funções ao organismo.

Ao analisar de forma individual as famílias agricultoras, podemos observar que a Família 1 (Quadro 8) produz uma variedade de alimentos para o autoconsumo, englobando praticamente todos os grupos alimentares, porém a variedade de saladas foi relativamente baixa. Outra observação é que quando o alimento é destinado para a comercialização (leite e melancia), este tem uma porcentagem pequena destinada à utilização da família, comparado ao total produzido. Nessa família, o milho é proveniente de semente crioula e é destinado à alimentação da casa e à alimentação animal. Já a alimentação para os animais provém de uma parcela que vem da propriedade (milho, mandioca, pasto, etc.) e de outra parcela de ração convencional comprada.

Quadro 8 – Descrição da pauta alimentar produzida pela família 1 – 2019/2020.

Grupos dos alimentos	Alimentos	Quantidade total produzida (kg, unidades, pés, sacos, litros)	% Comercializada	Quantidade de autoconsumo (Kg, unidades, pés, sacos, litros)
Cereais	Milho	40 sacos	0	40 sacos
	Pipoca	20 kg	0	20 kg
Raízes e tubérculos	Mandioca	400 pés	0	400 pés
	Batata-doce	100 kg	0	100 kg
Legumes e verduras	Alface	300 pés	0	300 pés
	Rúcula	15 pés	0	15 pés
Frutas	Laranja	120 kg	20%	96 kg
	Banana	600 kg	80%	120 kg
	Melancia	1230 unidades	95%	61 unidades
	Maracujá	20 kg	0	20 kg
	Pêssego	200 kg	0	200 kg
	Pera	40 kg	0	40 kg
	Cereja	20 kg	0	20 kg
Oleaginosas	Nozes	500 kg	95%	25 kg
Queijos, leites e derivados	Leite	36000 litros	95%	1800 litros
Carnes e ovos	Ovo	1080 unidades	0	1080 unidades
	Carne de gado	300 kg	0	300 kg
	Carne suína	160 kg	0	160 kg
	Peixe	60 kg	0	60 kg
	Torresmo	5 kg	0	5 kg
Óleos e gorduras	Banha	45 kg	0	45 kg
	Manteiga	5 kg	0	5 kg

Fonte: Pesquisa de Campo (2020).

A Família 2 (Quadro 9) é produtora de leite, pela qual não são produzidos alimentos do grupo das oleaginosas e dos açúcares, mas produz uma variedade de frutas. Em relação ao grupo dos cereais, produz milho transgênico para a alimentação dos animais.

Quadro 9 – Descrição da pauta alimentar produzida pela Família 2 – 2019/2020.

Grupos dos alimentos	Alimentos	Quantidade total produzida (kg, unidades, pés, sacos, litros)	% Comercializada	Quantidade de autoconsumo (Kg, unidades, pés, sacos, litros)
Cereais	Milho	40 sacos	0	40 sacos
Raízes e tubérculos	Mandioca	200 pés	0	200 pés
Leguminosas	Feijão	20 kg	0	20 kg
Legumes e verduras	Alface	120 pés	0	120 pés
	Rúcula	15 pés	0	15 pés
	Couve	20 pés	0	20 pés
	Abobrinha	15 kg	0	15 kg
Frutas	Laranja	80 kg	0	80 kg

	Banana	500 kg	0	500 kg
	Uva	60 kg	0	60 kg
	Melancia	50 kg	0	50 kg
	Maracujá	18 kg	0	18 kg
	Pêssego	20 kg	0	20 kg
	Amora	30 kg	0	30 kg
	Abacate	90 kg	0	90 kg
	Poncã	200 kg	0	200 kg
	Jabuticaba	50 kg	0	50 kg
	Pitanga	80 kg	0	80 kg
Leites, queijos e derivados	Leite	27000 litros	90%	2700 litros
	Queijo	60 kg	0	60 kg
Carnes e ovos	Ovos	1000 unidades	20%	800 unidades
	Carne de gado	200 kg	0	200 kg
	Carne suína	180 kg	0	180 kg
	Salame	50 kg	0	50 kg
Óleos e gorduras	Banha	30 kg	0	30 kg

Fonte: Pesquisa de Campo (2020).

A Família 3 (Quadro 10) é produtora de leite e fumo. O leite tem o destino exclusivamente para a venda, e a agricultora citou, durante a entrevista, que compra o queijo do laticínio que entrega o leite, pois não sobra tempo para fazer em casa, devido às outras atividades que realiza durante o dia. Essa família é uma das que possui maior dificuldade em produzir alimentos para o autoconsumo, pois tem a menor parcela de terra comparada às demais famílias, e a terra destinada ao cultivo é de banhado. É importante considerar que muito além das condições impostas pelo modelo de desenvolvimento moderno, há outras questões que empurram o(a) agricultor(a) para modificar os seus modos de vida, como a condição de solo e clima. Por esse motivo, os(as) entrevistados(as) relatam que plantam fumo para ganhar um pouco mais de dinheiro. Mas mesmo tendo as dificuldades em relação ao cultivo de alguns alimentos, a família considera que seria importante ter mais variedade de alimentos para o autoconsumo e faz o que pode em relação a isso. A agricultora explicou que planta alguns pés de salada, até em meio as flores, “pra ver se nasce alguma coisa” (DIÁRIO DE CAMPO).

Nas palavras do agricultor:

Teria que ter mais alimentos [...] por causa da falta de espaço a gente tem muito pouco espaço é restrito daí né, aqui é muito úmido muitas coisas que planta acaba morrendo não sei se você vai conhecer isso, onde é muito úmido por baixo a planta ela começa solta a raiz e muita umidade ela apodrece e morre então não adianta tu planta, desde arvoredo vários a gente planta [...]

dois três anos tá bonito daí começa murcha e morre, e que não tem oxigênio na terra por baixo daí a raiz bate lá e daí é uma terra compactada e barro e não consegue e acaba morrendo é que é uma terra muito argilosa teria que ser pra esse tipo de verdura, a gente tem uma estufa ali onde faz os canteiro de fumo mas já está começando dar problema até nas alface de murcha e morre por causa que é muito úmido [...] ela não cria raiz, a raiz é o pulmão né [...] que nem eu planto fumo desde anos [...] 35 anos que eu planto fumo, sempre conciliando essas coisa de plantar uma salada, fruta, mas muita coisa a gente tocou de abrir mão por causa da área de terra que é pequena, e vaca de leite precisa de comida também, a terra é pequena a gente precisa fazer dinheiro pra sobreviver (ENTREVISTA 3).

Quadro 10 – Descrição da pauta alimentar produzida pela Família 3 – 2019/2020.

Grupos dos alimentos	Alimentos	Quantidade total produzida (kg, unidades, pés, sacos, litros)	% Comercializa Da	Quantidade de autoconsumo (Kg, unidades, pés, sacos, litros)
Legumes e verduras	Alface	200 pés	0	200 pés
	Tomate	30 kg	0	30 kg
Frutas	Laranja	80 kg	0	80 kg
	Banana	150 kg	0	150 kg
	Limão	20 kg	0	20 kg
	Mamão	30 kg	0	30 kg
	Maracujá	10 kg	0	10 kg
	Goiaba	30 kg	0	30 kg
	Jabuticaba	50 kg	0	50 kg
	Manga	200 kg	0	200 kg
	Romã	20 kg	0	20 kg
Leite, queijos e derivados	Leite	85000	100%	0
Carnes e ovos	Carne de gado	250 kg	0	250 kg
	Carne suína	200 kg	0	200 kg
	Peixe	100 kg	0	100 kg
Óleos e gorduras	Banha	30 kg	0	30 kg

Fonte: Pesquisa de Campo (2020).

A Família 4 (Quadro 11) é produtora de hortifrutis, mel e peixe. Essa família não produz nenhum alimento do grupo dos leites, queijos e derivados, e a alimentação animal é complementada com ração convencional.

Quadro 11 – Descrição da pauta alimentar produzida pela Família 4 – 2019/2020.

Grupos dos alimentos	Alimentos	Quantidade total produzida (kg, unidades, pés, sacos, litros)	% Comercializada	Quantidade de autoconsumo (Kg, unidades, pés, sacos, litros)
Cereais	Pipoca	30 kg	0	30 kg
	Mandioca	100 pés	0	100 pés

Raízes e tubérculos	Batata-doce	150 kg	0	150 kg
Leguminosas	Feijão	360 kg	85%	54 kg
Legumes e verduras	Alface	6000 pés	90%	900 pés
	Repolho	1200 pés	80%	120 pés
	Cenoura	50 kg	80%	10 kg
	Beterraba	20 kg	75%	5 kg
	Brócolis	3600 pés	97%	108 pés
	Couve	10 pés	0	10 pés
	Abobrinha	25 kg	0	25 kg
	Moranga	10 kg	0	10 kg
	Pepino	100 kg	0	100 kg
Frutas	Conserva de pepino	40 kg	0	40 kg
	Laranja	300 kg	0	300 kg
	Banana	700 kg	0	700 kg
	Melão	100 kg	0	100 kg
	Melancia	400 kg	0	400 kg
	Mamão	50 kg	0	50 kg
	Maracujá	20 kg	0	20 kg
	Goiaba	20 kg	0	20 kg
	Pêssego	80 kg	0	80 kg
	Maça	20 kg	0	20 kg
Oleaginosas	Manga	400 kg	0	400 kg
	Amendoim	180 kg	15%	153 kg
Carnes e ovos	Carne de gado	400 kg	0	400 kg
	Carne de galinha	200 kg	0	200 kg
	Peixe	15000 kg	93%	1050 kg
Açúcares e doces	Mel	600 kg	85%	90 kg

Fonte: Pesquisa de Campo (2020).

A Família 5 (Quadro 12) é produtora de cana de açúcar, mel, melado, açúcar mascavo e aguardente, para comercialização. É uma das famílias em que mais se observou variedade de alimentos produzidos para o autoconsumo. Não muito diferente das demais famílias, o milho cultivado é transgênico e uma parcela da alimentação animal é proveniente de ração convencional. O que foi dito também em uma das falas da entrevistada: *“Só o feijão, do mesmo feijão que a gente colhe a gente planta de novo, mas o resto das sementes é comprado, que nem o milho, por que milho vai refinando e não dá mais nada”* (ENTREVISTA 5A).

Quadro 12 – Descrição da pauta alimentar produzida pela Família 5 – 2019/2020.

Grupos dos alimentos	Alimentos	Quantidade total produzida (kg, unidades, pés, sacos, litros)	% Comercializada	Quantidade de autoconsumo (Kg, unidades, pés, sacos, litros)
Cereais	Milho	150 sacos	0	150 sacos
	Pipoca	30 kg	0	30 kg
Raízes e tubérculos	Mandioca	500 pés	0	500 pés
	Batata inglesa	60 kg	0	60 kg
Leguminosas	Feijão	30 kg	0	30 kg
	Ervilha	5 kg	0	5 kg
	Vagem	30 kg	0	30 kg
Legumes e verduras	Alface	120 pés	0	120 pés
	Repolho	50 pés	0	50 pés
	Cenoura	5 kg	0	5 kg
	Brócolis	50 pés	0	50 pés
	Couve	4 pés	0	4 pés
	Abóbora	100 kg	0	100 kg
	Pepino	20 kg	0	20 kg
	Conserva de pepino	10 kg	0	10 kg
Frutas	Laranja	120 kg	0	120 kg
	Banana	60 kg	0	60 kg
	Melão	30 kg	0	30 kg
	Melancia	40 kg	0	40 kg
	Limão	70 kg	0	70 kg
	Pitanga	20 kg	0	20 kg
	Mamão	30 kg	0	30 kg
	Maracujá	20 kg	0	20 kg
	Goiaba	30 kg	0	30 kg
	Pêssego	50 kg	0	50 kg
	Jaboticaba	50 kg	0	50 kg
	Manga	100 kg	0	100 kg
	Acerola	20 kg	0	20 kg
	Oleaginosas	Amendoim	60 kg	0
Nozes		200 kg	0	200 kg
Leites, queijos e derivados	Leite	1800 litros	0	1800 litros
	Queijo	280 kg	0	280 kg
Carnes e ovos	Carne de gado	300 kg	0	300 kg
	Carne de galinha	100 kg	0	100 kg
	Carne suína	350 kg	0	350 kg
	Peixe	100 kg	0	100 kg
	Salame	50 kg	0	50 kg
	Torresmo	50 kg	0	50 kg
Açúcares	Mel	30 kg	90%	3 kg
	Melado	1500 kg	90%	150 kg
	Açúcar mascavo	6000 kg	90%	600 kg
Óleo e gordura	Banha	100 kg	80%	20 kg

Fonte: Pesquisa de Campo (2020).

A Família 6 (Quadro 13) é avicultora e sojicultora. A carne de galinha para o consumo da família é separada das demais aves do aviário, porque apesar de ser proibida a prática de criar galinhas caipiras, os(as) agricultores(as) retiram do próprio aviário algumas para tratar separadas das demais, a fim de ofertar uma alimentação mais natural, pois, relatam que a carne fica mais saborosa se for criada de uma forma mais natural. Cabe observar que as famílias que produzem frangos em sistema de integração são proibidas, pela empresa integradora, de manter criações de outras aves, o que os impede de exercerem sua total autonomia de escolha alimentar. Essa família não produz alimentos do grupo dos açúcares, porém, em uma das falas, relataram “a gente pensa em produzir o açúcar mascavo, o mel, a gente tem vontade de fazer” (ENTREVISTA 6).

Quadro 13 – Descrição da pauta alimentar produzida pela Família 6 – 2019/2020.

Grupos dos alimentos	Alimentos	Quantidade Total produzida (kg, unidades, pés, sacos, litros)	% Comercializada	Quantidade de autoconsumo (Kg, unidades, pés, sacos, litros)
Cereais	Pipoca	30 kg	0	30 kg
Raízes e tubérculos	Mandioca	200 pés	0	200 pés
	Batata-doce	10 kg	0	10 kg
Leguminosas	Feijão	60 kg	0	60 kg
	Soja	2000 sacos	100%	0
Legumes e verduras	Alface	120 pés	0	120 pés
	Repolho	10 pés	0	10 pés
	Rúcula	15 pés	0	15 pés
	Cenoura	15 kg	0	15 kg
	Brócolis	10 pés	0	10 pés
	Couve-flor	5 pés	0	5 pés
	Couve	8 pés	0	8 pés
	Abobrinha	10 kg	0	10 kg
	Chuchu	30 kg	0	30 kg
	Abóbora	15 kg	0	15 kg
	Moranga	10 kg	0	10 kg
	Frutas	Laranja	100 kg	0
Banana		80 kg	0	80 kg
Melão		20 kg	0	20 kg
Melancia		40 kg	0	40 kg
Limão		60 kg	0	60 kg
Mamão		15 kg	0	15 kg
Maracujá		10 kg	0	10 kg
Goiaba		30 kg	0	30 kg
Pêssego		30 kg	0	30 kg
Jabuticaba		40 kg	0	40 kg
Acerola		10 kg	0	10 kg
Oleaginosas	Nozes	200 kg	0	200 kg
Leite, queijos e derivados	Leite	2520 litros	0	2520 litros
	Queijo	30 kg	10%	27 kg

Carnes e ovos	Carne de gado	200 kg	0	200 kg
	Carne de galinha	450 t	99,9%	100 kg
	Ovino	900 kg	70%	270 kg
Óleo e gorduras	Manteiga	5 kg	0	5 kg

Fonte: Pesquisa de Campo (2020).

A Família 7 (Quadro 14) é produtora de queijo, e a maioria dos alimentos produzidos são exclusivamente para o autoconsumo da família e dos animais. O leite produzido é, em sua maior parcela, para a produção do queijo, destinado para a venda.

Quadro 14 – Descrição da pauta alimentar produzida pela Família 7 – 2019/2020.

Grupos dos alimentos	Alimentos	Quantidade total produzida (kg, unidades, pés, sacos, litros)	% Comercializada	Quantidade de autoconsumo (Kg, unidades, pés, sacos, litros)
Raízes e tubérculos	Mandioca	3000 pés	0	3000 pés
Legumes e verduras	Alface	200 pés	0	200 pés
	Repolho	50 pés	0	50 pés
	Cenoura	50 pés	0	50 pés
	Brócolis	50 pés	0	50 pés
	Almeirão	40 pés	0	40 pés
Frutas	Laranja	50 kg	0	50 kg
	Banana	100 kg	0	100 kg
	Pitanga	20 kg	0	20 kg
	Pêssego	30 kg	0	30 kg
	Poncã	50 kg	0	50 kg
	Acerola	50 kg	0	50 kg
	Nectarina	30 kg	0	30 kg
	Morgota	30 kg	0	30 kg
Leite, queijos e derivados	Leite	15000 litros (para fazer o queijo)	98%	300 litros
	Queijo	2400 kg	98%	48 kg
Carnes e ovos	Ovos	1800 unidades	0	1800 unidades
	Carne de gado	150 kg	0	150 kg
	Carne de galinha	350 kg	50%	175 kg
	Carne suína	350 kg	50%	175 kg
	Óleo e gordura	Banha	45 kg	0

Fonte: Pesquisa de Campo (2020).

A Família 8 (Quadro 15) é constituída por agricultores(as) orgânicos(as) de hortifruticultura e ovos, e comercializam o excedente da maioria dos alimentos da sua produção. Pode-se observar que essa família tem a maior variedade de alimentos produzidos para o autoconsumo, inclusive é a única família que produz arroz.

Quadro 15 – Descrição da pauta alimentar produzida pela Família 8 – 2019/2020.

Grupos dos alimentos	Alimentos	Quantidade total produzida (kg, unidades, pés, sacos, litros)	% Comercializada	Quantidade de autoconsumo (Kg, unidades, pés, sacos, litros)
Cereais	Arroz	200 kg	0	200 kg
	Milho	20 sacos	0	20 sacos
	Pipoca	200 kg	80%	40 kg
Raízes e tubérculos	Mandioca	400 pés	30%	280 pés
	Batata inglesa	100 kg	30%	70 kg
Leguminosa	Feijão	200 kg	75%	50 kg
	Ervilha	5 kg	0	5 kg
Legumes e verduras	Alface	144000 pés	98%	2800 pés
	Repolho	1500 pés	90%	150 pés
	Rúcula	4000 pés	95%	200 pés
	Cenoura	480 kg	90%	48 kg
	Beterraba	400 kg	90%	40 kg
	Brócolis	1200 pés	90%	120 pés
	Couve-flor	1200 pés	90%	120 pés
	Couve	40 pés	90%	4 pés
	Abobrinha	400 kg	90%	40 kg
	Chuchu	5 kg	0	5 kg
	Abóbora	50 kg	0	50 kg
	Moranga	30 kg	0	30 kg
	Cebola	60 kg	50%	30 kg
	Frutas	Laranja	1100 kg	90%
Banana		3000 kg	90%	300 kg
Uva		100 kg	90%	10 kg
Limão		700 kg	90%	60 kg
Pitanga		30 kg	90%	3 kg
Mamão		100 kg	90%	10 kg
Maracujá		250 kg	90%	25 kg
Goiaba		300 kg	90%	30 kg
Pêssego		180 kg	90%	16 kg
Pera		180 kg	90%	16 kg
Maça		90 kg	90%	9 kg
Jabuticaba		280 kg	90%	28 kg
Acerola		80 kg	90%	8 kg
Lichia		150 kg	90%	15 kg
Carambola	80 kg	90%	8 kg	
Oleaginosas	Amendoim	60 kg	0	60 kg
Leites, queijos e derivados	Leite	15000 litros	30%	10500 litros
	Nata	50 kg	50%	25 kg
	Queijo	600 kg	90%	60 kg
	Puina/Ricota	160 kg	80%	32 kg
Carnes e ovos	Ovo	2700 unidades	80%	540 unidades

	Carne de gado	300 kg	0	300 kg
	Carne suína	150 kg	0	150 kg
	Morcilha	5 kg	0	5 kg
Doces e açúcares	Mel	30 kg	80%	6 kg
	Açúcar mascavo	50 kg	0	50 kg
Óleos e gorduras	Banha	30 kg	0	30 kg
	Manteiga	50 kg	0	50 kg

Fonte: Pesquisa de Campo (2020).

A Família 9 (Quadro 16) é uma grande produtora de leite, e tem sua organização produtiva voltada, em parte, para a criação das vacas leiteiras, como o cultivo de milho exclusivamente para produção de silagem, e a produção de leite direcionada 100% para venda. Outra parcela menor, se comparada às demais famílias, destina-se a alguns gêneros alimentícios para o autoconsumo, como mandioca, frutas, legumes e verduras, carnes e ovos. A agricultora relata:

[...] por que a gente tem bastante vaca de leite, e precisa de mão de obra pra tudo isso, então eu tento plantar umas saladas e verduras, tirar um tempo pra cuidar da horta, não tem como não ter né? eu me criei aqui na comunidade, a minha mãe sempre teve uma horta farta, então pelo menos alguma coisa eu tento ter plantado (ENTREVISTA 9).

Quadro 16 – Descrição da pauta alimentar produzida pela Família 9 – 2019/2020.

Grupos dos alimentos	Alimentos	Quantidade total produzida (kg, unidades, pés, sacos, litros)	% Comercializada	Quantidade de autoconsumo (kg, unidades, pés, sacos, litros)
Cereais	Milho	2250 sacos	0	2250 sacos/alimentação animal
Raízes e tubérculos	Mandioca	100 pés	0	100 pés
Legumes e verduras	Alface	50 pés	0	50 pés
	Repolho	20 pés	0	20 pés
	Rúcula	10 pés	0	10 pés
	Almeirão	30 pés	0	30 pés
	Acelga	20 pés	0	20 pés
Frutas	Laranja	80 kg	0	80 kg
	Banana	150 kg	0	150 kg
	Limão	90 kg	0	90 kg
	Maracujá	40 kg	0	40 kg
	Pêssego	30 kg	0	30 kg
	Pera	25 kg	0	25 kg
Leites, queijos e derivados	Poncã	50 kg	0	50 kg
	Leite	2100000 litros		

			100%	0
Carnes e ovos	Carne de gado	300 kg	0	300 kg
	Carne suína	200 kg	0	200 kg

Fonte: Pesquisa de Campo (2020).

A família 10 (Quadro 17) trabalha com a produção agroecológica de frutas e ovos, tem pouca terra e não possui a mão de obra necessária, segundo o entrevistado. Além do responsável, que muitas vezes precisa sair para fazer assessorias via Associação de Estudos e Orientação Rural (ASSESOAR), suas filhas são crianças (7 e 9 anos), e sua esposa teve de ir trabalhar na cidade para conseguir manter as despesas da família. Em grande parte, isso se deu devido à pandemia, sendo que não conseguiram vender seus produtos para o PAA/PNAE (DIÁRIO DE CAMPO). Apesar das dificuldades, a família produz uma diversidade de alimentos para o autoconsumo.

A gente precisa avançar mais, eu vejo aqui pela dinâmica das minhas saídas pra assessorias, a horta deveria estar bem mais recheada, ter tomate, brócolis, couve-flor, esses alimentos que são riquíssimos em vitaminas, a gente fica mais nos folhosos então teria que melhorar a variedade de alimentos [...] O autoconsumo precisa dar uma boa melhorada, plantar arroz, ervilha (ENTREVISTA 10).

Quadro 17 – Descrição da pauta alimentar produzida pela Família 10 – 2019/2020.

Grupos dos alimentos	Alimentos	Quantidade total produzida (kg, unidades, pés, sacos, litros)	% Comercializada	Quantidade de autoconsumo (kg, unidades, pés, sacos, litros)
Cereais	Milho	100 sacos	0	100 sacos
	Pipoca	150 kg	80%	30 kg
Raízes e tubérculos	Mandioca	2000 kg	50%	1000 kg
	Batata-doce	1000 kg	50%	500 kg
Leguminosas	Feijão	100 kg	0	100 kg
Legumes e verduras	Alface	100 pés	0	100 pés
	Repolho	50 pés	0	50 pés
	Alho	100 kg	95%	5 kg
Frutas	Laranja	500 kg	70%	150 kg
	Banana	200 kg	90%	20 kg
	Melancia	50 kg	0	50 kg
	Limão	15 kg	30%	6 kg
	Mamão	30 kg	0	30 kg
	Goiaba	40 kg	0	40 kg
	Manga	200 kg	80%	40 kg
Leites, queijos e derivados	Leite	1460 litros	0	1460 litros
	Queijo	50 kg	75%	12 kg
Carnes e ovos	Ovo	7200 unidades	90%	720 unidades

	Carne de gado	100 kg	0	100 kg
	Carne de galinha	40 kg	0	40 kg
	Carne suína	400 kg	75%	100 kg
Açúcares e doces	Mel	10 kg	0	10 kg
	Melado	40 kg	0	40 kg
Óleos e gorduras	Banha	30 kg	0	30 kg

Fonte: Pesquisa de Campo (2020).

Em um panorama geral sobre os grupos alimentares produzidos pelas famílias entrevistadas, as famílias 4, 7 e 9 são as que possuem menor número de grupos de alimentos produzidos; e as famílias 5 e 8 produzem, pelo menos, um alimento ou mais de todos os grupos alimentares (por isso não estão descritas no Quadro 18), conforme demonstra o Quadro 18. Os grupos alimentares com menor produção para o autoconsumo foram: 60% açúcares; 40% oleaginosas; 30% leguminosas; 20% cereais, óleos e gorduras; 10% queijos e derivados. Todas as famílias produzem os grupos alimentares das carnes e raízes e tubérculos, principalmente a mandioca, que se destina à alimentação da casa e à alimentação animal.

Quadro 18 – Grupos de alimentos que não são produzidos para autoconsumo – 2019/2020.

Família 1	Leguminosas; açúcares
Família 2	Oleaginosas; açúcares
Família 3	Cereais; oleaginosas; açúcares.
Família 4	Leites, queijos e derivados; óleos e gorduras
Família 6	Açúcares
Família 7	Cereais; leguminosas; açúcares
Família 9	Leguminosas, oleaginosas, açúcares; óleos e gorduras
Família 10	Oleaginosas

Fonte: Pesquisa de Campo (2020).

Ao questionar quanto economizariam por mês com os alimentos produzidos para o autoconsumo, a maioria teve dificuldade em responder, pois afirmaram que nunca haviam estimado os valores, mas, em média, mencionaram que economizariam entre R\$ 500,00 a R\$ 1000,00 ao mês. Para Grisa (2007), os(as) agricultores(as) reconhecem a importância do autoconsumo como fonte de renda, mas a maioria não consegue estimá-lo em valores, visto que não há um hábito de contabilizar esses alimentos.

Os alimentos menos produzidos para o autoconsumo foram os do grupo dos cereais, como o arroz e o trigo, sendo que apenas a Família 8 produz arroz para autoconsumo, e o trigo não foi produzido por nenhuma das famílias para autoconsumo. Em grande parte, isso se deriva de acordo com os relatos dos(as) agricultores(as) sobre a dificuldade de encontrar moinhos dispostos a beneficiar seus grãos para o autoconsumo (descascar o arroz, fazer a farinha de milho e trigo, por exemplo). Os moinhos que ainda restam no município não aceitam moer seus grãos, por ser pequenas quantidades, o que daria muito trabalho para limpar a pedra para essa finalidade, pois se misturariam aos convencionais (DIÁRIO DE CAMPO). Achado parecido foi o descrito por Menasche et al. (2008) com os(as) agricultores(as) entrevistados(as) por ela, pois eles(as) também relataram que o desaparecimento dos moinhos coloniais da região contribuiu para a diminuição da produção de alimentos voltada ao autoconsumo, uma vez que, desde então, eles(as) já não têm como transformar em farinhas os cereais que cultivam.

Os alimentos que mais foram citados que precisavam ser comprados no mercado¹⁴ foram: farinha de trigo e sal (100%); arroz e açúcar (90%); café (70%); feijão (40%) e ovos (20%). Já as carnes não foram citadas por nenhuma família, pois todas produzem para autoconsumo. No Quadro 19 é possível observar que os alimentos adquiridos no mercado vão desde alimentos básicos, como arroz e feijão, batata, a produtos ultraprocessados, como bolacha, refrigerante, mortadela, maionese, creme de leite, margarina, chantilly.

Quadro 19 – Alimentos que geralmente são comprados no mercado – 2019/2020.

Família 1	Margarina, mortadela, arroz, feijão, macarrão, sal, bolacha, café, chá, açúcar, extrato de tomate, batatinha.
Família 2	Mortadela, lingüicinha, melancia, trigo, macarrão, tomate, colorau, orégano, refrigerante, margarina, açúcar, arroz.
Família 3	Arroz, feijão, macarrão, café, farinha, ovo, queijo, sal.
Família 4	Farinha de trigo, macarrão, arroz, extrato de tomate, maionese, margarina, café, banha, óleo de soja.
Família 5	Farinha de trigo, arroz, sal, fermento, ovo, óleo de girassol, fubá.
Família 6	Farinha, açúcar, café, sal, arroz, refrigerante.
Família 7	Sal, feijão, arroz, batata, cebola, tomate, farinha, macarrão.
Família 8	Mortadela, margarina, farinha de trigo, achocolatado, café, açúcar branco.
Família 9	Arroz, macarrão, óleo, batatinha, feijão, margarina, cebola, tomate, ovo.

¹⁴ A descrição desses alimentos se deu de forma sucinta, questionando sobre os alimentos que eles(as) lembravam que, geralmente, compravam no mercado, para conhecer melhor a alimentação dessas famílias. Porém, o foco principal da pesquisa versa sobre o que eles produzem para o autoconsumo.

Família 10	farinha de trigo, arroz, óleo, margarina, pipoca, café, macarrão, chantilly, creme de leite.
------------	--

Fonte: Pesquisa de Campo (2020).

Sobre famílias que possuíam criança em suas residências, como filhos(as) (Família 10) e netos(as) (Família 6), nesta última família, os(as) netos(as) não moram na propriedade, mas sempre passam algum dia da semana ou final de semana com os avós. Citaram que compram no mercado alguns produtos ultra processados, conforme mostra o Quadro 20.

Quadro 20 – Alimentos comprados que geralmente são comprados para as crianças no mercado, 2019/2020.

Família 6	Suco de pacotinho, toddynho, refrigerante, coca cola, mortadela
Família 10	bolachinha recheada, salgadinho de milho, coca cola, refrigerante, mortadela

Fonte: Pesquisa de Campo (2020).

Apenas as famílias 5 e 8 apresentaram gêneros de todos os grupos alimentares, porém, o que se observa em relação aos alimentos produzidos para o autoconsumo, de cada família, é que essas famílias mantêm, em sua maioria, uma produção diversificada, que contempla praticamente todos os grupos alimentares. Devido a algumas limitações, como a ausência de moinho, de mão de obra, problemas com o solo, que restringem a produção e colocam desafios aos(as) agricultores(as) frente a essas adversidades, todos(as) mantêm a produção para autoconsumo.

Outro ponto importante para se considerar, é que nenhum(a) dos(as) agricultores(as) relataram ter a pretensão de deixar de produzir para o autoconsumo, apenas se surgisse algum problema de saúde:

Só se fosse que talvez por questão de saúde, por não poder não mais produzir, mas a intenção é continuar produzindo (ENTREVISTA 1).

Por causa de doença (ENTREVISTA 2).

Por enquanto a gente não pensa em parar não, mas só se for por algum motivo de saúde (ENTREVISTA 6).

[...] só se ficar doente (ENTREVISTA 7).

Ao analisar a pauta alimentar, é possível observar a existência de dois componentes: o consumo de alimentação básica proveniente da produção para o autoconsumo, no geral isentos de agroquímicos; e outro, o consumo de alimentos processados e/ou ultra processados provenientes de compras no mercado massificado. Para Hernández (2005), os mercados modernos são um exemplo da globalização, pois, pela ampliação da circulação de produtos entre as mais variadas regiões do mundo, eles aparentemente são diversificados, no entanto, são oriundos da especialização na agricultura, não apresentam características próprias ou particulares, são iguais em todos os lugares, circulam pelas mesmas marcas, nas mesmas cadeias de distribuição, usam as mesmas tecnologias, as mesmas ambientações, os mesmos modelos de comida industrializada. Segundo Louzada et al. (2019), os alimentos ultra processados apresentam um perfil nutricional desfavorável e impactam negativamente na qualidade nutricional da alimentação. De forma geral, apresentam maior densidade energética, mais açúcar livre, mais gorduras totais, saturada e trans e menos fibras, do que o conjunto dos outros alimentos.

Os(as) agricultores(as) expressam, na maioria das falas, suas preocupações com a qualidade do alimento, relacionando-a: ao não uso de agrotóxicos; ao saber de onde vem o alimento, inclusive os alimentos industrializados. No entanto, observa-se que há vários produtos comprados no mercado, que fazem parte da categoria dos alimentos ultra processados (margarina, mortadela, refrigerante, achocolatado, maionese), o que denota a inserção da lógica da produção e do consumo vinculada aos “impérios alimentares”, como diz Ploeg (2008), um sistema industrial alimentício que vem modificando os modos de vidas tradicionais, trazendo consequências à saúde, ao meio ambiente e à segurança alimentar. Segundo Louzada et al. (2019), a publicidade de alimentos ultra processados domina os anúncios comerciais de alimentos e estão presentes em toda parte, sempre acompanhados de muita propaganda, descontos e promoções, veiculando, frequentemente, informações incorretas ou incompletas sobre a alimentação, que atinge, sobretudo, crianças e jovens.

Como colocado por Bezerra e Scheneider (2012), dentre os piores impactos, o que repercute de forma massiva, nos dias de hoje, é a relação direta e simbiótica da Revolução Verde com a indústria de alimentos que, por sua vez, resulta numa inversão de ordem e de valores, predominando a visão de se estruturar o setor

produtivo de alimentos (ou o sistema agroalimentar) orientado, pura e simplesmente, em prol da obtenção do lucro a qualquer custo.

No trecho da entrevista a seguir, fica evidente a influência que a mídia/TV tem sobre o consumo e as escolhas dos alimentos:

[...] eu acho que tem coisa sim que a gente come que a gente vê na tv, quantas porcariuzinha tu vai lá e compra, que tu não comprava antes? pense bem, olha essa piazada que tá aí (netos) o salgadinho, não é uma porcária? e eles comem igual (ENTREVISTA 6A).

No Brasil, embora legumes, verduras e frutas possam ter preço superior ao de alguns alimentos ultra processados, o custo total de uma alimentação baseada em alimentos *in natura* ou minimamente processados ainda é menor do que o custo de uma alimentação baseada em alimentos ultra processados (LOUZADA et al., 2019).

O que ressalta a importância da produção para o autoconsumo dessas famílias é que, mesmo estando dentro do sistema de consumo de alimentos industrializados e ultra processados, grande parte de seus hábitos se relacionam com a tradição familiar. Estes são, em sua maioria, alimentos naturais, livre de contaminantes, com história e laços afetivos. Segundo o(a) entrevistado(a) 9: “os alimentos básicos vêm do hábito da família como arroz, feijão, a mandioca” (ENTREVISTA 9). Na entrevista 10, também é possível observar que os alimentos ditos básicos eram a base da alimentação saudável, e o hábito que tem predominado, principalmente junto aos mais jovens e às crianças, são de alimentos industrializados, como destaca, nessa fala, o(a) entrevistado(a): “[...] do meu hábito vem o consumo das frutas, o leite com a polenta [...] já o refrigerante, as batatas fritas, salgadinhos isso é da cultura atual, que as meninas adoram, e como não dar?” (ENTREVISTA 10).

Isso deriva, segundo Mallarino et al. (2013), principalmente do marketing agressivo e sofisticado que modifica as normas sociais, especialmente entre os consumidores vulneráveis, como as crianças. Segundo Louzada et al. (2019), essa influência ocorre, principalmente, nos países de renda média e baixa, onde o marketing direto e específico para essas comunidades é bastante frequente, o que tem ajudado as indústrias de alimentos ultra processados, em sua maioria, empresas transnacionais, a penetrarem rapidamente nos mercados emergentes.

A alimentação é o terceiro maior gasto da população brasileira, ficando atrás da habitação (36,6%) e do transporte (18,1%). Segundo dados da POF, as despesas com alimentação representavam em torno de 16,1% (2008-2009), sendo que esse percentual passou para 17,5% (2017-2018) (IBGE, 2019). Outros dados relacionados à alimentação demonstram que a proporção de gastos com a alimentação fora do domicílio, na área rural, foi crescente ao longo das últimas pesquisas: 2002-2003 (13,1%); 2008-2009 (17,5%); 2017-2018 (24%) (IBGE, 2019). Uma das possíveis explicações para esse aumento na área rural é que com mais acesso ao mercado de trabalho, sobra menos tempo para o consumo no domicílio e a preparação dos alimentos (IBGE, 2019). Particularmente, é um dado preocupante, visto que ao se alimentar fora de casa, as pessoas estão mais suscetíveis a consumir alimentos com valor nutricional reduzido e grande quantidade de gorduras e alimentos ultra processados.

Também foi observado, através da fala do agricultor, é a dinâmica do mercado dominante, que condiciona as famílias agricultoras a deixarem de operar em seus modos tradicionais: “[...] por que vem a lógica do mercado, que é tudo mais rápido e fácil comprar, e também as dinâmicas das famílias mudaram, uns saem, poucos ficam [...] o motivo disso tudo é muito amplo, essa mudança da lógica familiar, o comodismo do mercado (ENTREVISTA 10).

Essa mudança também é referida por Menasche et al. (2008), quando os(as) agricultores(as) do Vale do Taquari relatam que, no passado, eram raros os itens comprados, basicamente, o sal e o café, e que muitos dos alimentos hoje adquiridos, como arroz, batata e cebola, eram produzidos nas propriedades. Ainda, apontam que alguns dos alimentos que atualmente são obtidos no comércio teriam sido adotados em substituição a outros que, anteriormente, eram produzidos por eles: ao invés do açúcar branco, utilizavam o açúcar mascavo; a banha foi, em boa medida, substituída pelo óleo de soja; enquanto que a nata pelo creme vegetal industrializado.

Os(as) agricultores(as) do estudo de Wagner, Marques e Menache (2007), ao compararem a alimentação atual com a de antigamente, manifestaram que as mudanças mais recorrentes é que hoje são utilizados muitos alimentos industrializados, que não estavam presentes em sua dieta há alguns anos atrás, quando quase tudo era produzido e processado pela família. Mencionaram, ainda, ter ocorrido forte redução da produção da diversidade de grãos.

O alimento tem relações importantes com a cultura local, a religião, o gosto, a tradição, o simbolismo e a identidade, mas tem sido cada vez mais produzido como uma mercadoria, sob as premissas de um sistema e de uma política agroalimentar de caráter global, dominada por corporações agroalimentares transnacionais, o que envolve uma forma legitimada de agrobiopoder e de ameaça à soberania alimentar, além de impactos culturais e socioambientais significativos (AZEVEDO, 2017). A alimentação é imprescindível para a vida e a sobrevivência humana, como necessidade básica e vital, ela é necessariamente modelada pela cultura e sofre os efeitos da organização da sociedade (CANESQUI; GARCIA, 2005).

Em relação à soberania alimentar e à produção voltada para o autoconsumo, Dombek (2006) sustenta o direito de os povos definirem suas próprias políticas e estratégias de produção, distribuição e consumo dos alimentos que necessitam. Porém, essa liberdade em preservar a escolha dos alimentos que produzem e consomem está declinando em face ao aumento de controle pelo mercado sobre o que deve ou não ser cultivado e consumido; à queda da biodiversidade; ao crescimento de monoculturas; e à predominância da mídia transnacional de massa, que promove determinados estilos de vida e alimentos.

Ao utilizar-se de dados da Secretária da Agricultura de Abastecimento (SEAB, 2017) do Paraná, Ferreira e Corona (2019) observaram uma diminuição da produção de alimentos tidos como básicos, no município de Ampére, entre os anos 1980 e 2017. Houve uma queda considerável na produção de arroz (-99,91%); batata-inglesa (-99,05%); feijão (-90,72%); mandioca (-64,84%), além do aumento na produção de soja em 157,68%. Percebe-se a produção voltada à monocultura, com o aumento da produção da soja e a diminuição da produção dos alimentos básicos.

Resultados semelhantes foram encontrados por Nunes e Balem (2003), em assentamentos de Reforma Agrária de Tupanciretã. Os autores argumentam que esse fato é derivado do contexto macroeconômico da agricultura, que incentiva direta e indiretamente os cultivos para o mercado. Dito isso, a manutenção da produção para o autoconsumo é uma estratégia fundamental para as dinâmicas socio reprodutivas das famílias agricultoras, e um dos principais meios para que os(as) agricultores(as) permaneçam em SAN.

4 DA TERRA À MESA: A INTER-RELAÇÃO COM A SEGURANÇA ALIMENTAR NUTRICIONAL

NÃO COMA NADA QUE SUA BISAVÓ NÃO RECONHECESSE COMO COMIDA. Por que sua bisavó? Porque, a essa altura, sua mãe, e possivelmente, até sua avó estão tão confusas quanto o restante de nós, para estar seguros, precisamos voltar pelo menos umas duas gerações, a uma época anterior ao advento dos alimentos modernos (POLLAN, 2013, p. 127).

Este capítulo é destinado a responder ao terceiro objetivo da pesquisa, que visa descrever como as famílias compreendem a relação da sua produção de alimentos para o autoconsumo com a SAN.

A alimentação, nos tempos modernos, está à mercê da contaminação dos alimentos por agrotóxicos, herbicidas, repletos de corantes e aditivos químicos, e ao caos das informações, ora da ciência da nutrição, ora da mídia e da indústria alimentícia. O alimento tem se tornando meramente produto, nesse sistema que transforma os hábitos alimentares. Segundo Pollan (2013), nas últimas décadas, mamãe perdeu grande parte da sua autoridade sobre o jantar, cedendo aos cientistas e marqueteiros da alimentação, e em menor grau, ao governo, com suas diretrizes alimentares em constante modificação, suas regras para rótulos.

As sociedades estão cada vez mais adensadas à globalização e à destradicionalização, como destaca Giddens (1991). E esse sistema evidencia muitas consequências, como doenças crônicas não transmissíveis, obesidade, câncer, problemas ambientais (LUZ, 2014; POPTKIN et al., 2019; WHO, 2020). O consumo de alimentos transgênicos com agrotóxicos associados, utilizados principalmente em lavouras de cana de açúcar, soja, arroz e milho, tem sido relacionado a problemas neurológicos, alterações hormonais, infertilidade, câncer (FRIEDRICH et al., 2015)

Giddens (1991) ressalta que nossas atividades cotidianas são cada vez mais influenciadas por eventos que acontecem do outro lado do mundo. Na ordem social, considerada pelo autor como pós-tradicional, perderíamos as referências dadas pelas tradições e teríamos que decidir e escolher, por nós mesmos, “na condição de indivíduos e humanidade coletiva, o que é a natureza e como devemos organizar nossas vidas em relação a ela” (GIDDENS, 2001, p. 59). Mas, por outro lado, apesar dessa tendência mundial de se perder referências tradicionais e locais, a alimentação

ganhou espaço para discussões e reflexividade (GIDDENS, 1991). Assim, na situação atual, é importante destacar o papel do(a) agricultor(a) familiar, que ao incorporar a reflexividade, contrariando a globalização, retoma a importância da tradição, da cultura, e mantém, mesmo que reduzida, a produção dos próprios alimentos para o autoconsumo, bem como, busca manter estilos de vida locais. Pois, como destaca Portilho et al. (2011), os indivíduos precisam se acostumar a refletir e a filtrar as informações sobre todos os aspectos rotineiros da vida cotidiana, tomando decisões com base nessas reflexões e conhecimentos.

E, a partir da análise das falas dos(as) agricultores(as) em relação à alimentação saudável, é possível observar a reflexividade. Alimentação saudável para os(as) agricultores(as) tem relação estreita com a qualidade do alimento, aquele sem veneno/agrotóxico. A maioria relata que produzir seu alimento é importante, porque, assim, sabem o que estão comendo, e se referem à uma alimentação saudável com base na produção de alimentos, como mandioca, batata, feijão, frutas e verduras e, também, na criação de bovinos, suínos, galinhas e peixes. Produção semelhante foi descrita por Pereira (2014), na comunidade da Península do Cavernoso, no município de Candói – PR.

Para todos(as) os(as) entrevistados(as), a alimentação saudável deve ser sem veneno/agrotóxico e produzida pelas mãos da família, como nos trechos das falas a seguir:

[...] alimentos como batatinha, tomate coisas produzidas no sitio né? frutas, algo neste sentido sem veneno (ENTREVISTA 1).

[...] é aquilo que a gente produz aí pra consumo sem agrotóxico sem nada, e com certeza tem essa relação com a alimentação saudável, por que tu sabe o que está comendo... mandioca, batata, feijão, leite a gente tira faz o queijo é bem mais melhor né? (ENTREVISTA 2).

[...] alimento saudável pra mim é sem agrotóxico (ENTREVISTA 3).

[...] eu acho que é produzir sem agrotóxico e com adubo orgânico que a gente prepara, o sabor das coisas já muda se tu pegar uma daqui e uma da cidade já muda bastante ... é que nem fruta, verdura, salada que a gente produz na roça (ENTREVISTA 4).

[...] é alimento sem agrotóxico produzido pela agricultura familiar ... porque aqui a gente produz pro nosso consumo sem veneno (ENTREVISTA 5).

[...] o que nós produzimos é saudável, sem veneno ... batata, mandioca, legume, banana, tem relação com a alimentação saudável, a gente só não produz o arroz, o café, mas a maioria a gente produz aqui (ENTREVISTA 6).

[...] é o que a gente produz aqui, sem veneno (ENTREVISTA 6A).

[...] alimentos orgânicos, por que se você ir na parte de industrializados ele não é saudável, realmente não é saudável (ENTREVISTA 7). (O(a) agricultor(a) não falou diretamente o agrotóxico e/ou veneno, porém, o alimento orgânico infere diretamente em ser alimento livre de contaminantes químicos).

[...] a gente sabe que isso que a gente produz é um alimento saudável por que não vai veneno e assim a gente tá se alimentando bem e é uma alimentação saudável e natural, que a gente mesmo planta, limpa, colhe e come esses alimentos (ENTREVISTA 8).

[...] Eu acredito assim, que é tudo aquilo que tu produz na tua propriedade, sem nada de agrotóxico, esses são alimentos saudáveis (ENTREVISTA 9).

[...] o alimento pra ser saudável não pode ter agrotóxico e um monte de química (ENTREVISTA 10).

Para Brandenburg (2017), não é apenas a produção de alimentos em quantidade que define a SAN, mas a produção de qualidade que contribui com a saúde da população. É nesse sentido que se pode definir o papel da agricultura ecológica na sociedade: a produção de alimentos saudáveis.

Alguns(as) agricultores(as) demonstram, também, preocupação com a quantidade de alimentos, além da qualidade: *“[...] tudo que tu exagera nem que é sem agrotóxico também vai dá problema né tem que ter um limite das coisas né [...] é acho que tem que ter limite nas coisas e sem agrotóxico né?” (ENTREVISTA 3); “[...] consumir os alimentos com moderação também que nem o arroz o feijão e a carne diminuir um pouco, por que a carne vermelha principalmente eu já diminuí bastante, mas tem gente que ainda não, a carne de peixe é mais saudável” (ENTREVISTA 4).* Dois dos(as) entrevistados(as), também citaram a importância de os alimentos serem produzidos pela agricultora familiar, reafirmando que seu papel social é muito importante no campo da alimentação e da nutrição, não só das próprias famílias, mas também da sociedade.

Há preocupações com aspectos da saúde relacionados com os riscos do consumo de alimentos industrializados, como expressadas nas seguintes falas:

[...] porque no mercado os industrializado tudo tem química e aqui não, eu crio meu porco, tem a carne ali, as verduras, galinhas, ovos que a gente sabe o que está comendo, tudo isso a gente tem aqui, então o que a gente tem aqui na roça, a gente come o que é bom, que a gente sabe que é saudável. Mas nem todos podem né? que nem os da cidade não tem isso ... que nem a banha, óleo pra que? Se você sabe todo o processamento da soja pro óleo, é complicado você vai comer coisas que não é bom, e pra saúde o natural é sempre melhor (ENTREVISTA 7).

[...] hoje em dia tudo que tu come tem que ser saudável, por que a gente precisa saber o que tá comendo... que nem nós a gente aqui produz tudo orgânico e come diversos tipos de alimentos e tem vários que é pra vários tipos de doenças né, nós produzimos hortaliças, cenoura, beterraba, rabanete, feijão, arroz, bem pouca coisa a gente compra (ENTREVISTA 8).

Ao questionar sobre a importância da produção de alimentos para o autoconsumo das famílias, as respostas, em sua maior parte, foram de considerar a qualidade do alimento em relação a produzir sem agrotóxico. Respostas semelhantes ao que eles(as) consideraram como alimentação saudável – relação direta entre produção de alimentos para o autoconsumo e a alimentação saudável. Grisa (2007, p. 16), observou considerações semelhantes sobre a existência do autoconsumo nos estabelecimentos rurais, justificando-se “consumir alimentos sem veneno” e “saber o que está consumindo”.

Segundo Portilho et al (2011), quando o alimento é visto como mais ou menos natural, que é mais ou menos sustentável, o que se tem, de fato, é a prevalência da dúvida. No caso dos(as) agricultores(as), ao produzirem alimentos para o consumo da família, sentem-se seguros(as) frente às incertezas provenientes dos alimentos vindos do mercado, da contaminação dos aditivos químicos, e dos agrotóxicos. No entanto, isso é plenamente assegurado, pois alguns(as) deles(as) produzem de forma convencional e/ou transgênica (rações, lavouras soja, etc) seus cultivos e as criações destinadas à venda, ou ainda, convivem com transgressões pelo uso de agrotóxicos por vizinhos (como relatado em uma entrevista). Assim, a partir da noção de reflexividade frente aos riscos provenientes dos alimentos comprados no mercado, as famílias agricultoras buscam assegurar, na medida do possível, saúde, autonomia, economia monetária, manutenção da cultura e da tradição.

A seguir estão descritas, no Quadro 21, as falas e as categorias que foram observadas em relação à importância da produção para o autoconsumo para os(as) agricultores(as).

Quadro 21 – Categorias relacionadas à importância de produzir alimentos para o autoconsumo das famílias agricultoras.

Qualidade do alimento	<p><i>[...] produzir seu próprio alimento, vai produzir de uma forma mais [...] com menos veneno, menos agrotóxico mais orgânico pra sua própria alimentação (ENTREVISTA 1).</i></p> <p><i>[...] É importante por que é mais saudável por que a gente não produz com veneno, essas coisas (ENTREVISTA 2).</i></p>
-----------------------	---

	<p><i>[...] porque é tudo saudável né [...] (ENTREVISTA 6).</i></p> <p><i>[...] Tudo natural, sem veneno (ENTREVISTA 6A).</i></p> <p><i>[...] o que a gente come a maioria é produzido aqui, noventa por cento do que a gente come é produzido aqui (ENTREVISTA 5).</i></p> <p><i>[...] Sabe o que tá comendo né (ENTREVISTA 5A).</i></p> <p><i>[...] Significa que a gente produz sem agrotóxico o que a gente planta e colhe de fruta e verdura tudo aqui é natural (ENTREVISTA 3A).</i></p>
Economia e saúde	<p><i>[...] Eu acho que é bom pra saúde e pro lado econômico também fica muito bom (ENTREVISTA 4).</i></p> <p><i>[...] é comer saudável, pra saúde da gente é melhor, dá trabalho, mas pelo menos a gente sabe o que tá comendo (ENTREVISTA 6A).</i></p> <p><i>[...] Por que hoje a gente tem que pensar na saúde, e daí ali a alimentação é o principal, por que a gente tem que comer (ENTREVISTA 7).</i></p>
Tradição e cultura	<p><i>[...] É importante, por que é natural, você sai dos conservantes, dá autonomia pra gente, resgaste também dos antepassados que estão se perdendo, dentro desse contexto que tudo vem do mercado, plantar o próprio alimento é muito importante pra manter a história e autonomia da nossa família (ENTREVISTA 10).</i></p> <p><i>A gente se criou fazendo isso, é tudo pra nós, claro que agora a gente precisou mudar as coisas, os filhos saíram, mas a gente continua fazendo (ENTREVISTA 6).</i></p> <p><i>[...] a gente se criou plantando pra comer, claro que em bem menos quantidade, não dá mais pra plantar de tudo, que a terra é pouca e a gente precisa ter as vacas pra poder ter mais dinheiro pra sobreviver e comprar as outras coisas que precisa (ENTREVISTA 7).</i></p>
Economia e tradição	<p><i>[...] É um meio de economizar, de saber o que você está comendo ... sei lá, mas a gente sempre fez isso, a minha mãe sempre plantou, é até falta de capricho a gente morar no interior e não tem um pé de salada na horta (ENTREVISTA 9).</i></p>

Fonte: Pesquisa de Campo (2020).

O sustento da família agricultora é proveniente, tanto dos alimentos que são comercializados, quanto da produção para o autoconsumo, evidenciando o seu papel econômico na dinâmica familiar, conforme mostram as seguintes falas: “[...] é o nosso sustento a gente sabe o que tá comendo, ajuda a reduzir gasto com o mercado também né?” (ENTREVISTA 2); “[...] é o nosso sustento, de onde a gente tira o nosso alimento pra sobreviver, hoje é muito caro sobreviver sem essas coisas, e ir só lá comprar no mercado” (ENTREVISTA 5).

Além dos aspectos econômicos, em algumas passagens da entrevista conseguimos observar os laços afetivos que compreendem essa relação de produção para o autoconsumo e a família agricultora, exemplo dos seguintes trechos: que produzir para o autoconsumo é tudo para a família (ENTREVISTA 8); e que remete ao cuidado e ao amor em cultivar seus próprios alimentos (ENTREVISTA 9).

A gente começou faz nove anos produzir alimentos assim, só pro consumo da família e aí a procura começou o pessoal começou saber e procurar e aí a gente foi expandindo e agora a gente nem tem produção suficiente pra vender e assim a gente tem o sustento através dessa nossa produção e também tem a renda que vem através disso tudo... a venda que começou com a produção de alimentos só pro consumo da família mesmo, então produzir alimentos é tudo pra nós é daqui que sai a comida da mesa (ENTREVISTA 8).

Porque em primeiro lugar você não precisa comprar, segundo que você sabe da onde vem e como ele produzido, e tem o carinho pelas plantas também que você quando produz um alimento, tu cuida, tem amor nesses alimentos (ENTREVISTA 9).

Para Valente (2002), os hábitos e as práticas alimentares, tanto individuais como os familiares, são produtos da história e da vida de seus antepassados, um reflexo da disponibilidade de alimentos e de água na localidade em que residem, além da sua capacidade econômica e física de ter acesso e produzi-los.

Muito além da preocupação com a origem dos alimentos, o risco dos alimentos industrializados e dos agrotóxicos para a alimentação, a produção de autoconsumo para essas famílias tem relação com a tradição e a cultura, a economia, a saúde, a autonomia e a afetividade, que fazem parte da produção para o autoconsumo, e tem ligação direta com a SAN.

Grisa (2007), em seu estudo sobre “as funções que a produção para autoconsumo desempenha na agricultura familiar gaúcha”, identificou que as famílias, ao produzir seu alimento para o autoconsumo, constituem uma estratégia de fortalecimento de sua autonomia, visto que propicia maior controle das unidades familiares sobre os processos de produção e de reprodução social. O autoabastecimento mantém sob controle da família (ao menos em parte) uma das dimensões mais importantes a sua reprodução, a alimentação (GRISA, 2007).

Maluf (2007) salienta que a presença da produção para o autoconsumo constituiu um importante instrumento de proteção frente às incertezas e às oscilações da produção mercantil. A relação entre a SAN e a econômica, para essas famílias, é percebida como uma unidade que direciona a manutenção da propriedade e a permanência no campo.

Uma das entrevistas também se refere à produção para autoconsumo como instrumento de autonomia: “É a nossa autonomia, o sustento, a nossa tradição e também faz bem pra saúde” (ENTREVISTA 10), o que demonstra a relação direta com as dimensões de SAN. E quando os(as) agricultores(as) se preocupam em produzir

um alimento de qualidade, que na visão deles(as) deve ser sem agrotóxicos, insumos industrializados, também estão se referindo ao cuidado com o meio ambiente, mesmo que nas falas isso não tenha sido explícito.

A preocupação em saber sobre a origem dos alimentos consumidos pela família e a contaminação por agrotóxicos perpassam sobre as noções da falta de confiança, pois, tradicionalmente, ela se constitui pelas relações sociais em que há encaixes de tempo e espaço, ou seja, as ações são medidas por relações face a face. Mas a modernidade introduziu um dinamismo elementar nas relações humanas, com desencaixes de tempo e espaço, mediados pelos saberes técnicos/científicos dos peritos, que pelas suas ações geraria a confiança associada aos ambientes de incertezas e de riscos abstratos (GIDDENS, 2002).

Os(as) agricultores(as) familiares entrevistados(as) se situam nessa fronteira, utilizam de saberes especialistas para produzir, principalmente, o que é destinado ao mercado e, ao mesmo tempo, recorrem às tradições familiares para preservar graus de segurança e autonomia alicerçados em riscos relativamente controlados (alimentares e ambientais). Isso conduz pensar que os(as) agricultores(as), a partir de suas vivências, tomam para si as reflexões sobre as suas vidas cotidianas, em que há continuidades e descontinuidades, para manter e circular noções de segurança e confiança, que a produção de alimentos gera à família, como evidenciam as falas a seguir:

[...] por que tudo que tu comprar de fora tu não sabe o que tu tá comprando né? É desde que nem o porco, a gente cria boizinho a gente sempre abate em casa isso também né? verduras também a gente planta, mas daí compra é muito difícil essas coisas, então por causa disso que a gente se preocupa por que não sabe o que vem de fora (ENTREVISTA 3).

[...] é o nosso sustento, é puxado, mas por outro lado a gente trabalha em família, um ajuda o outro e é importante por que se você vai depender de comprar tudo no mercado não sabe o que está comendo e assim já não, por mais que é cansativo, mas faz bem pra saúde (ENTREVISTA 8).

A confiança que vem através da produção de alimentos para o autoconsumo da família, é observada, de forma clara, na entrevista 3, e que a desconfiança do alimento que provém da agroindústria, aliada a sua vivência cotidiana, gera a reflexividade. A relação de confiança com os alimentos produzidos para o autoconsumo e a incerteza com produtos oferecidos para compra é destacada na

literatura, em outros trabalhos já realizados sobre o tema, como em Grisa (2007); Menasche et al. (2008) e Duval (2009). Para Hernández (2005), foi a industrialização que provocou a perda de algumas referências, relativas ao lugar da produção, às matérias-primas e às técnicas de manipulação.

Os alimentos produzidos para o autoconsumo são valorizados por possuírem uma qualidade nutricional superior aos alimentos comprados, e retrata a segurança do alimento.

O que produz a gente sabe a qualidade que a gente produz [...] tem coisas que custa mais caro das vez do que no mercado que nem hoje um porco e um terneiro as vezes é mais barato tu ir lá e comprar no mercado do que tu produzir mas daí tem a qualidade né [...] um boi de confinamento sabe quantos hormônios que eles aplicam? tu vende um bezerro magro dali a sessenta dia ele tá que nem [...] os boi chega se amarelo de gordura, mas será que é só silagem e ração? a gente não sabe o que eles aplicam, pra ganhar dinheiro hoje o povo faz qualquer coisa ... então a gente não faz isso nem que demore sessenta dias a mais pra tu abater pra poder consumir, mas é uma coisa necessária (ENTREVISTA 3).

Essa mesma interpretação foi descrita pelas pesquisadoras Wagner, Marques e Menasche (2007) sobre o consumo dos alimentos industrializados, ou cuja origem era desconhecida, o que desperta uma sensação de insegurança, pois muitas respostas reforçam a preocupação com a presença de aditivos químicos, bem como de resíduos de agrotóxicos. Grisa et al. (2010) justificam essa sensação de insegurança através dos alimentos comprados, visto que a sua origem, o seu processamento e o seu manejo são desconhecidos.

Pois, segundo Hernández (2005), os alimentos ditos modernos, classificados no limite do comestível, incitam a desconfiança, devido à artificialidade, pois eles se configuram como uma verdadeira caixa preta, que evoca o medo, visto que, quando um alimento é conhecido, tem sua história e identidade e está fora de perigo.

Para Grisa, Gazzola e Schneider (2010), três princípios da segurança alimentar são alcançados com o autoconsumo: 1. A qualidade nutricional dos alimentos, pois a produção para o autoconsumo é sempre interpretada pelos(as) agricultores(as) como geradora da segurança alimentar, por conter uma qualidade nutritiva que seria superior aos alimentos comprados, geralmente, porque essa prática é realizada sem agrotóxicos e outros produtos químicos; 2. Fornecimento de uma alimentação

coerente com os hábitos de consumo local, o que significa que o(a) agricultor(a) pode acessar uma alimentação que condiga com o que ele(a) e a sua família gostam de comer em suas refeições diárias, possibilitando suprirem as suas necessidades; 3. A segurança alimentar que é atendida pelo autoconsumo concerne à diversidade de alimentos que podem ser produzidos e consumidos nas unidades familiares.

E quando os(as) agricultores(as) desta pesquisa suscitam a importância do autoconsumo, associa-se com os preceitos da LOSAN, que em seu Art. 4º, inciso III, quando afirma que a SAN abrange a promoção da saúde, da nutrição e da alimentação de toda população (BRASIL, 2006). Na medida em que os(as) agricultores(as) produzem e consomem seus próprios alimentos, buscam assegurar a qualidade (Art. 3), a saúde (Art. 4), a autonomia (Art. 8); a economia (Art. 3); o respeito à cultura e ao ambiente (Art. 3). Mas, por outro lado, quando os(as) agricultores(as) têm dificuldade em manter a conservação da biodiversidade (inciso II da LOSAN), seja por falta de incentivo de políticas públicas ou outras condições, ficam à mercê das sementes convencionais e transgênicas, diminuem a conservação e a produção de sementes crioulas, entre outros aspectos. A SAN fica comprometida, bem como a contaminação do solo, da água e dos alimentos, por insumos e agrotóxicos.

Duval (2010), em uma perspectiva sociológica qualitativa da produção para o autoconsumo entre famílias rurais assentadas, na fazenda Monte Alegre, região de Araraquara – SP, observou que a prática de produzir para o autoconsumo é vista como fonte primária para obter nutrientes e manter a relação homem-natureza de forma mais sustentável, contribuindo, também, para uma alimentação variada, respeitando os aspectos culturais de gosto e preferências alimentares e que garantem a segurança alimentar das famílias pesquisadas. O autor encontrou, também, resultados semelhantes em relação à segurança do(a) agricultor(a) em produzir seus alimentos, o que lhes permite assegurar a procedência, a não utilização de agrotóxico, garantindo uma alimentação balanceada, nutritiva e que beneficia a saúde da família.

5 AUTOCONSUMO: A GENTE DEPENDE DISSO PRA VIVER

Olha eu acho que uma das dificuldades que a gente tem em produzir pro autoconsumo é esses agrotóxicos que os granjeiro planta arredor do que a gente planta por que a gente planta sem veneno a gente tá produzindo no final ele vai adquirir e vai ter um pouco de veneno por causa que não tem as barreiras suficientes, o veneno também vem pelo ar né [...] eu planto sem veneno mas meu vizinho planta com veneno ai de uma forma ou de outra seria um problema prejudicando o alimento saudável né sem agrotóxico.. mas a gente não pensa em parar de plantar pro consumo, a gente depende disso pra viver (ENTREVISTA 5).

Um dos principais símbolos da continuidade é percebido quando todos(as) os(as) agricultores(as) entrevistados(as), desde o(a) que possui menor inserção no mercado aos(às) que estão ligados(as) com a agroindústria, disseram que não pretendem parar de produzir o alimento para o autoconsumo: *“É aqui que está nosso sustento e nossa autonomia, e dependemos disso pra sobreviver [...] por que o autoconsumo é autonomia, é saber o que você está comendo”* (ENTREVISTA 10).

Este capítulo tenta responder os dois últimos objetivos específicos, que versam identificar as conexões que se configuram nas relações familiares, extrafamiliares e comunitárias, na provisão e consumo de alimentos; e as continuidades do saber-fazer em face à modernização.

Segundo Giddens (2002), a tradição tem um papel-chave na articulação das ações, oferecendo um meio de organizar a vida social, especialmente ligado a preceitos da segurança ontológica e ordenando o tempo, sendo que o passado insere uma banda larga de prática autenticada no futuro. O tempo não está vazio, e um "modo de ser" consistente relaciona o futuro ao passado. Além disso, a tradição cria uma sensação de firmeza das coisas, normalmente misturando elementos cognitivos e morais, que se liga de maneira essencial à organização interpessoal do tempo e do espaço.

Um estilo de vida envolve um conjunto de hábitos e de orientações e, assim, tem uma certa unidade, importante para uma sensação da continuidade da segurança ontológica, que liga as opções num padrão mais ou menos ordenado (GIDDENS, 2002). A segurança ontológica, em outras palavras, é sustentada principalmente pela própria rotina, sendo que “[...] atividades rotineiras, em combinação com a confiança

básica, sustentam a segurança ontológica, que dá sentido de continuidade e ordem nos eventos” (GIDDENS, 2002, p. 221).

Para Hernández (2005), o processo de globalização supôs o desaparecimento de muitas manifestações ou produções de caráter local, desde as variedades vegetais e animais, de costumes e de instituições socioculturais. Enquanto umas desapareceram, outras se expandiram e se generalizaram ou se adaptaram. A sociedade atual tende a ser mais industrial¹⁵ e assalariada do que agrícola e de subsistência, mais laica do que religiosa, concentrada nos núcleos urbanos cada vez maiores, não segue como antes a pauta dos calendários ecológico-climáticos (tempo de lavar, de semear, de colher), é propriamente a separação do tempo e do espaço (GIDDENS, 1991).

Para Hernández (2005), tudo isso é consequência de uma alimentação homogeneizada e da passagem de ecossistemas diversificados para outros especializados e integrados em sistemas de produção agroalimentar, que aumentou consideravelmente a produção mundial de alimentos. Ao mesmo tempo, desapareceram numerosas variedades vegetais e animais, que constituíram a base da dieta, em âmbito local e, cada vez mais, estão sendo substituídas pelo aumento da quantidade de alimentos processados industrialmente, com o uso de sementes transgênicas.

A progressiva homogeneização e a globalização alimentares provocam o desaparecimento de receitas/alimentos e das lembranças. No entanto, há resistências, como atenta Ploeg (2008), constata-se que há necessidade de manter os alimentos da própria terra, dos conhecimentos e das técnicas a eles associados, ou seja, é o ‘saber-fazer’ que os acompanham. Assim, as variedades locais, a riqueza e a razão de ser da tradição, a identidade proporcionada pelo gosto dos pratos festivos e consumidos em datas que a reforçam, são alguns dos elementos que fazem parte do modo de vida dos(as) agricultores(as) familiares (HERNÁNDEZ, 2005). Em um tempo em que a alimentação se homogeneiza e se industrializa, produzir o seu próprio alimento e manter as suas tradições alimentares vivas é um patrimônio sociocultural e um processo de resistência (ESCOBAR, 2005; PLOEG, 2008).

¹⁵ No Brasil, os dados do IBGE (2020) demonstram uma participação de 20,9% da indústria, enquanto que da agropecuária é de 5,2%.

As discontinuidades percebidas pelas famílias, que foram relatadas em suas falas, relacionam-se com a diminuição da diversidade de alimentos.

Que nem antigamente que conseguia produzir mais, daí ao longo do tempo foi deixado de plantar várias coisas pela maioria das pessoas [...] antigamente plantava amendoim a batata doce, tudo essas coisas era plantado né? minha vó, meu deus do céu tinha desde aquelas lentilha, não sei de tu conhece isso né? O pessoal usa bastante pro primeiro de ano né? na véspera faz uma sopa de lentilha [...] a minha vó plantava, era muito gostosa, a minha vó plantava até amendoim (ENTREVISTA 3).

A minha mãe também produzia, nata, manteiga, melado, fazia chimia no tacho, tudo no tacho a gente fazia (ENTREVISTA 3A).

Achado semelhante em uma pesquisa realizada por Grisa et al. (2020), realizada no oeste catarinense, onde do total de 49 entrevistados(as), 45 indicaram que a geração dos pais dos(as) produzia/plantava uma diversidade maior de alimentos e que praticamente nada se comprava, e a produção para o autoconsumo foi minimizada em função das atividades comerciais. E essas mudanças no “lugar” da produção para o autoconsumo na reprodução social das famílias também impactaram no consumo de alimentos destas. O consumo de alimentos naturais e coloniais foi minimizado em detrimento do consumo de alimentos industrializados e ultraprocessados, adquiridos via mercados.

Observa-se, através da pauta alimentar, descrita no terceiro capítulo da dissertação, que os alimentos citados nas falas estavam restritos a poucas famílias. Uma das possíveis causas para essa problemática da diminuição da diversidade de alimentos é de *“que as famílias eram grandes daí tinha bastante pra se envolver nessas coisa, daí hoje em dia sozinho, não dá de fazer tudo que tem vontade”* (ENTREVISTA 3).

Na visão dos(as) agricultores(as), as mudanças que ocorreram na produção para o autoconsumo foram a diminuição da quantidade de alimentos produzidos de forma orgânica; a diversidade de alimentos; a inserção do veneno devido, em grande parte, à falta de mão de obra; e a diversidade de alimentos produzidos em virtude do progressivo aumento da produção de soja e milho (*commodities*), o que foi observado nas entrevistas 1, 2 e 6:

Alimentos orgânicos eu acho que isso mudou um pouco com o passar do tempo que fica um pouco difícil as vezes cuidar tudo no orgânico, a mão de obra pra conseguir tudo no orgânico dá muita mão de obra (ENTREVISTA 1).

É tanta coisa que muda né, mudou bastante, mais veneno estão usando, a gente que planta pouco, planta sem veneno só mais natural a maioria usa mais veneno por que vai rápido as coisas, quem nem pra dessecar quem planta milho e soja pra aumentar produção (ENTREVISTA 2).

A produção pra autoconsumo diminuiu, diminuiu por causa que dá mão de obra, hoje tem o veneno, mas daí se tu vai lá plantar o natural e vai carpinar hoje tu não tem mão de obra e é pouco e se tu pensar pra vender, gasta muito com mão de obra e o veneno é bem mais fácil, porém menos gente plantando hoje também, querem saber de comprar só (ENTREVISTA 6A).

Complementar à falta de mão de obra, o(a) agricultor(a) suscita a lógica do mercado em relação à praticidade em comprar tudo pronto, e pela mudança da estrutura familiar:

Eu me criei comendo polenta com leite, inclusive a gente plantando o milho, moendo e fazendo a polenta, outro exemplo é a carne em lata na banha, até meus quinze anos não se tinha geladeira, então o pai sempre carneava o porco e guardava na banha e durava um tempo então isso, com a vinda dos eletrodoméstico se perdeu, as composta de fruta que se fazia, também se perdeu, porque vem a lógica do mercado, que é tudo mais rápido e fácil comprar, e também as dinâmicas das famílias mudaram, uns saem, poucos ficam... o motivo disso tudo é muito amplo, essa mudança da lógica familiar, o comodismo do mercado (ENTREVISTA 10).

Na pesquisa de Grisa et al. (2020), os(as) agricultores(as) entrevistados(as) externam diversos fatores que contribuíram (e continuam contribuindo) para essas mudanças nas práticas produtivas e de consumo. Tais fatores perpassam a mudança tecnológica na agricultura; a prioridade para os produtos comerciais da agricultura; a diminuição da força de trabalho disponível nos estabelecimentos (redução do número de filhos(as) e êxodo rural); a sobrevalorização do urbano e a publicidade do urbano/industrial; a política de agroindustrialização, que privilegia a qualidade industrial em detrimento da colonial; as políticas de promoção do acesso aos alimentos (caso da alimentação escolar) que, por muito tempo (presente em alguns casos ainda), estimularam o consumo de alimentos industrializados; e as proibições do sistema de integração de aves no que concerne à presença de outras aves domésticas.

A falta de mão de obra também foi citada por Wagner, Marques e Menache (2007), quando descreveram que a falta de tempo é apontada como a principal causa da redução das atividades de processamento de alimentos em casa. Em geral, identificam haver pouca mão de obra disponível para a realização do trabalho na propriedade, situação mais aguda quando esposas e/ou filhos(as) exercem atividades remuneradas fora da propriedade.

Mas há aqueles que retomaram suas origens tradicionais, por insegurança dos alimentos provenientes do mercado, uma ação reflexiva frente aos riscos dos alimentos modernos. Conforme a agricultora: *“Uma vez a gente produzia tudo o que comia, depois começamos a comprar, tipo feijão a gente não plantava mais, agora a gente voltou a produzir, sabe que tá comendo um produto sem veneno né?”* (ENTREVISTA 5A).

Outro agricultor também questiona sobre o aumento da compra de alimentos, que outrora era quase inexistente, o que se configura uma descontinuidade dos seus fazeres, frente à modernidade:

Há 30 anos atrás o que era comprado? Praticamente nada, as cidades eram pequenas, tudo se produzia, naquela época o alimento era saudável, hoje não, a maioria não é olha isso é um pouco reflexo da população aumentando de mais nas cidades, e pessoal que morava na roça, saíram tudo quase, a maioria foi pra cidade trabalhar pra ganhar dinheiro, por que hoje ninguém vive se não é pra ganhar dinheiro, se tu não tem dinheiro você não tem nada (ENTREVISTA 7).

Menasche et al. (2008) enfatiza que os(as) agricultores(as), em sua pesquisa, também relembram o tempo passado como época de fartura, sendo que a terra era considerada mais produtiva, a alimentação abundante e mais diversificada, sendo poucos os alimentos comprados, pois muito se produzia em casa.

Isso pode ser descrito, nas palavras de Giddens (2002), como um contraste com o mundo tradicional, em que se supõe que o indivíduo tinha controle substancial de muitas das influências que davam forma a sua vida, sendo que nas sociedades modernas esse controle passou para agências externas. Tensionados pelo mercado, o agronegócio e, principalmente a ficha simbólica do dinheiro, os(as) agricultores(as) familiares modificam aspectos importantes de sua tradição.

Outro achado importante nas mudanças (continuidades e discontinuidades) da produção para o autoconsumo, é que a partir da reflexividade das famílias em relação ao seu modo de produzir, observa-se que estão presentes, tanto seus conhecimentos/saberes tradicionais (passado das gerações), como o auxílio de instituições, como a ASSESOAR¹⁶ e a UTFPR, com seus saberes técnico-científicos, o que evidencia o seu poder de agência. Isso foi evidenciado na entrevista 8.

Antes a gente comprava tudo, depois que o meu marido foi fazer um curso técnico em agroecologia em Beltrão, fez dois anos de curso pela UTFPR, daí a gente começou produzir, por que daí veio outra visão né, como a gente só trabalhava com leite e fumo e frango e daí paramos com o fumo e os frango e começamos aí, a gente cansou de trabalhar no fumo que era muito veneno e começamos a produção orgânica, não foi fácil por que é tudo manual não tem veneno pra tu passar, só braçal mesmo, mas valeu muito a pena. [...] Minha mãe e meu pai, sempre plantaram de tudo, a gente aqui no início a gente comprava praticamente tudo, por que plantava fumo e tirava leite, tinha os frango, daí não dava tempo de fazer outra coisa, ai comprava tudo no mercado quase, então a gente meio que esqueceu de como fomos criados, ai a partir desse curso a gente começou a ter uma outra visão diferente e fazer as coisas diferente, tudo orgânico. [...] Arroz, feijão sempre a minha família tinha, meu pai produzia batata, mandioca, isso a gente sempre teve o hábito de consumir... que nem eu disse antes, através do curso da ASSESOAR a gente começou a enxergar diferente o que a gente estava fazendo e começou produzir orgânico pro consumo da família [...] a ASSESOAR dá diversos tipos de curso, através dela a gente fez vários cursos, vou dar um exemplo a cenoura ela é um remédio fortificante das vistas, se tu cortar a cenoura e olhar dentro parece um olho, então um pouco vem da família, mas um outro bom tanto a gente aprendeu fazendo esses curso (ENTREVISTA 8).

Para Giddens (2000), isso pode conformar as estruturas locais, oportunizando a construção participativa dos agentes, como os(as) agricultores(as), funcionando como espaços de persistência e resistência de estilos de vida em que o tradicional e o moderno estão imbricados. Assim, auxiliando na continuidade de práticas socialmente constituídas pelas famílias agricultoras, e que retomam a confiança em sua tradição, conforme destacado por Giddens (1991), o que possibilita a (re)construção, no espaço e no tempo, que fica claro através da entrevista acima.

¹⁶ A Associação de Estudos, Orientação e Assistência Rural (ASSESOAR) é composta por agricultores(as) familiares associados(as) em 26 municípios da região, constituindo-se juridicamente enquanto uma Organização Não Governamental (ONG), com o objetivo de contribuir para gerar, sistematizar e difundir propostas organizativas e de formação para o desenvolvimento, focadas no fortalecimento de organizações e movimentos sociais populares, juntamente com ideais de sustentabilidade (SANTOS, 2008; SANTOS, 2019).

O conhecimento sobre a produção de alimentos para o autoconsumo está imbricado entre os conhecimentos básicos da época de plantar e colher com os que foram passados pelos pais e avôs, de geração em geração, além dos ensinamentos técnicos, como ilustrado nas seguintes falas:

De geração pra geração a gente aprende bastante com os pais e avôs, mas os técnicos também ajudam bastante, até pela qualidade do alimento orientam alguma coisa pra adubação pra vim o fruto melhor [...] da parte dos pais eu aprendi mais sobre a época de plantar, não plantar uma coisa no meio do ano que é final de ano, pra não cair geada assim, mais algo nesse sentido mesmo (ENTREVISTA 1).

Uma parceira de tudo né, mas o conhecimento das coisas, vem mais de antigamente (ENTREVISTA 3A).

Uma experiência única é os pais, vendo eles produzir a gente seguiu a mesma orientação, só que aquela vez não tinha técnico, era só a experiência própria pra produzir, então uma parte veio transmitida pelos pais e outra pelos técnicos, melhorando alguma coisa (ENTREVISTA 4).

Veio dos nossos pais, mas houve uma tendência dos técnicos também, mas principalmente foi das nossas gerações passadas, já vem lá do meu pai e do meu avô que sempre fizeram isso aí, a gente levou algum conhecimento através dos técnicos, mas mais foi do pai e do vô (ENTREVISTA 5).

Um pouco vem da cultura nossa de agricultura, que vem de pai pra filho e depois veio se aprofundando com os cursos de agroecologia, a importância dos alimentos caseiros, de ter autonomia, de evitar o máximo de alimentos industrializados (ENTREVISTA 10).

A maior parte das famílias são assistidas pela EMATER; duas famílias, pela ASSESSOAR; e uma das famílias, por empresas particulares, como demonstra o Quadro 22.

Quadro 22 – Assistência Técnica das famílias entrevistadas – 2019/2020.

Famílias Agricultoras	Assistência Técnica
Família 1	EMATER
Família 2	EMATER
Família 3	EMATER
Família 4	EMATER
Família 5	EMATER
Família 6	FISTAROL e AGROSUL
Família 7	EMATER
Família 8	ASSESSOAR
Família 9	EMATER
Família 10	ASSESSOAR

Fonte: Pesquisa de Campo (2020).

A produção para o autoconsumo, além de ser relacionado a aspectos de SAN, nas falas dos(as) agricultores(as), também se torna um elemento capaz de fortalecer o vínculo da família com o lugar em que vive e da continuidade da sua tradição em produzir alimentos, assegurando alimentos seguros para o consumo. Mesmo diante de tantas alterações nos modelos alimentares tradicionais locais, isso contribui para a consolidação de memórias que são construídas nessas relações. A comida tem histórias sociais, econômicas e simbólicas complexas, que vão além de simplesmente necessidades nutricionais (CANESQUI et al., 2005)

A alimentação pode ser vista como local de resistência identitária (POLLAN, 2013). Esse local de resistência se configura quando os(as) agricultores(as) reproduzem a vivência do plantar, do colher e do consumir o seu próprio alimento, onde se constrói a história da alimentação da sua família, e se perpetua mesmo que de forma recontextualizada, às gerações futuras.

Como explica Fonseca (2011), independente do aprimoramento da indústria, a nostalgia da cozinha caseira permanece e permanecerá fortemente viva, pois a comida tem nome e os alimentos ganham novo *status*: é o feijão da mamãe; o bolo da tia ou o pato do pai. E apesar do aumento do consumo de alimentos fora de casa, ou até mesmo a inserção de industrializados, a comida caseira é valorizada pela segurança oferecida, pelo conhecimento dos ingredientes e de sua forma de manipulação, dos seus temperos, dos modos de preparo e da apresentação.

A comida/alimento tem história e carrega em si muitos laços da sua descendência familiar, afetividade, tradição e cultura. Ao se investigar as receitas que tradicionalmente fazem parte da história das famílias, duas destas citaram não possuir uma receita/comida ou preparação tradicional de família, os demais citaram: bolacha, macarrão, cuca, pão caseiro, pé de moleque, pastel de batatinha, minestra. E, em relação aos ingredientes das receitas tradicionais de família, a maioria que outrora eram produzidos (pelas mães e avós), hoje são comprados no mercado.

A gente faz bolacha, massa caseira também, mas a maioria das coisas pra fazer a gente compra (ENTREVISTA 1).

Cuca [...] tipo ovo a gente tem aqui, a banha, a farinha é comprada (ENTREVISTA 2).

Assim tipo bolacha, pão, cuca, pé de moleque essas coisas, aí tudo tem que comprar [...] só temos o leite (ENTREVISTA 3A).

Mas me lembro do macarrão [...] tudo é mais difícil de ficar fazendo tudo em casa, tem a facilidade pra comprar né ... acha mais fácil comprar do que ficar fazendo né (ENTREVISTA 4).

Cuca, mas quase tudo tem que comprar [...] leite não precisa comprar o restante precisa comprar (ENTREVISTA 9).

Minestra é tipo um revirado, o arroz cozido no feijão [...] o feijão a gente produz, o arroz tem que comprar (ENTREVISTA 10).

Apenas a Família 5 possui uma receita tradicional de família, onde os ingredientes para seu preparo são provenientes exclusivamente da produção para o autoconsumo:

Da minha família vem o pastel de batatinha, na minha família é tradição, tipo na semana santa é sempre o pastel de batatinha, é muito delicioso a batatinha a gente mesmo produz e tempero, ovo [...] por que é só batatinha e tempero, então tudo que vai na receita a gente tem aqui (ENTREVISTA 5A).

A continuidade do trabalho em família é uma das grandes características da agricultura familiar, e se mantém, na maioria das famílias entrevistadas, apesar das dificuldades citadas em relação à mão de obra e à saída dos(as) filhos(as) da propriedade, como retratado nas falas a seguir:

É só eu e ele, não tem mais ninguém aqui, tem dia que ele faz os dois tratar os porco e tira leite não tem divisão de trabalho (ENTREVISTA 5A).

Só a família mesmo que ajuda aqui, seria ela e eu hoje, teria os filhos, mas já saiu todos, eles só vem se alimentar volte e meia (risos) [...] nós dois fazemos todos os trabalhos, eu posso fazer o serviço, tudo que eu sei fazer ela também sabe, ela tira leite e eu trato os porco, tem dia que eu vou tirar leite e ela trata os porco, é um trabalho em família, não é que ela tem que fazer aquilo e eu aquele outro, mas se precisar faço tudo também sem problema (ENTREVISTA 5).

Não tem nenhum mais responsável, é nós dois que fazemos tudo, por que a gente se ajuda, quando um não pode fazer o outro faz, tem dias por exemplo que ele faz quase tudo sozinho, outros eu faço uma coisa e ele faz outra (ENTREVISTA 5A).

Nós dois que somos responsáveis, não tem nenhum mais responsável, é só a família (ENTREVISTA 8).

Outra questão importante a ser levantada é que quando a família é tensionada pelo mercado de trabalho externo à agricultura, por um lado favorece a reprodução da

agricultura familiar, pela estratégia da pluriatividade¹⁷, mas no que se refere à produção para o autoconsumo, esta é fragilizada. Há relativa perda de sua autonomia alimentar e fragilidade no elo com a continuidade do trabalho em família, como revelam os casos de duas famílias entrevistadas, 7 e 10, que precisaram que algum dos membros da família saíssem da propriedade para trabalhar fora, ambas por questões econômicas.

Faço tudo sozinho, só tem eu aqui, meu filho trabalha na cidade, mora comigo, mas trabalha na fábrica na cidade [...] a gente não consegue produzir arroz, feijão porque estou sozinho aqui, meu filho vai pra cidade trabalhar, então a gente se vira como pode, e eu tenho os queijos pra fazer sozinho então não sobra muito tempo pra outras coisa, a gente não tem condição, mas seria necessário (ENTREVISTA 7).

Mais é eu que sou o responsável, claro que eu fui aprendendo ao longo do tempo, os trabalhos braçal eu faço, que nem hoje eu que faço almoço, lavo louça, roupa, a gente faz e daí a esposa está trabalhando na cidade, então eu que cuido tudo aqui, que nem no preparo do alimento, a gente faz o grosseirão [...] hoje pela dinâmica da nossa família, sou eu que faço, e ainda não dou conta de tudo, tem um monte de coisa pra melhorar (ENTREVISTA 10).

Nesta última entrevista, a esposa começou a trabalhar em uma fábrica, no município, há pouco tempo, há uma distância de mais de 30 km da propriedade (DIÁRIO DE CAMPO), pois, somente com o que provém do trabalho na propriedade, não estavam conseguindo manter as despesas de casa¹⁸ (DIÁRIO DE CAMPO). Para Schneider (2005), as atividades pluriativas crescem em decorrência de uma modernidade no meio rural e, também, pelo fato de haver uma divisão social e familiar do trabalho, principalmente em relação à questão de gênero, envolvendo aspectos culturais e econômicos. Contudo, para o autor, a pluriatividade não é para todas as famílias e unidades produtivas. Para algumas famílias, adotar estratégias de junção de atividades agrícolas com não agrícolas é uma alternativa de reprodução social. Para outras, desenvolver somente atividades agrícolas pode ser uma opção e escolha do grupo familiar. Sabe-se que existem algumas limitações que precisam ser

¹⁷ Para Schneider (2004, p. 79), a pluriatividade refere-se a um fenômeno que se caracteriza pela combinação das múltiplas inserções ocupacionais das pessoas que pertencem a uma mesma família, que ocorre em situações em que os membros que compõem as famílias domiciliadas nos espaços rurais combinam a atividade agrícola com outras formas de ocupação em atividades não agrícolas.

¹⁸ Renda agrícola 2019/2020 de RS 9,000.00, descritos no capítulo 3.

analisadas quando se fala em pluriatividade no meio rural, e podem estar relacionadas a vários fatores, como: capacidade familiar de ascensão a essas novas atividades, acesso à educação e formação continuada, localização da propriedade familiar, informações e habilidades necessárias para desenvolver outras atividades, entre outras (FIGUEIRÓ; RENK, 2019).

As pesquisadoras Figueiró e Renk (2019) identificaram mudanças significativas em relação à interação entre o espaço urbano e o espaço rural, com conciliação de atividades agrícolas e não agrícolas, e que a pluriatividade vem promovendo a autonomia, principalmente para as mulheres e os jovens. Apesar de promover a autonomia econômica, o que se observou nas famílias 7 e 10, que são pluriativas, existe uma preocupação com a continuidade dos trabalhos na propriedade.

Quando questionados(as) sobre a existência de prioridade entre produzir para o autoconsumo e/ou para a comercialização, a Família 3, que já caracterizamos com algumas dificuldades em produzir alimentos para o autoconsumo devido as características de solo, direciona-se mais para a comercialização.

[...] tipo assim primeiro é lidar com o leite depois o tempo que sobra daí é pra lidar com as outras coisas [...] porque a gente tem um horário pras vacas tem que fazer todo serviço da ordenha, da limpeza e depois lidar com as outras coisas, por que do leite vem o sustento (ENTREVISTA 3A).

[...] os outros pinduricaia, os enfeite, é depois do leite (ENTREVISTA 3).

Ele está se referindo aos “enfeites” com os outros alimentos voltados para o autoconsumo.

O agricultor que se encontra sozinho, trabalhando na propriedade, também demonstra que está direcionado mais à comercialização: “*olha o que eu produzo pro autoconsumo, é o leite, algumas verduras, frutas, e os bichos uma galinha, porco, boizinho e pra venda daí só vendo queijo, a prioridade é produzir o queijo*” (ENTREVISTA 7). Na Família 9, que é voltada à comercialização de leite em grande escala, também é perceptível esse direcionamento ao comércio: “*o nosso negócio é o leite, então tudo gira em torno disso, a família toda trabalha com isso*” (ENTREVISTA 9).

Nas demais famílias, para algumas existe uma hibridez entre a produção para o autoconsumo e a venda, para outras, a prioridade é para o autoconsumo e a venda do excedente, produzindo a mais para poder vender, mas se acaso acontecer de o rendimento da produção ser pouco por alguma situação e/ou por algum problema climático, a prioridade é para o consumo da família (DIÁRIO DE CAMPO). Isso está evidenciado nas falas a seguir:

Sim, primeiro sempre o nosso consumo aqui, por último seria a venda [...] na verdade a gente faz pro gasto mesmo né, e quando acontece de sobrar a gente manda pra frente pra outras pessoas (ENTREVISTA 1).

[...] o queijo a gente faz um pouco pra venda, mas o resto é pro consumo a gente continua produzindo pra quebrar um galho né se não fica feio a situação (financeira) (ENTREVISTA 2).

O que eu produzo pra mim é pra venda também não faço diferença nenhuma se eu posso comer, daí aquilo que eu vendo (ENTREVISTA 4).

Tipo cebola, alho, tomate, verduras isso a gente produz só pro consumo, mais os cereais que é pra venda... tipo alho, cebola e essas coisa a gente sempre teve o costume de só plantar pro gasto não pra venda, eu acho que pelo próprio costume também, mais é a tradição eu acho (ENTREVISTA 5A).

Tem coisas que a gente planta só pro consumo, já o feijão e o milho, a cana e outras coisas que a gente produz a mais, daí já é pra venda, mas é no mesmo sistema do consumo né, plantado sem veneno (ENTREVISTA 5).

Eu penso assim se eu tenho um boizinho lá bonito, esse eu pego pra mim e se eu tiver outro daí eu vendo, a prioridade sempre é a casa, a gente mesmo aposentado continua produzindo pra ter algo de qualidade, é uma coisa que é mais natural (ENTREVISTA 6A).

Primeiro lugar é pra família, mas quase tudo vai pra venda, a gente não planta pouco é bastante, por que primeiro é o sustento da família, mas a gente tem que ter renda pra comprar outras coisas que falta, que vem através da venda desses alimentos que a gente também consome (ENTREVISTA 8).

Essa questão de prioridade é pro autoconsumo, o que sobra a gente vende, mas claro que a gente sempre planta a mais pra poder vender e ter um dinheiro extra, mas não sei se tem uma prioridade, eu acho que um complementa o outro, o desafio é ampliar a variedade... no meu caso, a gente precisaria se engajar em uma feira, ou outra coisa, o plantar pro autoconsumo é bom pra fugir da lógica do mercado, mas a gente não vive sem renda (ENTREVISTA 10).

Quando indagados se eles(as) acham que houve mudança ou diferença na produção para o autoconsumo com a chegada da mecanização e dos insumos, direcionaram as suas respostas em melhorias para a produção de alimentos em relação aos maquinários (trator, arado, ensiladeira, etc.) e, por outro lado, demonstraram-se contrários ao agrotóxico por fazer mal à saúde.

Eu acho que os maquinários são ótimos, já a questão do agrotóxico não muito, porque a gente faz mais no orgânico, agrotóxico eu acho que faz mal pra saúde, mas trator e maquinários ajudam bastante até pra movimentar o solo, fica mais fácil pra plantar (ENTREVISTA 1).

[...] o trator veio pra facilitar a vida pra arrumar a terra lavra pra arruma os canteiro pra fazer a plantação de salada e deixa pronto do que tu ficar fazendo de enxada (ENTREVISTA 4).

É eu na verdade me criei lidando com boi, tudo era manual, hoje em dia já tem um trator, tem um arado, tem uma grade ali já facilitou, a mudança maior veio dos agrotóxicos, eu não uso [...] mas se hoje fosse trabalhar do jeito que eu me criei trabalhando não sobreviveria ninguém (ENTREVISTA 5).

Vejo diferença, facilitou mais pra venda, mas diminuiu bastante outras coisas, que nem agora a gente não planta arroz, naquela época a gente plantava, nos produzia pro gasto e o que sobrava a gente vendia um pouco, hoje em dia com a mecanização o que aconteceu a gente deixou de fazer umas coisas que era mais manual, por exemplo eu posso plantar mais o soja, o milho e comprar o arroz, o que facilita mais nessa parte (ENTREVISTA 6A).

[...] mas é que antigamente era tudo braçal e hoje não tem como, hoje se tu não tem uma máquina, tu não faz mais nada [...] o meu tempo é o tempo do boia fria, carpir no meio do soja, num solão que nem hoje, como é que tu vai fazer? não existe, e outra não tem mais gente pra fazer esse tipo de coisa, não tem como fazer mais, mas pros alimentos de consumo da casa que não é muito, a gente faz sim sem veneno (ENTREVISTA 7).

Para os(as) agricultores(as) 3 e 10, as máquinas agrícolas resultaram na diminuição da diversidade alimentar, ao mesmo tempo em que aumentou a produtividade de *comodities*, mas, por outro lado, beneficiou o trabalho do(a) agricultor(a) que antes era apenas braçal e exaustivo.

Antigamente tu tinha que guardar a palha do milho pra tratar as vacas no inverno agora tu faz a silagem aproveita bem mais ... aumentou a produção né, a produtividade pelo menos né se é que foi ou se vai ser melhor pras pessoas não sei por que antigamente era mais rustico né mas [...] a gente produz hoje menos diversidade [...] a maioria das pessoas abandonou todas essas coisas né só planta soja e milho e o resto vai lá no mercado buscar tudo, nem o porquinho o povo não quer mais ter pra não ter compromisso com nada né, é tudo só produzir grão soja e milho que vai lá no trator pulverizador, uma seifa [...] eu trabalhei com maquina muito tempo sei que quem sobe no trator não quer nem pensar em pegar uma enxadinha e ficar lá carpindo, ele vai lá e passa veneno num instantinho e volta pra casa né .. então não quer se envolver pras essas outras coisas [...] miudezas é poucos que se dedica pra isso né, nesse ponto que piorou (ENTREVISTA 3).

As famílias deixaram de produzir o alimento, pra produzir comodities, tudo é dinheiro, que nem aqui meus vizinhos, plantaram soja até perto da casa, arrancaram pé de fruta pra plantar soja, teve esses tempos que vieram aqui comprar laranja e vergamota, isso é um absurdo [...] o grande vilão disso tudo é a mecanização, é uma coisa que não tem limite, as famílias deixaram de produzir [...] arrancaram os últimos pés de laranja pra plantar soja, um fenômeno que contaminou todos nós, e você encontra mais qualidade de vida em famílias que produzem seus próprios alimentos, menos farmácia, menos estresse, menos depressão (ENTREVISTA 10).

Para os(as) agricultores(as), a pandemia não alterou a produção para o autoconsumo das famílias, reforçando a sua importância e garantindo certa segurança frente aos problemas relacionados à escassez e à falta de comida, ressaltando que manter a produção para o autoconsumo frente às crises econômicas e pandêmicas, assegura contra um dos maiores problemas que é a fome. Mas, os(as) agricultores(as) ressaltam que a pandemia alterou a comercialização dos seus alimentos, o que acarreta na dificuldade de adquirir outros bens não alimentícios (gás, financiamentos, outros gêneros alimentícios que não conseguem produzir na propriedade, etc.).

Esse ano foi ruim pra nós, que a gente tinha se programado pra merenda, daí ficou quase tudo parado, esses dias que a cada 15 dias eles pegavam 50 pés de alface pra colocar em umas cestas, março e abril foi o pior, a gente estava com toda a produção e não tinha onde vender tudo aquilo, que nem pra venda caiu pela metade na feira, os idosos que tinha hábito de ir não estão indo mais, a gente está conseguindo vender uns 40% da produção (ENTREVISTA 8).

A produção nossa continua a mesma, o consumo nosso também, mas o consumidor derrubou bastante, nós vendia muito mais antes, agora vende na feira a metade ou nem isso (ENTREVISTA 5A).

Sobre a continuidade e o futuro da propriedade em relação ao autoconsumo, foi observado que desde a família com responsáveis mais jovens (24 e 26 anos) aos mais velhos, o intuito é permanecer produzindo os alimentos para autoconsumo: *“queremos aumentar a produção de alimentos pro consumo, tanto aumentar a quantidade de animais produzindo leite, quanto aumentar a diversidade de alimentos aqui, a variar mais os alimentos”* (ENTREVISTA 1). Já as famílias mais velhas, ou que seus(as) filhos(as) não estão mais na propriedade, gostariam de continuar com a produção de alimentos que já possuem: *“a gente quer só conservar o que tem, mas não aumenta mais”* (ENTREVISTA 5).

A Família 6, mesmo sendo uma das famílias com responsáveis de mais idade (58 e 59 anos), dentre as famílias entrevistadas, e seus(as) três filhos(as) não estando mais na propriedade, o casal demonstra vontade de ampliar a produção para o autoconsumo. É importante dizer que essa é uma família que está inserida no agronegócio (aviário e soja), e tem uma das produções de alimentos mais

diversificadas para o autoconsumo em relação aos grupos alimentares. A fala é significativa nesse sentido:

A gente pensou, a gente tá ficando velho, não sei se temos força pra fazer, mas que temo pensando positivo temo, mas não sei até quando vamos ter saúde pra fazer tudo isso, eu com problemas de varizes também pra operar agora, agora tenho que ficar de molho, mas a gente pensa em produzir o açúcar mascavo, o mel, a gente tem vontade de fazer, mas a gente não sabe se vai dá, mas vontade a gente tem (ENTREVISTA 6A).

Mesmo as famílias inseridas no agronegócio/agricultura integrada possuem uma produção diversificada para o autoconsumo; em outros casos, estando inseridas no agronegócio, têm-se uma menor variedades de alimentos. Não podendo generalizar a agricultura familiar, pois consideramos a heterogeneidade, o que também incide no que tange à produção para o autoconsumo.

Percebe-se que existem alguns vieses que interferem negativamente na continuidade da produção de alimentos para o autoconsumo das famílias entrevistadas, problemas com doenças, a saída dos filhos, a falta de mão de obra, as características do lugar (disponibilidade de água, pequena propriedade, solo ruim, por exemplo). As falas exemplificam: *“Vamos manter assim devagar, por que eu não posso trabalhar muito por causa do meu problema de saúde (ENTREVISTA 2); “a saída dos filhos da propriedade (Entrevista 5); a falta de tempo e mão de obra (ENTREVISTA 7, 10); os problemas com a terra de banhado (ENTREVISTA 3).* Porém, mesmo com todas as dificuldades, o autoconsumo está presente em todas as famílias. O mercado e a agroindústria têm operado de forma contrária às continuidades para a produção de autoconsumo, porém, as famílias agricultoras tentam, na medida do possível, manter suas raízes, seus gostos, suas identidades, seus saberes e fazeres, pois fica evidente que, em todas as famílias, há o desejo de permanecer, manter a produção para o autoconsumo e a reprodução da família.

Sobre as conexões que se configuram em relação ao alimento – a família, os vizinhos, a comunidade e os extrafamiliares (parentes) – acontecem, em sua grande maioria, com a família, principalmente com os(as) filhos(as) dos(as) entrevistados(as), sendo que as famílias não consideram troca, e sim “dar o alimento”, uma das alegações é de que os(as) filhos(as) moram fora e eles(as) repartem, principalmente, legumes, verduras, frutas e carnes. Para Minetto (2011), o autoconsumo é uma das

dimensões das formas familiares e é responsável, em grande parte, por gerar ações de reciprocidade e sociabilidade em torno de troca de produtos, animais, sementes, e alimentos¹⁹, e da doação de alimentos aos vizinhos mais próximos.

Figueiró e Hank (2019) observaram, ao entrevistar 10 famílias rurais com a composição familiar de três gerações, avós, pais e jovens, que essa prática acontecia em maior proporção no tempo dos avós, manteve-se por um período na geração dos pais, porém, em menor proporção. A geração mais nova considera importante a promoção dessa cultura no meio rural, em decorrência da pouca disponibilidade de mão de obra no campo, por avaliarem que essa prática fortalece os vínculos sociais entre parentes e vizinhos e, também, por valorizarem as representações simbólicas e as práticas associadas à geração passada.

A prática de trocas de alimentos com os vizinhos e com a comunidade tem sido praticamente inexistente nesse grupo de famílias entrevistadas, visto que não há mais tantos vizinhos e a comunidade tem diminuído a sua população (DIÁRIO DE CAMPO, ENTREVISTA 3, 6, 8, 9). Isso vem interferindo, inclusive, nas festas de comunidade, as quais reuniam muitas pessoas, e vem sendo reduzidas, sendo que eram espaços de práticas relacionadas intimamente com a alimentação, com as tradições culinárias. Queixam-se de que até a participação de algumas famílias na igreja da comunidade também vem diminuindo, por exemplo, do total de 10 famílias entrevistadas, três delas participam na igreja matriz da cidade e não mais em suas comunidades de origem. Esses aspectos acabam distanciando os laços de proximidades, de relações comunitárias, visto que nesse ambiente também se cultivam relações de tradição e de trocas. É importante considerar, também, que no contexto pandêmico em que as entrevistas foram realizadas, é possível que essas relações de trocas/partilhas que se relacionam aos alimentos, entre a comunidade, vizinhos, amigos e familiares, possam ter resultado em uma menor sociabilidade, por conta do isolamento social necessário para este momento, mas que, por outro lado, as relações da própria família com a sua produção de alimentos teve uma maior valorização, quando citam que ao consumir

¹⁹ Na presente pesquisa, o objetivo é analisar especificamente as trocas de reciprocidade, conexões que se configuram apenas sobre a ótica do alimento. Para caracterizar essa relação, foram analisadas as respostas obtidas na segunda parte do formulário (VI produção e consumo de alimentos), que se direcionava a responder sobre as trocas de alimentos com: (1) Família; (2) Comunidade; (3) Vizinho; (4) outros.

seus próprios alimentos estão garantindo alimentos seguros e sustento neste período pandêmico.

Ainda no que se refere às conexões com a tradição, é possível observar que famílias entrevistadas possuem poucas espécies de sementes crioulas²⁰, como retratado no Quadro 23. Menasche et al. (2008) também se refere a essas mesmas mudanças, em que a maior parte das agricultoras entrevistadas adquire, a cada ano, as sementes e as mudas necessárias para cultivar as suas hortas, sendo que essa prática não ocorria há alguns anos, quando as sementes eram colhidas, postas a secar, embaladas e guardadas para o plantio seguinte, ou trocadas com vizinhas.

Quadro 23 – Relação de sementes crioulas das famílias agricultoras entrevistadas – 2019/2020.

Família 1	Milho, pipoca, melão, melancia, abóbora
Família 2	Nenhuma
Família 3	Feijão, milho
Família 4	Feijão, pipoca
Família 5	Pipoca, feijão, ervilha
Família 6	Feijão
Família 7	Nenhuma
Família 8	Arroz, milho, feijão, ervilha
Família 9	Nenhuma
Família 10	Milho, feijão, pipoca, salsa, mogango, cana

Fonte: Dados coletados pela autora (2020).

As sementes crioulas são uma forma de conexão com os modos de produção tradicional, que mantém a cultura, a sustentabilidade da espécie, a valorização dos costumes, o sabor e a qualidade das variedades tradicionais, além do baixo custo de produção, e fazem parte, diretamente, da pauta alimentar das famílias agricultoras. Boa parte dessa diminuição dos cultivares tradicionais são decorrentes da revolução verde, a especialização decorrente da modernização, um modelo de desencaixe dos modos tradicionais.

Wagner, Marques e Menache (2007) também encontraram resultados semelhantes, citando que poucos(as) agricultores(as) têm mantido a prática de produzir alimentos através das variedades crioulas. As causas apontadas pelos

²⁰ Refere-se à semente nativa, crioula e tradicional ou, ainda, semente camponesa, por pertencer à localidade onde foi cultivada, através da adaptação de muitas gerações da planta e do trabalho dos camponeses no agroecossistema, mantendo seu material genético e cultural (FRANÇA; GARCIA, 2014).

autores é sua substituição por variedades consideradas mais produtivas, em geral cultivares híbridas, altamente dependentes de insumos químicos; e por não identificarem possibilidade de comercialização para essas variedades.

Dorigon et al. (2020), em um estudo mais recente, entrevistaram agricultores(as) de 112 municípios, com enfoque na caracterização da produção de alimentos para o autoconsumo, na região oeste de Santa Catarina, identificando as razões pelas quais agricultores(as) deixaram de produzir algumas espécies antes cultivadas. Encontraram, dentre as causas das mudanças na reconfiguração social das famílias, a redução do tamanho destas; o envelhecimento da população rural, consequência do êxodo rural dos(as) jovens; o aumento de escalas na produção de *commodities*, que resulta em pouco tempo disponível para outras atividades produtivas; e a renda da aposentadoria rural, que permite a compra de alimentos, anteriormente produzidos nos próprios estabelecimentos.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A questão que orientou a trajetória da pesquisa foi: como a produção para o autoconsumo participa da SAN de famílias agricultoras no município de Ampére – PR? A partir disso, surgiram duas possibilidades iniciais: pressupunha-se que haviam famílias agricultoras que vinham eliminando ou reduzindo significativamente a produção de alimentos para o autoconsumo, e que essa situação podia incidir negativamente em sua SAN, pois ficariam mais dependentes de mercados e perderiam sua autonomia alimentar; pressupunha-se que haviam famílias que consideravam importante a produção para o autoconsumo, inclusive tendiam a aumentar essa produção, para a manutenção de sua autonomia alimentar e em relação aos mercados e de sua SAN. Tais pressupostos estavam ligados ao fato de que os(as) agricultores(as), segundo a literatura (ALMEIDA, 1997; ALMEIDA et al., 2011; SOUZA; DIEGUES, 2012; GIDDENS, 2012), vinham sofrendo influência negativa do meio externo na tomada de decisões, no sentido de o que plantar e o que consumir, influenciados pelas mudanças de hábitos alimentares e culturais, nas práticas do saber-fazer, plantar e consumir, ligados à modernização da agricultura e ao mercado hegemônico de alimentos, colocando em risco a SAN (GAZZOLA, 2004; MENASCHE et al., 2008; PORTILHO; CASTANEDA; CASTRO, 2011; MALUF; MENEZES, 2015; DORIGON et al., 2020).

O primeiro pressuposto se confirma, parcialmente, por um lado, algumas famílias relataram ter reduzido a diversidade de alimentos produzidos, porém, a produção de autoconsumo não foi extinta, o que garante, em parte, a sua autonomia alimentar. E o segundo pressuposto também está correto parcialmente, pois encontramos famílias que mantêm e estão dispostas a aumentar a sua produção de alimentos para o autoconsumo, por considerar importante na garantia da sua autonomia frente às incertezas do mercado e da desconfiança dos produtos industrializados, ou seja, a perda da confiança em relação à qualidade dos produtos e o custo para acessá-los.

Tais reflexões incidiram sobre a definição dos objetivos da pesquisa e de como a pesquisa foi conduzida. Destaca-se que, para atender aos objetivos, foram feitas entrevistas com as famílias agricultoras, orientadas pelo formulário semiestruturado, com questões fechadas e um roteiro de questões abertas, para que os(as)

interlocutores(as) pudessem discorrer livremente sobre seus saberes-fazer. Nesse sentido, os dois primeiros objetivos específicos, que são complementares, propõem: a) Mapear a pauta alimentar da família agricultora, segundo os grupos alimentares, destacando o que tem origem na produção de autoconsumo; e b) Descrever como as famílias compreendem a relação da sua produção de alimentos destinada ao seu autoconsumo com a Segurança Alimentar e Nutricional. Os resultados foram apresentados no terceiro capítulo e, resumidamente, permitiram verificar que todas as famílias produzem alimentos que se enquadram nos grupos alimentares das carnes (aves, suínos, bovinos), e raízes e tubérculos, em destaque, principalmente, a mandioca, que se destina à alimentação da casa e à alimentação animal.

Os grupos alimentares que tiveram menor registro de produção para o autoconsumo foram os grupos dos/das: açúcares (60%); oleaginosas (40%); leguminosas (30%); cereais (20%); óleos e gorduras (20%); queijos e derivados (10%). Pode-se, também, observar que alimentos básicos da rotina alimentar das famílias, como arroz e trigo, que dependem de um processamento maior, não são produzidos, com exceção da Família 8, que produz arroz para o autoconsumo. Isso se deriva, em grande parte, de acordo com os relatos de alguns(as) agricultores(as), da dificuldade de encontrar moinhos dispostos a beneficiar seus grãos para o autoconsumo (descascar o arroz, fazer a farinha de milho e de trigo), sendo que os moinhos que ainda restam no município não aceitam moer seus grãos, por ser em pequenas quantidades, o que daria muito trabalho para limpar a pedra, pois se misturariam aos convencionais, o que significa uma ruptura em seus modos operacionais de padronização, derivados da modernidade.

Ao descrever os alimentos produzidos para o autoconsumo de cada família, é possível identificar que os(as) agricultores(as), em sua maioria, mantém uma produção diversificada de alimentos (mandioca, milho, carnes, leite, ovos, legumes, frutas, verduras, etc.), mas, por outro lado, devido a algumas limitações, como a ausência de moinho e de mão de obra, problemas com o solo, que restringem a produção de alimentos, entre outros, representam desafios aos(às) agricultores(as) e colocam em risco a manutenção da produção diversificada para o autoconsumo.

Ao analisar a pauta alimentar, é possível observar a existência de dois componentes: por um lado, a produção e o consumo de alimentação básica proveniente da produção para o autoconsumo, no geral, isentos de agroquímicos e

vinculados aos saberes-fazeres mais tradicionais da família, o que gera segurança em relação à qualidade dos alimentos e relativa autonomia; por outro lado, há compra e consumo de alimentos básicos (arroz, feijão, farinha, batata, por exemplo) e de alimentos/produtos ultra processados (bolacha, refrigerante, mortadela, maionese, creme de leite, margarina, chantilly), provenientes da lógica do mercado massificado e globalizado. Apesar de ter ficado clara a grande influência da mídia/TV e do sistema industrial alimentício sobre parte do consumo e das escolhas dos alimentos provenientes do sistema de produção e do consumo de industrializados e ultra processados, a maior parte dos hábitos alimentares se relacionam com a tradição familiar. Ou seja, as discontinuidades promovidas pela modernização combinam com continuidades de saberes-fazeres (GIDDENS, 2001; WANDERLEY, 2003), o que se evidencia quando essas famílias dizem que não querem deixar de produzir para o autoconsumo, apenas se surgissem problemas de saúde que as impossibilitassem.

É importante destacar que as famílias agricultoras entrevistadas possuem características particulares e multifacetárias, pois demonstram tendências diferentes em relação à produção para o autoconsumo, mesmo impactados pela modernização da agricultura e suas repercussões nos saberes/fazeres. Observou-se, por exemplo, que as famílias com sistemas produtivos integrados ao mercado, que teriam, hipoteticamente, seus sistemas de produção de autoconsumo reduzidos ou até extintos, apresentam situações antagônicas: a Família 6 (avicultura/sojicultora) tem sua produção para o autoconsumo extremamente diversificada e relata o intuito de aumentar a diversidade de alimentos; por outro lado, a Família 9 (grande produtora de leite) possui uma produção pequena e frágil para o autoconsumo. Permite-se dizer que as famílias entrevistadas mais integradas ao mercado possuem características únicas em relação à produção de autoconsumo.

Ao descrever como as famílias compreendem a relação da sua produção de alimentos destinada ao autoconsumo com a SAN, que se refere ao terceiro objetivo da pesquisa, as questões abertas foram significativas e permitiram registrar no Capítulo 4. Foi possível observar que a reflexividade está presente nas falas dos(as) agricultores(as), quando citam que a alimentação saudável tem relação direta com a qualidade do alimento, sem veneno/agrotóxico e provenientes da produção de autoconsumo. A maior parte dos(as) entrevistados(as) relata que produzir seu alimento é importante, porque sabem o que estão comendo, o que expressa a

preocupação com aspectos da saúde, relacionados com os riscos do consumo de alimentos industrializados, além da contaminação dos alimentos por agrotóxicos. Referem-se a uma alimentação saudável com base na produção de alimentos, como mandioca, batata, feijão, frutas e verduras e, também, na criação de bovinos, suínos, galinhas e peixes. Essa preocupação em saber sobre a origem dos alimentos consumidos pela família e a contaminação por agrotóxicos perpassa sobre as noções da falta de confiança, pois, tradicionalmente, ela se dava pelas relações sociais em que havia encaixes de tempo e de espaço, ou seja, as ações são medidas por relações face a face.

A produção de autoconsumo para essas famílias tem relação com a qualidade do alimento, com a saúde, com a manutenção da tradição/cultura e com a economia financeira. Tradição cultural que envolve, também, laços afetivos para com a produção de alimentos para o autoconsumo, muito valorizados, porque possuem qualidade nutricional superior aos alimentos comprados, mantém relações de aprendizados com seus ascendentes e com os sabores daí originados, que remetem, de certa maneira, às relações de uma agricultura familiar camponesa com origem étnicas. Assim, ao retratar a relação com a segurança dos alimentos produzidos e a nutrição da família pelos alimentos tradicionalmente consumidos, revelam-se as ligações direta com a SAN. Foi possível observar, também, que o sustento das famílias agricultoras é proveniente, tanto dos alimentos que são comercializados, quanto da produção para o autoconsumo, evidenciando o seu papel econômico na dinâmica familiar.

É perceptível que a reflexividade está presente nas dinâmicas familiares, porque há uma auto confrontação (GIDDENS, 2001; BECK, 2011) e a busca de uma segurança ontológica (GIDDENS, 2002), através do autoconsumo, gerando confiança para os(as) agricultores(as). Isso, porque vem através da produção de alimentos feita pela e para a família, há desconfiança pelo risco à saúde (pessoas e ambiente) do alimento que provêm da agroindústria alimentícia, pelas informações acessadas nos meios de comunicação e nas assistências técnicas, aliadas as suas vivências cotidianas. Assim, os(as) agricultores(as), a partir de suas vivências, tomam para si as reflexões sobre as suas vidas cotidianas, em que há continuidades e descontinuidades, para manter e circular noções de segurança e confiança que se relacionam com a produção e o consumo dos alimentos.

Os dois últimos objetivos específicos que completam a trajetória da pesquisa se referiam a: d) Identificar as conexões que se configuram nas relações familiares, extrafamiliares e comunitárias, na provisão e no consumo de alimentos; e) Verificar as continuidades de saberes e fazeres na produção para o autoconsumo em face da modernização da agricultura, descritos no Capítulo 5.

Observou-se que, em relação às conexões que se dão através dos alimentos de autoconsumo, a mais evidente está relacionada ao compartilhamento dos alimentos com os(as) filhos(as) das famílias entrevistadas, sendo que as famílias não consideram troca, e sim “dar o alimento”. Um dos argumentos é de que os(as) filhos(as) moram fora da propriedade e, por isso, repartem, principalmente, legumes, verduras, frutas e carnes. Já a prática de trocas/doação de alimentos extrafamiliares e comunitárias, ou seja, com os vizinhos e as famílias da comunidade, tem sido praticamente inexistente nesse grupo de famílias entrevistadas. As falas revelam que os motivos tem a ver com o fato de que não há mais tantos vizinhos, a comunidade tem diminuído a sua população, e as festas da comunidade tem se extinguido (agravado pela pandemia da COVID-19). Esses aspectos acabam distanciando os laços de proximidades, de relações comunitárias, visto que nesse ambiente também se cultivam relações de tradição e de trocas, como as que ocorrem nas festas comunitárias em torno dos alimentos.

Em relação ao último objetivo específico proposto, é possível observar que um dos principais símbolos da continuidade é percebida quando todos(as) os(as) agricultores(as) entrevistados(as), desde o(a) que possui menor inserção no mercado aos(às) que estão interligados(as) com a agroindústria, disseram que não pretendem parar de produzir o alimento para o autoconsumo da família. Como alertaram Escobar (2005) e Ploeg (2008), uma resistência frente à modernização da alimentação, que se industrializa e se homogeneíza. Assim, o autoconsumo assume papel de resistência identitária (POLLAN, 2013).

As descontinuidades percebidas pelas famílias se relacionaram com a diminuição da diversidade de alimentos; a diminuição da quantidade de alimentos produzidos de forma orgânica, com a inserção do veneno devido, em grande parte, à falta de mão de obra; a diversidade de alimentos produzidos devido ao progressivo aumento da produção de soja e milho (*commodities*); a massiva lógica de mercado em relação à “praticidade” em comprar tudo pronto; e pela mudança da estrutura

familiar, com redução do número de filhos(as) e com a saída deles(as) da propriedade em busca de seus projetos de vida.

Seguindo a análise de Giddens (2002), esse processo de descontinuidade é tensionado pelo mercado, pelo agronegócio e, principalmente, pela ficha simbólica do dinheiro, em que os(as) agricultores(as) familiares modificam aspectos importantes da sua tradição, devido à pressão para adquirirem renda para fazer frente às despesas familiares e da propriedade. Mas que, a partir da reflexividade das famílias, elas retomaram seus conhecimentos tradicionais e reforçam saberes-fazer que lhes garantam certa segurança ontológica, pois o conhecimento sobre a produção de alimentos para o autoconsumo está imbricado com os conhecimentos básicos da época de plantar e de colher, com os que foram passados pelos pais e avôs, de geração em geração e os ensinamentos técnicos, que auxiliam na continuidade, mesmo que reconfigurada de práticas socialmente constituídas pelas famílias agricultoras, o que retomam a confiança em sua tradição.

A produção para o autoconsumo, além de estar relacionada a aspectos de SAN, nas falas dos(as) agricultores(as), também se torna um elemento capaz de fortalecer o vínculo da família com o lugar em que vive e da continuidade da sua tradição em produzir alimentos, garantindo alimentos seguros para o consumo de toda a família, mesmo quando seus membros se dispersam entre lugares do campo e da cidade. A continuidade do trabalho em família é uma das grandes características da agricultura familiar e se mantém, na maioria das famílias entrevistadas, apesar das dificuldades citadas em relação à mão de obra e à saída dos(as) filhos(as) da propriedade.

Para os(as) agricultores(as), a pandemia não alterou a produção para o autoconsumo das famílias, o que vem garantindo segurança frente aos problemas relacionados à escassez e à falta de comida, ressaltando que manter a produção para o autoconsumo frente às crises econômicas e pandêmicas, assegura-os contra um dos maiores problemas, que é a fome. Ressaltam que a crise econômica pelas mudanças nas políticas públicas, acelerada pela pandemia, alterou a comercialização dos seus alimentos, pela redução de compras pelos mercados institucionais (a exemplo do PAA e PNAE), o que vem acarretando dificuldades em adquirir outros bens ligados aos alimentos (gás, gêneros alimentícios que não conseguem produzir

na propriedade, etc), bem como, despesas com a manutenção da família e da propriedade (luz, farmácia, financiamentos, melhorias, etc).

Percebe-se que existem alguns vieses que interferem negativamente na continuidade da produção de alimentos para o autoconsumo das famílias entrevistadas, como os problemas com doenças, a saída dos(as) filhos(as), a falta de mão de obra, as características do lugar (disponibilidade de água, pequena propriedade, solo ruim). E mesmo com essas dificuldades, o autoconsumo está presente em todas as famílias.

Por fim, é possível afirmar que, através do percurso pelos objetivos específicos, atendeu-se de forma satisfatória o objetivo geral da presente pesquisa. Foi possível observar que há importantes inter-relações entre produção para autoconsumo e SAN, pois vai além de garantir parte da sua autonomia alimentar, mas sim, representa uma relação que contribui para o desenvolvimento dessas famílias, bem como, reforça a multiplicidade de relações que compõem a SAN, como os aspectos relacionados à saúde, à qualidade dos alimentos, à economia, à tradição, à segurança e à afetividade. A produção de autoconsumo continua presente no seio da família agricultora, pois, através dela, há uma garantia real do sustento da família e da qualidade do alimento. Isso se justifica devido ao fato de que, sem o autoconsumo, o(a) agricultor(a) familiar não consegue a diversificação das estratégias de vivência, pois a renda com atividades produtivas direcionadas apenas ao mercado, voltaria a ele pelas compras de alimentos, em geral a preços muito superiores, sendo necessário, ao grupo doméstico, dispender quase todas as suas “forças” para isso (GAZZOLA; SCHNEIDER, 2007).

Desse modo, pode-se considerar que a produção de alimentos voltada ao autoconsumo tende a garantir a SAN dessas famílias, uma vez que, estando enraizada na história vivida por elas, tem por atributos a diversidade, a qualidade, a economia, os laços afetivos e de história com os seus aprendizados, seja através dos pais e avós, quanto de agentes externos (ASSESSOAR, UTFPR), além da disponibilidade do alimento durante todo o ano. Os(as) agricultores(as) consideram a produção para o autoconsumo como uma forma de sustento, saúde, afeto, tradição, segurança, autonomia, economia e uma maneira de se manter seguros frente às incertezas e aos riscos dos alimentos “modernos”.

É perceptível que os saberes-fazer dos(as) agricultores(as) permanecem, mesmo de forma reconfigurada, pois, de fato, quando a modernidade adentra os grupos sociais, altera/reconfigura o modo de vida tradicional, mas há elementos da tradição que se mantêm. Dessa forma, é possível perceber como a manutenção dos saberes tradicionais se conecta com os saberes técnicos, evidenciado pelos depoimentos, mostrando como se apropriam da reflexividade, porque remetem a uma segurança ligada à tradição, mas que, ao mesmo tempo, está tensionada por questões da modernidade (a ficha simbólica do dinheiro). Isso porque, os(as) agricultores(as) familiares estão o tempo todo dizendo que produzem alimentos para o autoconsumo, para garantir a saúde, a tradição, a economia, mas por outro lado, necessitam de mais dinheiro devido às condições modernas, para garantir a sobrevivência da família. Isso é percebido de forma mais evidente quando o(a) filho(a) e a esposa assumem o trabalho fora da propriedade (pluriativos) para obterem renda monetária, ou quando há pouco espaço de terra para plantar e isso os(as) obriga a deixar de produzir alimentos para o autoconsumo e se especializarem em plantar fumo e produzir leite, por exemplo. Uma nova ruralidade surge, como já expôs Wanderley (2000), aquela que se adaptou às condições modernas, mas que congrega elementos de uma agricultura de base familiar e que denota, também, uma interação com as esferas locais e globais da economia.

Por outro lado, há outro movimento aqui, quando o(a) agricultor(a) estava produzindo de forma convencional e é tensionado a pensar reflexivamente, por meio das informações técnicas provenientes dos(as) técnicos(as) e instituições. Assim, resgatam suas vivências passadas/saberes tradicionais e constituem outra racionalidade mais ambiental, exemplo disso são os relatos das famílias que produzem de forma orgânica (Família 8) e agroecológica (Família 10). A pesquisa demonstra que essas famílias apresentam uma reprodução social que sobrevive ao tempo, mesmo naquelas mais adensadas ao sistema econômico, mantendo sua autoidentidade (GIDDENS, 2001) e participando da mudança do paradigma da Revolução Verde para o da agricultura de base ecológica (BUTTEL, 1995).

Concluir esta dissertação não foi uma tarefa fácil, pois os(as) agricultores(as) entrevistados(as) são tão singulares em suas trajetórias de vida, que aqui ficou apenas uma parte restrita sobre a produção de autoconsumo, sendo que a agricultura está em constante transformação, cuja realidade é múltipla, mutável, que sofre

inúmeras influências externas (política, econômica, social), que agem sobre o meio modificando-o e sendo modificadas. Esse apontamento sugere que outras pesquisas sejam feitas a fim de envolver, por exemplo, as consequências da pandemia da COVID-19 aos(às) agricultores familiares e/ou as sementes crioulas e suas comidas tradicionais, que estão perdendo espaço para os alimentos convencionais do mercado. E, ainda, sugere-se novos estudos sobre a pluriatividade e a produção de autoconsumo, assunto que foi sucintamente abordado no decorrer da pesquisa, pois não era o objetivo principal, mas foi um achado, que merece olhares mais atentos. Visto que aqui, não de forma geral, mas por meio de uma observação feita através das famílias 7 e 10 (que são pluriativas), em que apesar de gerar renda e auxiliar economicamente, elas denotam preocupação em relação à manutenção da produção de autoconsumo. Sobre as limitações do estudo está a temática relacionada ao papel de gênero, da mulher no provimento de autoconsumo, que nas falas, inclusive, das agricultoras participantes, elas sinalizaram não haver alguém mais responsável (homem ou a mulher) por essa atividade, sendo que ambos possuíam o mesmo papel, mesmo que outros estudos demonstrem o papel de protagonismo da mulher (CONSEA, 2015; ALVES et al., 2018; SIRDEY; DURRY, 2019). Então, isso não foi constatado na presente pesquisa, necessitando de maiores investigações, pois não foi o objetivo central de análise.

REFERÊNCIAS

AIRES, J. S. et al. (In)Segurança alimentar em famílias de pré-escolares de uma zona rural do Ceará. **Acta Paul Enferm.** São Paulo, v. 25, n. 1, p. 102-108, 2012. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/ape/v25n1/v25n1a18.pdf>. Acesso em: 9 mar. 2019.

ALMEIDA, J. Da ideologia do progresso à ideia de desenvolvimento (rural) sustentável. In: ALMEIDA, J.; NAVARRO, Z. (orgs.). **Reconstruindo a agricultura: ideias e ideais na perspectiva do desenvolvimento rural sustentável**. Porto Alegre: Editora da Universidade (UFRGS), 1997. p. 33-55.

ALMEIDA, J. A. et al. Fatores associados ao risco de insegurança alimentar e nutricional em famílias de assentamentos rurais. **Ciênc. saúde coletiva** [online], Rio de Janeiro, v. 22, n. 2, p. 479-488, 2017. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.1590/1413-81232017222.27102015>. Acesso em: 3 abr. de 2019.

ALMEIDA, J. (org.). **A modernização da agricultura**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2011.

ALTAFIN, I. **Reflexões sobre o conceito de Agricultura Familiar**. 3º Módulo do Curso Regional de Formação Político-sindical da região Nordeste. [S. l], 2007.

ALVES, L. M. et al. **Caderneta agroecológica e os quintais: sistematização da produção das mulheres rurais no Brasil**. Minas Gerais: Centro de Tecnologias Alternativas da Zona da Mata, 2018.

ARAÚJO, M. C. et al. Consumo de macronutrientes e ingestão inadequada de micronutrientes em adultos. **Rev. Saúde Pública**, São Paulo, v. 47, supl. 1, p. 177s-189s, 2013. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0034-89102013000700004&lng=en&nrm=iso. Acesso em: 29 mar. 2021.

AZEVEDO, E. Alimentação, sociedade e cultura: temas contemporâneos. **Sociologias**, Porto Alegre, v. 19, n. 44, p. 276-307, jan. 2017. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1517-45222017000100276&lng=en&nrm=iso. Acesso em: 18 mar. 2021.

BARDIN, L. **Análise de Conteúdo**. Tradução de Luis Antero Reto e Augusto Pinheiro. São Paulo: Edições, 2016.

BECK, U. **Sociedade de Risco: rumo a uma outra modernidade**. 2.ed. São Paulo: Editora 34, 2011.

BECK, U. A reinvenção da política: rumo a uma teoria da modernização reflexiva. In: GIDDENS, A.; LASH, S.; BECK, U. **Modernização reflexiva: política, tradição e estética na ordem social moderna**. 2. Ed. São Paulo: editora Unesp, 2012. p. 11-88.

BELIK, W. Perspectivas para segurança alimentar e nutricional no Brasil. **Saúde e Sociedade**, São Paulo, v. 12, n. 1, p. 12-20, jan./jun. 2003.

BELIK, W.; SILVA, J. G.; TAKAGI, M. Políticas de combate à fome no Brasil. **Perspec.**, São Paulo, v. 15, n. 4, p. 119-129, 2001. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-88392001000400013&lng=en&nrm=iso. Acesso em: 25 out. 2019.

BEZERRA, I.; SCHNEIDER, S. Produção e consumo de alimentos: o papel das políticas públicas na relação entre o plantar e o comer. **Faz ciência**, Francisco Beltrão, PR, v. 14, n. 19, p. 35-61, 2012.

BRANDENBURG, A. Do rural tradicional ao rural socioambiental. **Ambiente & Sociedade**, Campinas, v. XIII, n. 2, p. 417- 428, 2010.

BRANDENBURG, A. Ecologização da agricultura familiar e ruralidade. In: DELGADO, G. C.; BERGAMASCO, S. M. P. P. (orgs.). **Agricultura familiar brasileira: desafios e perspectivas de futuro**. Brasília: Ministério do Desenvolvimento Agrário, 2017.

BRASIL. **Política Nacional da Biossegurança**. Lei nº 11.105, de 24 de março de 2005. Brasília-DF, 2005.

BRASIL. **Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável**. Brasília: Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, 2006.

BRASIL. Lei Orgânica de Segurança Alimentar Nutricional (LOSAN). 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**, Brasília-DF, 18 set. 2006. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/l11346.htm. Acesso em: 5 jul. 2019.

BRASIL. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, 2014.

BRASIL. Decreto nº 9.064, de 31 de maio de 2017. Dispõe sobre a Unidade Familiar de Produção Agrária, institui o Cadastro Nacional da Agricultura Familiar e regulamenta a Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006, que estabelece as diretrizes para a formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e empreendimentos familiares rurais. **Diário Oficial da União**, Brasília-DF, 5 mai. 2017 Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2015-2018/2017/Decreto/D9064.htm. Acesso em: 2 de mar. 2020.

BRISKIEVICZ, M. **Sociedade e Território**, Natal, v. 22, n. 2, p. 19 - 36, jul./dez. 2010.

BURLANDY, L. A atuação da sociedade civil na construção do campo da Alimentação e Nutrição no Brasil: elementos para reflexão. **Ciênc. Saúde coletiva**, Rio de Janeiro, v. 16, n. 1, p. 63-72, jan. 2011. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-81232011000100010&lng=en&nrm=iso. Acesso em: 2 mar. 2020.

BUSATO, M.A. et al. Segurança alimentar e nutricional e as condições do ambiente em assentamento rural de Santa Catarina. **Alimentos e Nutrição Araraquara**, Araraquara, v. 22, n. 4, p. 555-559, out./dez. 2011. Disponível em: <https://www.unochapeco.edu.br/static/data/portal/downloads/2703.pdf>. Acesso em: 2 mar. 2020.

BUTTEL, F. H. Transiciones agroecológicas en el siglo XX: análisis preliminar. **Agricultura y sociedad**, Madison, EUA, n. 74, p. 9-38, 1995.

CAMPOS, C. S. S. Campesinato autônomo – uma nova tendência gestada pelos movimentos sociais do campo. **Revista Lutas & Resistências**, Londrina, n. 1, p. 146-162, set. 2006.

CANESQUI, A. M. Pesquisas qualitativas em nutrição e alimentação. **Revista de Nutrição**, Campinas; v. 22, n. 1, jan./fev. 2009.

CANESQUI, A. M., GARCIA, R. M. D. Uma introdução à reflexão sobre a Abordagem sociocultural da alimentação. In: CANESQUI, A. M. (org.). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. p. 09-22.

CASSOL, A.; SCHENEIDER, S. Produção e consumo de alimentos: novas redes e atores. **Lua Nova**, São Paulo, n. 95. p 143-177, 2015.

CASTRO, J. **Geografia da fome: o dilema brasileiro: pão ou aço**. Rio de Janeiro: Edições Antares, 1984.

CATTELAN, C.; CASTANHA, A. P. A Colônia Agrícola Nacional General Osório (CANGO) e o processo de escolarização no Sudoeste do Paraná: 1948–1957. **Oficina do Historiador**, [S. l], v. 9, n. 1, p. 285-304, 2016.

CHONCHOL, J. A Soberania alimentar. Dossiê América Latina. **Estudos avançados**. Santiago do Chile, n. 55, v. 19, p. 33-48, 2005. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.1590/S0103-40142005000300003>. Acesso em: 6 jul. 2019.

COELHO, D. C.; FABRINI, J. E. Produção de subsistência e autoconsumo no contexto de expansão do agronegócio. **Revista Nera**, Presidente Prudente, SP, n. 25, p. 71-87, 2014.

CONSEA. **Comida de verdade no campo e na cidade**. Relatório 5º conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, Carta Política, Manifesto, Proposições e Moções. Brasília, DF, 2015.

CORONA, H. M. P. **A reprodução social da agricultura familiar na região metropolitana de Curitiba em suas múltiplas interrelações**. 2006. 317 f. Tese (Doutorado em Meio Ambiente e Desenvolvimento) – Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2006.

CORONA, H. M. P. As estratégias dos agricultores familiares do Sudoeste do Paraná frente à modernização no campo. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE SOCIOLOGIA, 11., Campinas, 2003. **Anais...** Campinas: Unicamp, 2003. p. 01-26.

CUNHA, L. H. et al. A construção de índices como instrumentos para retratar a realidade social: uma análise crítica. In: MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO (MDA); NÚCLEO DE ESTUDOS AGRÁRIOS E DESENVOLVIMENTO RURAL (NEAD) (orgs.). **Assentamentos em Debate**. Brasília: NEAD, 2005. p. 40-56.

DEVES, O. D.; FILIPPI, E. E. A segurança alimentar e as experiências das políticas agroalimentares locais no fortalecimento da agricultura familiar. In: CONGRESSO INTERNACIONAL DE L RED SIAL, 4. Argentina, Mar de la plata, 2008. **Anais...** Argentina, Mar de la plata, 31 out. 2008. p. 1-29.

DOMBEK, L. A. **Autoconsumo e segurança alimentar em assentamentos rurais do Pontal do Paranapanema**. 2006.106 f. Dissertação (Mestrado em Engenharia Agrícola) – Universidade Estadual de Campinas, Campinas – SP, 2006.

DORIGON, C. et al. A produção de alimentos para o autoconsumo em famílias de agricultores da região oeste do Estado de Santa Catarina. **Redes** (Online), Santa Cruz do Sul, v. 25, Ed. Especial 2, p. 2060 - 2085, 2020.

DUVAL, H. C. **Da terra ao prato: um estudo das práticas de autoconsumo em um assentamento rural**. 2010.194 f. Dissertação (Mestrado em Agroecologia e Desenvolvimento Rural) – Universidade Federal de São Carlos, Araras, SP, 2010.

DUVAL, H. C.; VALENCIO, N. F. L. S.; FERRANTE, V. L. S. B. Autoconsumo num assentamento rural: segurança alimentar e agroecologia em debate a partir de um estudo de caso. **Retratos de Assentamentos**, Araraquara, SP, n. 11, p. 100-33, 2008. Disponível em: <https://core.ac.uk/download/pdf/228824277.pdf>. Acesso em: 20 abr. 2020.

EMATER. **Perfil da realidade agrícola municipal de Ampére – PR**. Ampére, 2018.

ESCOBAR, A. O lugar da natureza e a natureza do lugar: globalização ou pós-desenvolvimento? In: LANDER, E. (org.). **A colonialidade do saber: eurocentrismo e ciências sociais. Perspectivas latino-americanas**. Buenos Aires, Argentina: CLACSO, 2005. Disponível em: http://bibliotecavirtual.clacso.org.ar/clacso/sur-sur/20100624102140/8_Escobar.pdf. Acesso em: 30 mai. 2020.

FERREIRA, Á. M. **Insegurança alimentar na população adstrita à unidade básica de saúde central de um pequeno município no sudoeste do Paraná com atuação do Núcleo de apoio à saúde da família**. 2015. 38 f. Trabalho de conclusão de Curso (Bacharel em Nutrição) – Universidade Federal da Fronteira Sul-UFFS, 2015.

FERREIRA, Á. M., CORONA, H. M. P. Produção agrícola e segurança alimentar: um comparativo entre 1980 e 2017 na cidade de Ampére –PR. In: SEMINÁRIO INTERNACIONAL SOBRE DESENVOLVIMENTO REGIONAL, 9., Santa Cruz do Sul, 2019. **Anais...** Santa Cruz do Sul, 11 a 13 set. 2019.

FIGUEIRÓ, C. C., RENK, A. A. Percepções intergeracionais de agricultores familiares sobre a produção de alimentos e sustentabilidade. **Desenvolvimento Rural Interdisciplinar**, Porto Alegre, v. 2, n.1, maio/nov. 2019.

FONSECA, A. B. et al. Modernidade alimentar e consumo de alimentos: contribuições sócio-antropológicas para a pesquisa em nutrição. **Ciênc. saúde coletiva**, Rio de Janeiro, v.16, n. 9, p. 3853-3862, set. 2011. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-81232011001000021&lng=en&nrm=iso. Acesso em: 18 mar. 2021.

FRANÇA, C., GARCIA, L. Sementes livres: ações pela soberania da natureza. **Espaço de Diálogo e Desconexão**, Araraquara, n. 8, v. 1 e 2, p. 1-27, 2014.

FRIEDMANN, H. Uma economia mundial de alimentos sustentável. In: BELIK, L.; MALUF, R. S. **Abastecimento e segurança alimentar**. Campinas: UNICAMP, 2000. p. 1-21.

FRIEDRICH, K. et al. **Parecer técnico: avaliação dos efeitos tóxicos sobre o sistema reprodutivo, hormonal e câncer para seres humanos após o uso do herbicida 2,4-D**. Rio de Janeiro: Fiocruz; 2015. Disponível em http://www.mprj.mp.br/documents/20184/48860/2.4_d_compressed.pdf. Acesso em: 20 abr. 2020.

GAZOLLA, M. **Agricultura familiar, segurança alimentar e políticas públicas: uma análise a partir da produção para autoconsumo no território do Alto Uruguai/RS**. 2004. 306 f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul-UFRGS, Porto Alegre, 2004.

GAZOLLA, M.; SCHNEIDER, S. A produção da autonomia: os “papéis” do autoconsumo na reprodução social dos agricultores familiares. **Revista Estudos Sociedade e Agricultura**, Rio de Janeiro, v. 15, p. 89-122, 2007.

GAZOLLA, M.; SCHNEIDER, S. Qual "fortalecimento" da agricultura familiar?: uma análise do Pronaf crédito de custeio e investimento no Rio Grande do Sul. **Rev. Econ. Sociol. Rural**, Brasília, v. 51, n. 1, pág. 45-68, mar. 2013. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0103-20032013000100003&lng=en&nrm=iso. Acesso em: 17 mar. de 2021.

GIDDENS, A. **Dualidade da estrutura: agencia e estrutura**. Tradução de Octavio Gameiro. Oeiras, Portugal: Celta, 2000.

GIDDENS, A. **Em defesa da sociologia**. Ensaio, interpretações e trélicas. São Paulo: Editora UNESP, 2001.

GIDDENS, A. **Modernidade e identidade**. Tradução de Plínio Dentzien. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2002.

GIDDENS, A. **As consequências da modernidade**. Tradução de Raul Fiker. São Paulo: Editora Unesp, 1991.

GIDDENS, A. A vida em uma sociedade pós-tradicional. In: GIDDENS, A.; LASH, S.; BECK, U. **Modernização Reflexiva: Política, tradição e estética na ordem social moderna**. 2. Ed. São Paulo: editora Unesp, 2012. p. 89-166.

GOMES JUNIOR, N. N.; BOTELHO FILHO, F. B. **A Agricultura Familiar e a Construção da Segurança Alimentar e Nutricional**: a Multifuncionalidade como Fator de Resistência à Insegurança Alimentar. Acre: Sober, 2008. Disponível em: <http://ageconsearch.umn.edu/bitstream/109715/2/699.pdf>. Acesso em: 30 jan. 2021.

GRISA, C. **A produção “pro gasto”**: um estudo comparativo do autoconsumo no Rio Grande do Sul. 2007. 200 f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) – Faculdade de Ciências Econômicas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2007.

GRISA, C. Para além da alimentação: papéis e significados da Produção para autoconsumo na agricultura familiar. **Revista Extensão Rural**, Santa Maria, Ano XIV, jan./dez. 2007.

GRISA, C.; GAZOLLA, M.; SCHNEIDER, S. A "produção invisível" na agricultura familiar: autoconsumo, segurança alimentar e políticas públicas de desenvolvimento rural. **Agroalim**, Mérida, v. 16, n. 31, p. 65-79, jul. 2010. Disponível em: http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1316-03542010000200005&lng=es&nrm=iso. Acesso em: 8 mar. 2021.

GRISA, C.; SCHNEIDER, S. “Plantar pro gasto”: a importância do autoconsumo entre famílias de agricultores do Rio Grande do Sul. **Economia e Sociologia Rural**, Brasília, v. 46, n. 2, p. 481-515, jun. 2008. Disponível em: <https://www.scielo.br/pdf/resr/v46n2/v46n2a08.pdf>. Acesso em: 7 set. 2020.

GRISA, C. et al. As práticas produtivas e alimentares no espaço rural do Oeste de Santa Catarina: a ação pública na busca e na crítica à modernidade. **Estudos Sociedade e Agricultura**, Rio de Janeiro, v. 28, n. 1, p. 78-108, fev./maio 2020.

HERNÁNDEZ, J. C. Patrimônio e Globalização: o caso das culturas alimentares. In: CANESQUI, A. M. (org.) **Antropologia e nutrição**: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. p. 129-144.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. **Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios – PNAD**. Segurança alimentar. Rio de Janeiro, p.1-134, 2014. Disponível em: http://www.ibge.gov.br/home/xml/suplemento_pnad.shtm. Acesso em: 9 mar. 2019.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. **Pesquisa de orçamentos familiares 2017-2018**: primeiros resultados. Rio de Janeiro: Coordenação de Trabalho e Rendimento, 2019.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. **Quadro de dados de Ampère**. Rio de Janeiro, 2020. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/pr/ampere.html>. Acesso em: 8 mar. 2021.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. **Síntese de indicadores sociais**: uma análise das condições de vida da população brasileira. Rio de Janeiro: Coordenação de População e Indicadores Sociais, 2020.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. **História de Ampére**. Ampére, PR, 2020. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/pr/ampere/historico>. Acesso em: 10 abr. 2021.

INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E SOCIAL – IPARDES. **Cadernos municipais**. Ampére, PR, 2018. Disponível em: <http://www.ipardes.pr.gov.br/imp/index.php>. Acesso em: 10 jun. 2020.

INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E SOCIAL – IPARDES. **Sudoeste paranaense**: especificidades e diversidades. Curitiba, PR, 2009. Disponível em: http://www.ipardes.pr.gov.br/sites/ipardes/arquivos_restritos/files/documento/201909/Sudoeste%20Paranaense_especificidades%20e%20diversidades_2009.pdf. Acesso em: 7 mar. 2021.

INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E SOCIAL – IPARDES. **Relação dos municípios do estado ordenados segundo as mesorregiões e as microrregiões geográficas do IBGE**. Curitiba, PR, 2012. Disponível em: http://www.ipardes.gov.br/pdf/mapas/base_fisica/relacao_mun_micros_mesos_parana.pdf. Acesso em: 5 mar. 2021.

LAMARCHE, H. et al. (coord.). **Agricultura familiar**: 1. Uma realidade multiforme. Campinas: Unicamp, 1993.

LANG, R. M. F.; ALMEIDA, C. C. B.; TADDEI, J. A. A. C. Segurança alimentar e nutricional de crianças menores de dois anos de famílias de trabalhadores rurais Sem Terra. **Ciênc. saúde coletiva**, Rio de Janeiro, v. 16, n. 7, p. 3111-3118, jul. 2011. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-81232011000800011&lng=en&nrm=iso. Acesso em: 27 ago. 2020.

LEÃO, M. (org.). **O direito humano à alimentação adequada e o sistema nacional de segurança alimentar e nutricional**. Brasília: ABRANDH, 2013.

LEFF, E. **Ecologia, capital e cultura**: territorialização da racionalidade ambiental. Petrópolis: Vozes, 2009.

LEFÈVRE, F.; LEFÈVRE, A. M. C. **Pesquisa de representação social**: um enfoque qualiquantitativo. A metodologia do Discurso do Sujeito Coletivo. 2. ed. Brasília: Liber Livro Editora, 2012.

LOUZADA, M. L. C. et al. Alimentos ultraprocessados e perfil nutricional da dieta no Brasil. **Rev Saúde Pública**, São Paulo, v. 49, n. 38, p. 1-11, 2015.

LOUZADA, M. L. C. et al. **Alimentação e saúde**: a fundamentação científica do guia alimentar para a população brasileira. São Paulo: Faculdade de Saúde Pública da USP, 2019.

LUZ, V. G. **(In)segurança alimentar e nutricional em agricultores familiares e o uso da terra no município de Ibiúna, SP**. 2014. 182 f. Tese (Doutorado em Saúde Coletiva) – Universidade Estadual de Campinas, Faculdade de Ciências Médicas, Campinas, SP, 2014. Disponível em: <http://www.repositorio.unicamp.br/handle/REPOSIP/312700>. Acesso em: 4 out. 2020.

MALLARINO, C. et al. Advertising of ultra-processed foods and beverages: children as a vulnerable population. **Rev Saude Publica**, São Paulo, v. 47, n. 5, p. 1006-1010, 2013.

MALUF, R. S. A multifuncionalidade da agricultura na realidade rural brasileira. In: CARNEIRO, M. J.; MALUF, R. S. (orgs.) et al. **Para além da produção: multifuncionalidade e agricultura familiar**. Rio de Janeiro: MAUAD, 2003. p. 135-152.

MALUF, R. S. J. **Segurança alimentar e nutricional**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2007.

MALUF, R. S.; MENEZES, F. **Caderno 'segurança alimentar'**. [S. l.]: [s.n.], 2015 Disponível em: https://ideiasnamesa.unb.br/upload/bibliotecaldeias/1391606568Caderno_Seguranca_Alimentar.pdf. Acesso em: 2 jul. 2019.

MAZUR, C. E. **Segurança alimentar e nutricional em indivíduos com acidente vascular cerebral em terapia nutricional enteral domiciliar**. 2014.77 f. Dissertação (Mestrado em Segurança Alimentar e Nutricional) – Departamento de Nutrição, Setor de Ciências da Saúde, da Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2014. Disponível em: <https://acervodigital.ufpr.br/bitstream/handle/1884/36363/R%20-%20D%20-%20CARYNA%20EURICH%20MAZUR.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. Acesso em: 7 jul. 2019.

MEIHY, J. C. S. B. **Manual de história oral**. 5. ed. São Paulo: Edições Loyola, 2005.

MENASCHE, R. **A agricultura familiar à mesa**. Saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari. Porto Alegre: Editora Universidade Federal Rio Grande do Sul. Série Estudos e Pesquisas IEPE, abr. 2007.

MENASCHE, R.; MARQUES, F. C.; ZANETTI, C. Autoconsumo e segurança alimentar: a agricultura familiar a partir dos saberes e práticas da alimentação. **Rev. Nutr.**, Campinas, v. 21, p. 145s-158s, ago. 2008. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732008000700013&lng=en&nrm=iso. Acesso em: 15 mar. 2021.

MINAYO, M. C. S. **O desafio do conhecimento**. Pesquisa qualitativa em saúde. São Paulo: Hucitec, 1992.

MINAYO, M. C. S. (org.). **Pesquisa Social**. Teoria, método e criatividade. 18 ed. Petrópolis: Vozes, 2001.

MINAYO, M. C. S. **O desafio do Conhecimento**. Pesquisa Qualitativa em Saúde. São Paulo: Hucitec. 2010.

MINETTO, M. C. **Produção para autoconsumo na agricultura familiar em Santo Ângelo**. Porto Alegre. 81 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Ciências Sociais Aplicadas) – Universidade federal do rio Grande do Sul- UFRGS, 2011, Porto Alegre. Disponível em: <http://hdl.handle.net/10183/38184>. Acesso em: 20 jun. 2021.

NEVES, F. M. et al. Papel do estado e modernização da agricultura. In: ALMEIDA, J. (org.). **A modernização da agricultura**. Porto Alegre: Ed. da UFRGS, 2010. p. 21-30.

NUNES, P. B.; BALEM, T. Reforma Agrária e Agroecologia: um modelo em construção. CONGRESSO BRASILEIRO DE AGROECOLOGIA, 1., Porto Alegre, 2003. **Anais...** Porto Alegre, 2003.

OLIVEIRA, E. M. et al. Segurança Alimentar: avaliação da situação nutricional e autoconsumo entre extrativistas e agricultores do Projeto de Desenvolvimento Sustentável Bonal (PDS). In: CONGRESSO DA SOBER, 51., 2013, Belém-Pará. **Anais...** Belém -PA: Universidade Federal do Pará, 2013.

ONU – ORGANIZAÇÕES DAS NAÇÕES UNIDAS. Transformando Nosso Mundo: A Agenda 2030 para o Desenvolvimento Sustentável. **Relatório**. Traduzido pelo Centro de Informação das Nações Unidas-Brasil (UNIC Rio), 13 out. 2015. Disponível em: <https://nacoesunidas.org/wp-content/uploads/2015/10/agenda2030-pt-br.pdf>. Acesso em: 28 out 2020.

ONU – ORGANIZAÇÕES DAS NAÇÕES UNIDAS. **The Scientific Group for the UN Food Systems Summit. Food Systems** – Definition, Concept and Application for the UN Food Systems Summit., EUA, p. 1-22, 2021. Disponível em: <https://sc-fss2021.org/>. Acesso em: 24 ago. 2021.

PEREIRA, A. A. **A Segurança Alimentar e Nutricional e o desenvolvimento da Agricultura familiar**: um estudo na comunidade da península do Cavernoso no município de Candói – PR. 2014. 131 f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Regional) – Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Regional, Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Pato Branco, 2014.

PEREZ -ESCAMILLA, R. et al. An adapted version of the U.S. **Department of Agriculture Food Insecurity Module is a valid tool for assessing household food insecurity in Campinas, Brazil**. J. Nutr. v. 134, n. 8, p. 1923-1928, 2004.

POLLAN, M. **Em defesa da comida**. Tradução de Adalgiza Campos da Silva. Oxford: Defense of food, 2013.

POPKIN, B.; CORVALAN, C.; GRUMMER-STRAWN, L. Dynamics of the double burden of malnutrition and the changing nutrition reality. **Lancet**, EUA, v. 365, p. 65-4, 15 dez. 2019. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0140673619324973>. Acesso em: 4 abr. 2020.

PORTILHO, F. Novos atores no mercado: movimentos sociais econômicos e consumidores politizados. **Política & Sociedade**, Florianópolis, v. 8, n.15, p.199-224, out. 2009.

PORTILHO, F. Ativismo alimentar e consumo político – Duas gerações de ativismo alimentar no Brasil. **Redes** (Online), Santa Cruz do Sul, v. 25, n. 2, p. 411-432, maio 2020. Disponível em: <https://doi.org/10.17058/redes.v25i2.15088>. Acesso em:

PORTILHO, F.; CASTANEDA, M.; CASTRO, I. R. R. A alimentação no contexto contemporâneo: consumo, ação política e sustentabilidade. **Ciênc. saúde coletiva**, Rio de Janeiro, v. 16, n. 1, p. 99-106, jan. 2011. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-81232011000100014&lng=en&nrm=iso. Acesso em: 4 mar. 2021.

PHILIPPI, S. T. et al. Pirâmide alimentar adaptada: guia para escolha dos alimentos. **Rev. Nutr.**, Campinas, v. 12, n. 1, p. 65-80, jan./abr. 1999.

PLOEG, J. D. V. Sete teses sobre a agricultura camponesa. Rio de Janeiro: AS-PTA, 2008.

PLOEG, J. D. V. Dez qualidade da agricultura familiar. Cadernos de debate, **Revista Agriculturas**: experiências em agroecologia, Rio de Janeiro, n. 1, fev. 2014.

RAYNAUT, C. **Atrás das noções de meio ambiente e de desenvolvimento sustentável: questionando algumas representações sociais**. Trabalho não revisado. MADE-UFPR, Curitiba, Programa de pós Graduação em Meio Ambiente e Desenvolvimento, 2008. Disponível em: https://www.academia.edu/37197181/ATR%C3%81S_DAS_NO%C3%87%C3%95ES_DE_MEIO_AMBIENTE_E_DE_DESENVOLVIMENTO_SUSTENT%C3%81VEL_QUESTIONANDO_ALGUMAS_REPRESENTA%C3%87%C3%95ES_SOCIAIS> acesso em: 27 mar 2020.

RICHARDSON, R. J. **Pesquisa social**: métodos e técnicas. 3. ed. São Paulo Atlas, 2012.

RIGON, S. A. et al. (org.) **Soberania e segurança alimentar na construção da agroecologia**: sistematização de experiências. Grupo de Trabalho em Soberania e Segurança Alimentar da Articulação Nacional de Agroecologia – GT SSA/ ANA. Rio de Janeiro: FASE, 2010.

ROSSET, P. **Soberanía Alimentaria**: Reclamo Mundial del Movimiento Campesino. México: ecofronteras, 2004. Disponível em <https://nyeleni.org/IMG/pdf/RossetSobAlimFinal.pdf>. Acesso em: 10 mar. 2021.

ROUX, B.; FOURNEL, E. Multifuncionalidade e emprego nos estabelecimentos rurais franceses: um estudo das zonas montanhosas de Languedoc Roussillon. In: CARNEIRO, M. J.; MALUF, R. S. (orgs.). **Para além da Produção Multifuncionalidade e Agricultura Familiar**. Rio de Janeiro: MUAD, 2003. p. 185-199.

SANTOS, A. M. D. **Trajetórias de mulheres agricultoras que se tornaram lideranças políticas**: resistências e conquistas. 2019. 151 f. Dissertação (Mestrado

em Desenvolvimento Regional) – Universidade Federal Tecnológica do Paraná-UTFPR, Pato Branco, Paraná, 2019.

SANTOS, R. A. **O processo de modernização da agricultura do Sudoeste do Paraná**. 2008. 246 f. Tese (Doutorado em Geografia) – Universidade Estadual Paulista Julio Mesquita Filho, Presidente Prudente, 2008.

SCHNEIDER, S. As novas formas sociais do trabalho no meio rural: a pluriatividade e as atividades rurais não agrícolas. **Redes**, Santa Cruz do Sul, v. 9, n. 3, p. 75-110, set./dez. 2004.

SCHNEIDER, S. As novas formas sociais do trabalho no meio rural: a pluriatividade e as atividades rurais não-agrícolas. **Redes**, Santa Cruz do Sul, v. 9, n. 3, p. 75-109. 2005.

SECRETARIA DA AGRICULTURA DE ABASTECIMENTO – SEAB. **Produção Agropecuária**. Curitiba, 2017. Disponível em: <http://www.agricultura.pr.gov.br/modules/conteudo/conteudo.php?conteudo=137>. Acesso em: 14 jul. 2019.

SEYFERTH, G. Campesinato e o Estado no Brasil. **Mana**, Rio de Janeiro, v. 17, n. 2, p. 395-417, ago. 2011. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0104-93132011000200006&lng=en&nrm=iso. Acesso em: 23 jun. 2019.

SILVA, E. J. **Jornalista político, filho Luiz José da Silva, um dos fundadores do município de Ampére**. Que conta a trajetória de Ampére. [S. l.]: [s.n.], [s.d.]. Disponível em: <https://eronportal.com.br/espaco-municipal-a-pagina-da-minha-terra-ampere-a-cidade-do-emprego>. Acesso em: 24 fev. 2021.

SILVA, J. C. B. V.; BRANDENBURG, A.; LAMINE, C. Relação entre ecoformação e ecologização da agricultura familiar. **Raízes – Revista de Ciências Sociais e Econômicas**, Campina Grande, PB, v. 39, n. 2, p. 313-329, 13 dez. 2019.

SILVA, M. N. S. Terra, trabalho e família: produção familiar e modo de vida camponês no sertão mineiro. **Revista GeoAmazônia**, Belém, v. 5, n. 9, p. 74-97, 2017.

SIRDEY, N.; DURY, S. Exclusion of women And vulnerable minorities. In: **Food Systems at risk: new trends and challenges**, Rome, Montpellier, Brussels, FAO, CIRAD and European Commission. p. 87-90, 2019.

SOUZA, J. G.; DIEGUES, V. C. Por uma desglobalização da produção alimentar – commodização da agricultura e diversidade produtiva: uma análise de Espanha, **GEOgraphia**, Rio de Janeiro, v. 14, n. 28, p. 63-81, 2012.

SOUSA SANTOS, B. Ecologia de Saberes In: SOUSA SANTOS, B. **A Gramática do Tempo: para uma nova cultura política**. São Paulo: Cortez, 2006.

TROIAN, A.; MACHADO, E. T. L. O Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar no Brasil: análise da evolução e distribuição entre 1999 e

2017. **Desenvolvimento em Questão**, [S. l.], v. 18, n. 50, p. 109–128, 2020. Disponível em: <https://www.revistas.unijui.edu.br/index.php/desenvolvimentoemquestao/article/view/8489>. Acesso em: 15 jun. 2021.

VALENTE, F. **Direito humano à alimentação: desafios e conquistas**. São Paulo: Editora: Cortez, 2002.

VASCONCELOS, F. A. G. de. Tendências históricas dos estudos dietéticos no Brasil. **Hist. cienc. Saúde**, Manguinhos, Rio de Janeiro, v. 14, n. 1, p. 197-219, mar. 2007. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0104-59702007000100010&lng=en&nrm=iso. Acesso em: 22 jul. 2020.

VIGISAN. **Insegurança alimentar e Covid-19 no Brasil**. Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da Covid-19 no Brasil. Relatório, Campinas, SP, p. 1-66, 2021. Disponível em: http://olheparaafome.com.br/VIGISAN_Inseguranca_alimentar.pdf. Acesso em: 5 ago. 2021.

WAGNER, S. A.; MARQUES, F. C.; MENASCHE, R. Agricultura familiar à mesa. In: MENASCHE, R. (org.). **Saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari**. Porto Alegre: UFRGS, 2007. p. 58-77.

WANDERLEY, M. N. B. Raízes históricas do campesinato brasileiro. In: ENCONTRO ANUAL DA ANPOCS, 20., Caxambu-MG, 1996. **Anais...** Caxambu-MG: Processos sociais agrários, out. 1996.

WANDERLEY, M. N. B. A emergência de uma nova ruralidade nas sociedades modernas avançadas – o “rural” como espaço singular e ator coletivo. **Estudos Sociedade e Agricultura**, Rio de Janeiro, v. 8, n. 2, p. 87-145, out. 2000. Disponível em: <https://revistaesa.com/ojs/index.php/esa/article/view/178>. Acesso em: 17 out. 2019.

WANDERLEY, M. N. B. Agricultura familiar e campesinato: rupturas e continuidade. **Estudos Sociedade e Agricultura**, Rio de Janeiro, n. 21, p. 42-61, out. 2003. Disponível em: <https://wp.ufpel.edu.br/leaa/files/2014/06/Texto-6.pdf>. Acesso em: 4 jul. 2019.

WANDERLEY, M. N. B. Multifuncionalidade e emprego nos estabelecimentos rurais franceses: um estudo das zonas montanhosas de Languedoc Roussillon. In: CARNEIRO, M. J.; MALUF, R. S. (orgs.). **Para além da Produção Multifuncionalidade e Agricultura Familiar**. Rio de Janeiro: MUAD, 2003. p. 09-16.

WHO – WORLD HEALTH ORGANIZATION. **Obesity and overweight**. Genebra, Suíça, 2020. Disponível em: <https://www.who.int/news-room/facts-in-pictures/detail/6-facts-on-obesity>. Acesso em: 22 jul. 2020.

ZANONI, M. A questão ambiental e o rural contemporâneo. **Desenvolvimento e Meio Ambiente**, Paraná, n. 10, p. 101-110, jul./dez. 2004.

APÊNDICES

APÊNDICE I

Formulário de pesquisa de campo

Nº. Questionário _____

I – IDENTIFICAÇÃO

1.1 Data da entrevista: ____ / ____ / ____

1.2 Comunidade: _____

1.3 Nome do Entrevistado (opcional): _____

1.4 Tem outros domicílios no estabelecimento: sim () não () Se sim. Quem? ()
 (1) Filho, (2) Filha, (3) Pais/Sogro, (4) Genro/nora, (5) Irmãos, (6)
 Empregados/Caseiros (7) Outros

1.5 Quanto tempo a família reside nessa propriedade: _____

1.6 Título da propriedade é: do responsável (); dos pais do responsável (); dos pais
 do cônjuge (); não têm título ()

II - CARACTERIZAÇÃO DA FAMÍLIA

2.1) Origem étnica dos pais:

1. Do responsável:

() brasileiro, () português, () polonês, () ucraniano, () italiano, () alemão,
 () outros _____

2. Do cônjuge:

() brasileiro, () português, () polonês, () ucraniano, () italiano, () alemão,
 () outros _____

2.2) Composição da família:

1.Membro/nome	2.Parentesco	3. Idade	4. Escolaridade	5. Ocupação atual	6. Residência	7. Horas trabalho/dia atividades produtivas
1.						
2.						
3.						
4.						
5.						
6.						
7.						
8.						
9.						
10.						

1) Primeiro nome do entrevistado e depois dos demais membros.

2) (1) Responsável, (2) Cônjuge, (3) Filho, (4) Filha, (5) Pais/Sogro, (6) Pais, (7) Irmãos, (8) Netos, (9) outros.

4) (1) Sem escolaridade, (2) Pré-escola, (3) Ensino Fundamental Incompleto, (4) Ensino Fundamental Completo, (5) Ensino Médio Incompleto (6) Ensino Médio

Completo, (7) Ensino Superior Incompleto, (8) Ensino Superior Completo. No caso de estar estudando acrescentar o número 1; se não estuda o 2.

5) Ocupação: (1) Agricultor; (2) Do lar; (3) Agroindústria; (4) Estudante; (5) Trabalho assalariado agrícola; (6) Trabalho assalariado não agrícola; (7) Aposentado/pensionista, (8) Autônomo, (9) Caseiro.

6) (1) no estabelecimento; (2) no meio rural: (3) da comunidade; (4) no meio urbano; (5) da região; (6) outros.

III. CONDIÇÃO DO DOMICÍLIO

3.1 Condições da moradia

Como o Sr/Sra avalia as condições de sua moradia?

() Ótima () Boa () Razoável () Ruim

Esgoto: () Fossa negra () Rede () Vala, sanga

Água: () Poço/vertente individual () Poço coletivo comunidade () Rede pública

Encanada sim () não ()

Telefone () Fixo próprio () Fixo outros () Celular () Público

Luz elétrica () Sim () Não

Destino lixo orgânico: () Enterra () Céu aberto/vala () Compostagem/adubo () Coleta pública

Destino lixo não orgânico doméstico: () Enterra () Queima () Coleta pública
_____vezes/ano

IV. ACESSO AOS SERVIÇOS

4.1 Saúde

1. Quando precisa de assistência médica, onde tem sido atendido?

Posto público e UPA: () na comunidade; () na cidade; () na região

2. Clínicas médicas particulares: () no município; () na região () Estado. Utiliza plano de saúde () sim; () não

3. Assistência médica do sindicato: () sim; () não

4. Hospital pelo SUS: () no município; () na região; () no estado

5. Hospital particular: () no município; () na região; () no estado.

Utiliza plano de saúde () sim; () não

6. Dentistas: () no sindicato; () na saúde pública; () particular. Utiliza plano de saúde () sim; () não

7. Benzedeira () e ou curandeira ()

8. Farmácia: ()

9. Outros: _____

4.2 Assistência social

1. Cesta básica: 1. sim () 2. não ()

2. Bolsa família: 1. sim () 2. não ()

3. Bolsa do Programa de erradicação do trabalho infantil: 1. sim () 2. não ()

4. Outros benefícios: 1. sim () 2. não (). Se sim, qual?

4.3 Transporte utilizado pela família:

1. Transporte coletivo público: 1. sim () 2. não ()

2. Transporte coletivo privado: 1. sim () 2. não ()

3. Carro próprio: 1. sim () 2. não ()

4. Moto própria: sim () não ()

5. Bicicleta própria: sim () Não ()

6. Outros: 1. sim () 2. não () Se sim, qual? _____

4.4 Participação na vida da comunidade e do município

1. Entidades/Instituições na comunidade	2. Entidade/Instituições no município
1. Igreja: não () ; sim () qual: _____	1. S.T Rurais: filiado: não () ; sim () ; diretoria: não () ; sim ()
2. Associação de agricultores: não () ; sim () qual: _____	2. S. Rural: filiado: não () ; sim () diretoria: não () ; sim ()
3. Clube de mães: não () ; sim ()	3. Conselhos: não () ; sim () qual: _____
4. ONGs: não () ; sim () qual: _____	4. Cooperativas: não () ; sim () qual: _____
5. APMs: sim () não ()	5. ONGs : não () ; sim () qual: _____
6. Outros: _____	6. Associação da CFR sim () não ()
	7. Outros: _____

V. UTILIZAÇÃO DA ÁREA E PRODUÇÃO

5.1 Condição do(a) produtor(a)

Estabelecimento	1. Proprietário	2. Arrendatário	3. Parceiro	4. Meeiro	5. Ocupante	6. Total
1. Área (Há)						

5.2 Utilização da área (ha)

Tipo de uso	1. Área (Ha)
1. Lavoura Temporária (anual)	
2. Lavoura Permanente	
3. Horta e Pomar doméstico	
4. Horta e pomar comercial	
5. Mata Natural	
6. Mata Plantada	
7. Pastagem plantada	
8. Pastagem natural	
9. Construções	
10. Pousio	
11. Outros usos	
12. Sem uso	

5.3 Renda bruta nos últimos 12 meses - em R\$

1. Produção Agrícola	
2. Produção pecuária	
3. Derivados da produção vegetal e animal	
4. Aposentadorias e pensões	
5. Renda não agrícola	
6. Arrendamento de terras	
7. Aluguel de máquinas	
8. Renda trabalho agrícola fora estabelecimento	
9. Programas sociais	
10. Turismo	
11. Outros	
Renda Total	

5.4) Assistência Técnica: 1. sim () 2. não ()

1. Secretaria Municipal () 2. Emater () 3. Privada () _____
(nome)

2. SENAR () 5. SEBRAE () 6. ONG's () 7. Universidade () 8. Cooperativa ()

3. CFR () 10. Outros () _____

5.5) Utilização de mão de obra externa:

1. Empregados permanentes: 1. sim () 2. não (). Número de pessoas _____
2. Empregados temporários: 1. sim () 2. não (). Número de pessoas/ano _____
3. Troca de dias: 1. sim () 2. não (). Quantidade de dias/ano ()
4. Participa de mutirão 1. sim () 2. não () Número de Pessoas/ano ()

VI PRODUÇÃO E CONSUMO DE ALIMENTOS nos últimos 12 meses (2019-2020):

Grupo de cereais

Alimento	Quantidade e total (ton, saca, Kg, unidades, litro)	Quantidade comercializada**	Quantidade Consumida	Produzido de forma: orgânica (1) ou convencional (2)*	Adquiri no mercado? (1) Sim ou (2) não **	Troca com: (1) Família (2) Comunidade (3) Vizinho (4) outros
Arroz						
Milho						
Trigo						
Centeio						
Pipoca						
Aveia						
Derivados em que tem na composição predominância de cereais						
Macarrão						
Bolacha caseira						
Pão caseiro						

** Perguntar a porcentagem de compra, por ex: 10%; 20%

Grupo dos tubérculos e raízes

Alimento	Quantidade e total (ton, saca, Kg, unidades, litro)	Quantidade comercializada	Quantidade total (saca, Kg, unidades)	Produzido de forma: orgânica (1) ou convencional (2)*	Adquiri no mercado? (1) Sim ou (2) não	Troca com: (1) Família (2) Comunidade (3) Vizinho (4) outros
Mandioca Macaxeira aipim						
Batata – inglesa						
Batata doce						
Batata Cará						
Inhame						
Derivados em que tem na composição predominância de tubérculos e raízes						
Farinha mandioca						

Grupo das Leguminosas

Alimento	Quantidade e total (ton, saca, Kg, unidades, litro)	Quantidade comercializada	Quantidade total (saca, Kg, unidades)	Produzido de forma: orgânica (1) ou convencional (2)*	Adquiri no mercado? (1) Sim ou (2) não	Troca com: (1) Família (2) Comunidade (3) Vizinho (4) outros
Feijão						
Lentilha						
Grão de bico						
Ervilha						
Soja						
Derivados em que tem na composição predominância de leguminosas						

Grupo dos Legumes e das Verduras

Alimento	Quantidade e total (ton, saca, Kg, unidades, litro)	Quantidade comercializada	Quantidade e total (saca, Kg, unidades)	Produzido de forma: orgânica (1) ou convencional (2)*	Adquiri no mercado? (1) Sim ou (2) não	Troca com: (1) Família (2) Comunidade (3) Vizinho (4) outros
Alface						
Repolho						
Rúcula						
Cenoura						
Beterraba						
Brócolis						
Couve flor						
couve						
Abobrinha						
Chuchu						
Abóbora						
Moranga						
Derivados em que tem na composição predominância de leguminosas						
Conservas						

Grupo das frutas

Alimento	Quantidade e total (ton, saca, Kg, unidades, litro)	Quantidade comercializada	Quantidade e total (saca, Kg, unidades)	Produzido de forma: orgânica (1) ou convencional (2)*	Adquiri no mercado? (1) Sim ou (2) não	Troca com: (1) Família (2) Comunidade (3) Vizinho (4) outros
Laranja						

Banana						
Uva						
Melão						
Melancia						
Limão						
Pitanga						
Mamão						
Maracujá						
Marmelo						
Goiaba						
Pêssego						
Pera						
Maça						
Derivados em que tem na composição predominância de fruta						
Compotas						
Doces cascão						
Geleias						

Grupo das Oleaginosas

Alimento	Quantidade total (ton, saca, Kg, unidades, litro)	Quantidade comercializada	Quantidade e total (saca, Kg, unidades)	Produzido de forma: orgânica (1) ou convencional (2)*	Adquirido no mercado? (1) Sim ou (2) não **	Troca com: (1) Família (2) Comunidade (3) Vizinho (4) outros
Amendoim						
Nozes						
Castanha						
Derivados em que tem na composição predominância de oleaginosas						
Pé de moleque						

Grupo dos Leites, queijos e Derivados

Alimento	Quantidade total (ton, saca, Kg, unidades, litro)	Quantidade comercializada	Quantidade e total (saca, Kg, unidades)	Produzido de forma: orgânica (1) ou convencional (2)*	Adquirido no mercado? (1) Sim ou (2) não **	Troca com: (1) Família (2) Comunidade (3) Vizinho (4) outros
Leite						
Nata						
Queijo						
Puina						
logurte						

Grupo das Carnes, peixes e Ovos

Alimento	Quantidade e total (ton, saca, Kg, unidades, litro)	Quantidade comercializada	Quantidade e total (saca, Kg, unidades)	Produzido de forma: orgânica (1) ou convencional (2)*	Adquirido no mercado ? (1) Sim ou (2) não **	Troca com: (1) Família (2) Comunidade (3) Vizinho (4) outros
Ovo						
Carne de gado						
Carne de Galinha						
Ovino						
caprino						
Carne suína						
Peixe						
Derivados em que tem na composição predominância de carnes, peixes e ovos						
Toucinho						
Bacon						
Salame						
Morcilha						

Grupo dos açúcares

Alimento	Quantidade e total (ton, saca, Kg, unidades, litro)	Quantidade comercializada	Quantidade e total	Produzido de forma: orgânica (1) ou convencional (2)*	Adquirido no mercado ? (1) Sim ou (2) não **	Troca com: (1) Família (2) Comunidade (3) Vizinho (4) outros
Mel						
Melado						
Açúcar mascavo						
Derivados em que tem na composição predominância de açúcar						
Geleia caseira						
Rapadura						
Pé-de-moleque						

Grupo dos óleos e Gorduras

Alimento	Quantidade e total (ton, saca, Kg, unidades, litro)	Quantidade comercializada	Quantidade e total (saca, Kg, unidades)	Produzido de forma: orgânica (1) ou convencional (2)*	Adquirido no mercado? (1) Sim ou (2) não **	Troca com: (1) Família (2) Comunidade (3) Vizinho (4) outros
Banha						
Manteiga						
Margarina						
Óleo soja						

6.1 Cite outros alimentos que geralmente compra para os adultos e para as crianças no mercado PARA ALIMENTAÇÃO:

ADULTOS: _____

CRIANÇAS: _____

Roteiro de perguntas abertas

7. O que é alimento saudável para você e para a sua família? Você acha que a produção para o autoconsumo tem alguma relação com a alimentação saudável?

8. A produção de alimentos para o autoconsumo é importante para a sua família? Por quê?

9. Você acha que houve mudança na produção de alimentos para o autoconsumo com o passar do tempo? Quais? Qual o motivo?

10. Você está satisfeito(a) com a quantidade de alimentos produzida para o autoconsumo? Pretende modificar a quantidade produzida no futuro?

11. Tem ou teria alguma situação que deixaria de produzir para o consumo próprio?

12. Explique o que significa para a sua família produzir alimentos para o autoconsumo.

13. De onde vem o conhecimento sobre a **produção** de alimentos para o autoconsumo? Foram passados de geração em geração, e/ou aprendidos através dos(as) técnicos(as) da extensão rural e/ou via canais da mídia (internet, rádio, tv)?

14. O que do **hábito alimentar** vem da tradição da família? Quais foram incorporados por aprendizados através de profissionais e mídia (profissionais de saúde, técnico(a) da extensão rural, tv, etc.)

15. Tem alguma receita que veio de família? Qual (nome da receita)? Vai alimentos/produtos produzidos do sítio/propriedade ou precisa comprá-los?

16. Como é organizada a divisão do trabalho entre os membros da família para a produção de alimentos para o autoconsumo? Tem auxílio externo? (vizinho, parente, contrato, ajudante, etc.).

17. Tem alguém que é mais responsável pela produção para o autoconsumo? Por quê?

18. Na sua avaliação, se a família fosse comprar os alimentos produzidos para o autoconsumo da família, quanto gastariam por mês, em R\$?

19. Existe uma ordem de prioridade entre produzir para o autoconsumo ou para a venda? Por que consideram essa ordem/disposição? **Se for aposentado:** Continua a produção para o autoconsumo? Por quê?

20. O(as) senhor(a) acha que houve alguma mudança ou diferença na produção para o autoconsumo após a chegada da mecanização e dos insumos industrializados (tratores, insumos, agrotóxicos)? Se sim, quais foram essas mudanças, no seu ponto de vista?

21. Existe na propriedade sementes crioulas? Se sim, cite quais:

22. Quando um alimento produzido pela família deixa de ser considerado só para o autoconsumo e passa a ser comercializado, quem passa a ser o(a) responsável? Quem vende? Através de que canais de comercialização?

23. A pandemia alterou alguma coisa em relação à produção e ao consumo de alimentos?

24. Qual o principal projeto de futuro para a sua família? O que pensa em fazer em relação à propriedade? E em relação à produção de autoconsumo?

APÊNDICE II

Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) – e Termo de Consentimento para Uso de Imagem e Som de Voz (TCUISV)

Título da pesquisa: Segurança Alimentar e Nutricional: produção para o autoconsumo de famílias agricultoras do município de Ampére – PR.

Pesquisadores, com endereços e telefones:

Áline Mayara Ferreira

Rua Santana, 50 – CEP 85640-000, Ampére – PR (46) 99900-6310

Hieda Maria Pagliosa Corona (Professora Orientadora)

Rua Visconde Nácar, 50 – CEP 85502-420, Pato Branco – PR (46) 999120900

Local de realização da pesquisa: Propriedade da família agricultora, casa, área rural, Ampére – PR.

Endereço, telefone da UTFPR: Via do Conhecimento, Km, 1, CEP 85.503-390. Fone: (46) 3220-2608.

INFORMAÇÕES AO PARTICIPANTE

O(a) senhor(a) está sendo convidado(a) a participar desta pesquisa sobre produção de alimentos para o autoconsumo de famílias agricultoras do município de Ampére – PR. A pesquisa é importante, porque as respostas obtidas poderão contribuir com os gestores municipais em ações de fortalecimento da agricultura familiar, propiciando a manutenção e o desenvolvimento de hábitos e de práticas alimentares saudáveis.

Sua participação na pesquisa é simples, basta responder ao questionário, no qual a primeira parte se refere a perguntas sobre a condição socioeconômica e os alimentos produzidos pela família, com tempo aproximado de 20 minutos. A segunda parte do questionário é sobre a sua opinião em produzir alimentos para o autoconsumo de sua família, com tempo aproximado de 30 minutos. Dessa maneira, para esta segunda parte, solicito a permissão de gravar as suas respostas e utilizar a gravação de sua fala, com finalidade somente para a pesquisa acadêmica, não sendo objetos de avaliação pessoal.

Seus dados serão utilizados apenas na pesquisa e não serão relacionados com sua pessoa, porque seu nome não será revelado na pesquisa. Caso concorde que seu nome seja divulgado e/ou queira vetar a publicação de algum dado fornecido por você e/ou se quiser receber os resultados da pesquisa, escreva para mim no e-mail (mayaferreira1@gmail.com). Ninguém, além de mim e de minha professora orientadora de pesquisa, terá acesso aos seus dados. Para fazer parte do estudo, basta que você seja agricultor ou agricultora familiar do município de Ampére, Paraná e que tenha 18 anos ou mais. Você pode ficar um pouco constrangido(a) diante de mim, que sou uma pessoa desconhecida e que está fazendo perguntas de caráter pessoal. Se isso ocorrer e você ficar desconfortável, você pode simplesmente deixar de participar da pesquisa, sem qualquer custo. Mas, também, pode sair da pesquisa por qualquer outro motivo seu.

Você não será diretamente beneficiado(a) por participar da pesquisa. Porém, os resultados encontrados poderão subsidiar o desenvolvimento de ações educativas sobre a produção de alimentos e alimentação saudável, de modo que o benefício da pesquisa será para a comunidade em geral. Você não terá custo financeiro para participar da pesquisa. Mas tem o direito de ter assistência e de ser indenizado(a) por qualquer dano que, comprovadamente, seja decorrente de sua participação na pesquisa, nos termos da lei (CNS nº466/2012 e 510/2016).

Você pode assinalar o campo a seguir, para receber o resultado desta pesquisa, caso seja de seu interesse:

() quero receber os resultados da pesquisa (e-mail para envio):

() não quero receber os resultados da pesquisa.

ESCLARECIMENTOS SOBRE O COMITÊ DE ÉTICA EM PESQUISA

O Comitê de Ética em Pesquisa envolvendo Seres Humanos (CEP) é constituído por uma equipe de profissionais com formação multidisciplinar que está trabalhando para assegurar o respeito aos seus direitos como participante de pesquisa. Ele tem por objetivo avaliar se a pesquisa foi planejada e se será executada de forma ética. Se você considerar que a pesquisa não está sendo realizada da forma como você foi informado(a) ou que você está sendo prejudicado(a) de alguma forma, entre em contato com o CEP da Universidade Tecnológica Federal do Paraná (CEP/UTFPR).

Endereço: Av. Sete de Setembro, 3165, Bloco N, Térreo, Bairro Rebouças, CEP 80230-901, Curitiba – PR, **Telefone:** (41) 3310-4494, **e-mail:** coep@utfpr.edu.br.

CONSENTIMENTO DO PARTICIPANTE

Declaro que recebi e que tenho conhecimento das informações contidas neste documento; que recebi respostas claras às perguntas que fiz sobre a minha participação na pesquisa; que compreendi os objetivos do estudo; os riscos e os benefícios da minha participação; que posso deixar a pesquisa a qualquer momento, sem custo; que me foi dito que minha identidade será preservada; que posso buscar indenização, na forma da lei, caso eu sofra qualquer dano decorrente de minha participação na pesquisa.

Após reflexão e um tempo razoável, decidi, livre e voluntariamente, participar deste estudo, permitindo que os(as) pesquisadores(as) relacionados neste documento obtenham fotografia e gravação de voz de minha pessoa para fins de pesquisa científica/educacional. As gravações ficarão sob a propriedade do grupo de pesquisadores pertinentes ao estudo e sob sua guarda.

Concordo que o material e as informações obtidas relacionadas a minha pessoa possam ser publicados em aulas, congressos, eventos científicos, palestras ou periódicos científicos. Porém, não devo ser identificado(a) por nome ou qualquer outra forma.

Estou ciente que posso deixar a pesquisa a qualquer momento, sem nenhum prejuízo.

Nome Completo: _____

RG: _____

Data de Nascimento: ___/___/_____ Telefone: _____

Endereço: _____
CEP: _____ Cidade: _____
Estado: _____ Data: ___/___/_____
Assinatura: _____

Declaro ter apresentado o estudo, explicado seus objetivos, natureza, riscos e benefícios e ter respondido da melhor forma possível às questões formuladas.

Nome completo: _____

Assinatura pesquisador(a): _____ Data: ___/___/_____

Para todas as questões relativas ao estudo ou para se retirar do mesmo, poderão se comunicar com Áline Mayara Ferreira, via e-mail: mayaferreira1@gmail.com ou telefone: 46 999006310.

Contato do Comitê de Ética em Pesquisa que envolve seres humanos para denúncia, recurso ou reclamações do participante pesquisado:

Comitê de Ética em Pesquisa que envolve seres humanos da Universidade Tecnológica Federal do Paraná (CEP/UTFPR). **Endereço:** Av. Sete de Setembro, 3165, Bloco N, Térreo, Rebouças, CEP 80230-901, Curitiba – PR, **Telefone:** 3310-4494, **E-mail:** coep@utfpr.edu.br.

OBS: Este documento contém duas vias iguais, sendo uma pertencente ao(à) pesquisador(a) e outra ao(à) participante da pesquisa.