



Alimentação em Mutirões Agroflorestais: reflexões para a promoção de saúde no trabalho coletivo

Feeding in Community Workshops with agroforestry: reflections for health promotion in the collective work

NUNES-NETO, Nei¹; CONRADO, Dália Melissa¹; LIN, Chia Hui¹; CHENG, Ju Ling⁴; MIRANDA, Elisangela Matias¹

¹Universidade Federal da Grande Dourados (UFGD, MS), Instituto Nacional de Ciência e Tecnologia em Estudos Interdisciplinares e Transdisciplinares em Ecologia e Evolução (INCT IN-TREE), neinunesneto@ufgd.edu.br; dalia.ufgd@gmail.com; chiahui425@gmail.com; juling07-@hotmail.com; elisangelamiranda@ufgd.edu.br.

Resumo: Normalmente, os mutirões de sistemas agroflorestais (SAF) incluem momentos de refeições coletivas, que também demandam o planejamento e a execução de ações para o preparo de alimentos. Esse artigo tem como objetivo descrever e discutir questões relativas à alimentação e à nutrição em mutirões para implantação e manejo de SAF, refletindo sobre a aprendizagem e os desafios das atividades da equipe de cozinha. Para isso, realizamos uma pesquisa de natureza descritiva e qualitativa, com técnica de observação participante e registro em diário de campo de depoimento dos participantes dos mutirões. Como principais resultados, percebemos a importância da coesão na equipe e o diálogo para o compartilhamento de experiências, conhecimentos, habilidades e valores sobre o preparo de alimentos e nutrição, além da capacitação para lidar com imprevistos e considerar as condições locais, o público participante e o tempo requerido para a realização das tarefas, bem como do controle de qualidade sensorial, aspectos nutricionais, a realização das boas práticas de higiene, não desperdício, e um bom aproveitamento dos produtos locais.

Palavras-chave: Nutrição, Gastronomia, Alimentação Coletiva, Agroecologia, Sistema Agroflorestal.

Abstract: Community workshops involving agroforestry systems (AFS) typically include communal meals, which also require planning and execution of food preparation activities. This article aims to describe and discuss issues related to food and nutrition in activities with AFS, reflecting on the learning and challenges faced by the kitchen team. To this end, we conducted a descriptive and qualitative study, using participant observation and field diary records of participants' testimonies. As main results, we perceived the importance of team cohesion and dialogue for sharing experiences, knowledge, skills and values about food preparation and nutrition, as well as the need for training to deal with unforeseen events and consider local conditions, the participating audience, and the time required for task completion, as well as quality control of sensory aspects, nutritional aspects, and the implementation of good hygiene practices to avoid waste and make good use of local products.

Keywords: Nutrition, Gastronomy, Collective Feeding, Agroecology, Agroforestry Systems.



Introdução

A alimentação humana é um campo que tem recebido atenção crescente, por sua relação com a saúde humana, questões econômicas e impactos ambientais, dentre outros (Ferreira; Magalhães, 2007) Cada vez mais tem-se aumentado o interesse pela alimentação saudável e socioambientalmente sustentável. Por exemplo, a segurança alimentar individual, coletiva, presente e futura, aliada à conservação ambiental tem se destacado na literatura científica (Mota et al., 2017).

O caráter onipresente da alimentação humana, curiosamente, pode fazer com que seja algo, por vezes, invisibilizado em diversas situações sociais, nas quais ela pode ser considerada somente contexto ou meio para alguma outra atividade fim. Por exemplo, quem trabalha na cozinha industrial muitas vezes é considerado um trabalhador “improdutivo” por somente apoiar a execução de uma atividade considerada “produtiva” por trabalhadores da indústria, ocorrendo, muitas vezes, a desvalorização deste serviço (Amico, 2019). Essa invisibilidade pode estar relacionada à percepção da alimentação como sendo somente uma necessidade básica, negligenciando as relações de poder e desigualdade que permeiam a produção e consumo de alimentos. Esta invisibilidade deriva, possivelmente, do fato de que todos nós, seres humanos, precisamos nos alimentar, o que seria, então, um fato demasiado óbvio para que fosse considerado digno de um olhar ou uma atenção especial.

Todavia, o ato de cozinhar, ou preparar alimentos, não é trivial: os cozinheiros são aqueles que se dedicam aos cuidados nos processos de seleção e preparo das refeições, e devem ser capazes de lidar com as condições desse trabalho, com seus saberes e práticas, visando o melhor para si e para o próximo, sobretudo em relação à qualidade do produto (Assunção, 2008).

No presente trabalho, relacionamos ao campo das atividades de cozinha e preparação de alimentos, a prática dos mutirões. De acordo com Navarro (2005, p. 406), são expressões com significados próximos, da língua tupi: *potyrõ* (trabalho em grupo), *oré potyrõ* (nosso trabalho em grupo), e *motyrõ* (trabalho em grupo, mutirão). Destas, a tradução em língua portuguesa, mutirão, se tornou a mais conhecida no Brasil. Ainda, o mutirão pode ser compreendido como uma reunião voluntária de pessoas atuando juntas em atividades práticas, visando benefícios coletivos. O caráter de ajuda mútua presentes nos mutirões, podemos dizer, tem sido uma característica cultural forte, de manutenção da coesão, da sociedade brasileira, pelo menos até o século XX (Caldeira, 1956), e, talvez, ainda hoje, com menor frequência, tendo em vista a maior presença de valores individualistas, característicos das sociedades atuais. Os mutirões se sustentam na alimentação (e idealmente em uma adequada nutrição) dos envolvidos. Normalmente, os mutirões para a implementação de Sistemas



Agroflorestais (SAF) (Amador, 2017), são uma forma pela qual tem sobrevivido a prática dos mutirões, no século XXI, no Brasil.

Em geral, os mutirões contam com a participação de grupos (fixos ou variáveis, em revezamentos) que planejam e implementam o plantio, enquanto outros assumem função de suporte, responsabilizando-se por atividades de limpeza e de preparo de refeições. Tal organização busca refletir a lógica da cooperação, fundamental para a sustentabilidade desses sistemas. Essa organização dos grupos nos SAF também pode ser comparada com a lógica da cooperação (cf. Caldeira, 1956), com cada grupo assumindo um papel fundamental para a execução geral de um evento: “[...] a cooperação é um princípio natural que pode-se observar nas florestas, na relação entre plantas e animais, e que deve não somente ser extrapolada para o forma de cultivar os alimentos, mas também de relacionar-se como seres humanos” (Oliveira; Moretti-Pires, 2016, p.31).

Com relação ao trabalho de cozinha, necessário para prover uma boa alimentação e nutrição, Martins e Baratto (2018) recomendam uma equipe bem treinada, de modo a garantir a nutrição, o sabor, a aparência, e as necessidades de adaptação em diferentes situações alimentares. Por isso, o ato de servir as refeições [...] deve ir além e servir cultura, trazer conforto, qualidade de nutrientes e as propriedades à potência máxima do alimento, para que [...] após a refeição consigam enfrentar o trabalho, a vida, o tratamento de saúde e assim por diante. (Martins; Baratto, 2018, p.111). A alimentação, nesse sentido, vai além da mera satisfação das necessidades fisiológicas, sendo, também, um momento de cuidado e humanização.

Nos processos de planejamento, implementação e manejo de SAF, podemos encontrar diversos conhecimentos e experiências compartilhadas na literatura (ex. Amador, 2017; Parra; Conrado; Nunes-Neto, 2024). Contudo, não encontramos estudos, com discussões e compartilhamentos de experiências, sobre as equipes de suporte (ex. limpeza e alimentação) das atividades consideradas produtivas nos SAF, o que pode reforçar a desvalorização dessas atividades de apoio. Esta observação mostra a relevância do presente trabalho.

Mutirões agroflorestais envolvem trabalho físico intenso em ambientes naturais, exigindo uma alimentação adequada para garantir a energia e os nutrientes necessários aos participantes. No entanto, preparar refeições em condições de campo apresenta desafios específicos. Diante desse contexto, este artigo busca compreender as particularidades da alimentação e da nutrição em mutirões agroflorestais. Através da descrição e discussão das diferentes etapas de preparo das refeições, pretendemos identificar as principais dificuldades e oportunidades, bem como refletir sobre as aprendizagens adquiridas nesse processo. O objetivo final é contribuir para o desenvolvimento de estratégias que promovam uma alimentação mais nutritiva e satisfatória para os participantes desses eventos, valorizando os conhecimentos tradicionais e as práticas sustentáveis.



Metodologia

Realizamos um estudo descritivo, de natureza qualitativa, focado sobre as percepções de atuantes em cozinhas destinadas à produção de alimentos para mutirões de plantio e manejo de sistemas agroflorestais. Para isso, foi utilizada a técnica de observação participante e o registro em caderno de campo, com posterior discussão entre os participantes da equipe da cozinha sobre as diferentes etapas na realização das atividades.

Os mutirões que investigamos nesse artigo ocorreram entre janeiro de 2022 e março de 2024, no sítio Água Clara, região de Jacobina, Bahia (Brasil, bioma Caatinga). Neste sítio, missões de trabalho em educação agroflorestal (daqui em diante MTEA) têm sido realizadas, desde fevereiro de 2019, visando uma formação humana integral, em termos conceituais, procedimentais e atitudinais (Conrado; Nunes-Neto, 2018), para o enfrentamento dos problemas socioambientais atuais (parte das atividades de um projeto do Instituto Nacional de Ciência e Tecnologia em Estudos Interdisciplinares e Transdisciplinares em Ecologia e Evolução, INCT IN-TREE).

As MTEA são vivências ou cursos de natureza teórico-prática, com duração de 3 a 9 dias, e contam com a participação voluntária de grupos de 5 a 25 participantes (em geral, pesquisadores e professores universitários, estudantes universitários, agricultores, técnicos e moradores da região e do local). A formação dos participantes é bastante variável (quanto aos acadêmicos, são de áreas do conhecimento variadas como ciências biológicas, ciências agrárias, engenharia ambiental, filosofia; ao passo em que entre os atores sociais não-acadêmicos encontram-se pequenos produtores rurais, agentes de saúde, entre outros). Esta diversidade de perfis mostra o caráter interdisciplinar e transdisciplinar destas iniciativas (Tress; Tress; Fry, 2005).

Nessas vivências, são realizados o estudo, o planejamento, o plantio e o manejo de sistemas agroflorestais e agroecológicos, com objetivos educacionais, e também a produção de alimentos orgânicos e saudáveis, assim como a realização de atividades de conservação ambiental, recuperação de solo, e conservação da biodiversidade, os quais são objetivos normalmente assumidos para os SAF, em geral (Correa Neto et al., 2016; Miccolis et al., 2016; Rebello; Sakamoto, 2022; Steenbock; Vezzani, 2013).

As MTEA são um modo de estudar, divulgar e praticar diferentes conhecimentos, habilidades técnicas e valores, relativos ao planejamento e implementação de SAF, sendo, ainda, uma oportunidade de formar multiplicadores, de uma perspectiva que valoriza formas sustentáveis e responsáveis de cultivar alimentos (Portugal; Monteiro; Paiva, 2021; Silva; Victório, 2022). Quando realizados em forma de mutirões, as atividades com SAF permitem aprendizados ativos sobre o meio natural e as relações humanas, além de uma intensa troca de experiências, aliada à transformação humana (Parra; Conrado; Nunes-Neto, 2024) e socioambiental (Cardoso; Santos; Medeiros, 2018; Silva; Victório, 2022).



Resultados e discussões

Em cada MTEA, foram planejados os cardápios considerando balanço nutricional, quantidade de participantes, disponibilidade de alimentos dos SAF locais, quantidade de dias de trabalho, conhecimentos, habilidades e valores da equipe de cozinha.

As atividades de planejamento de refeições ocorreram antes das MTEA, com a supervisão de uma nutricionista, considerando os produtos locais e as necessidades dos participantes. Foi combinado entre os participantes promover apenas refeições ovo-lacto-vegetarianas (isto é, baseadas em plantas, incluindo ovos e derivados de leite, porém excluindo carnes animais, daqui em diante referidas como vegetarianas) e veganas (isto é, baseadas em plantas, sem qualquer alimento de origem animal, ovos, derivados de leite, mel e carnes), por questões de sustentabilidade, inclusão e ética animal e ambiental (Couceiro; Slywitch; Lenz, 2008; Lima et al., 2021; Nunes-Neto; Conrado, 2021).

Além das três refeições principais (café da manhã, almoço e jantar), sempre havia uma mesa com água, biscoitos, frutas, bolo, chá, café, leite e chocolate em pó, à disposição para lanches. Eventualmente, a equipe da cozinha, às tardes, oferecia também algum lanche especial (como frutas ou sucos) aos participantes dos mutirões em campo.

A execução do planejamento contou com agenda de horários para o que seria colhido, preparado, e a forma correta de cozimento. Grande parte dos temperos e parte dos vegetais, frutas, legumes e raízes foram colhidos anteriormente da própria produção dos SAF. A equipe de cozinha combinou também o que seria reaproveitado para compostagem e a organização de receitas saudáveis e saborosas.

Nas figuras 1, 2 e 3, podemos visualizar o resultado de algumas das atividades de colheita, planejamento de cardápio e apresentação dos alimentos em refeições no contexto da MTEA.

Durante as MTEA, de modo geral, os participantes relataram ter apreciado as refeições, tanto por sua palatabilidade quanto por seu valor nutricional, que lhes conferia, segundo eles, benefícios em termos de disposição para a realização das atividades em campo. Um dos participantes, afirmou que a rotina de refeições possibilitou melhor qualidade de suas atividades de plantio e manejo de SAF em todos os dias. Outros participantes relataram benefícios digestivos por conta da alimentação rica em fibras. Na equipe de cozinha, foi mencionado que o uso de legumes, frutas, verduras e temperos frescos aumentou a qualidade do produto final, além de serem alimentos sem agrotóxicos e sustentáveis. Um dos participantes lembrou que a alimentação vegetariana com produtos orgânicos agroflorestais também é menos impactante para o ambiente, além de mostrar a conexão da ação humana com a saúde planetária (Oliveira; Moretti-Pires, 2016).



Figura 1. Foto de colheita da MTEA



Fonte/Autor: arquivo pessoal dos autores.

Figura 2. Cardápio planejado da MTEA

Café da manhã (todos os dias): Ovo (ou hambúrguer vegano), salada variada (cenoura, beterraba, tomate, folhas), pão, cuscuz ou tapioca, aveia, batata doce ou aipim, frutas variadas (abacate, mamão, melão, maçã, mexerica, banana, abacaxi), bolo integral, sucos (variados), café, leite vegetal (castanha do Pará ou aveia ou soja), chá, maionese, manteiga, chocolate em pó, leite em pó, canela em pó.					
Dia 1	Dia 2	Dia 3	Dia 4	Dia 5	Dia 6
12:00 almoço Arroz, lentilha com cenoura, pimentão e tomate, berinjela com cogumelo, purê de batata, salada de tofu. Chá de ervas gelado.	12:00 almoço Macarrão, almôndegas vegana ao molho de tomate, maionese de batata e cenoura, quinoa refogada, salada de folhas. Chá preto gelado.	12:00 almoço Arroz, camarão vegano refogado com castanhas, brócolis com shitake e shoyu, grão de bico, repolho refogado com cenoura. Chá de hibisco, gengibre e limão.	12:00 almoço Arroz integral, feijão com açafrão, couve refogada, farofa de mandioca, abóbora cozida, nata de soja e grão de bico. Chá verde gelado.	12:00 almoço Arroz, bobó, vatapá, acarajé, feijão de corda, lentilha, salada mista, mandioca frita, legumes assados. Chá de ninfeia gelado.	12:00 almoço Arroz integral, Churrasco vegano, Salada de cenoura ralada, tomate, pepino, maionese (com e sem ovo), folha de batata doce refogada. Chá de frutas gelado.
19:30 – jantar Arroz misto (ervilha, milho, cenoura, presunto vegano), toscana vegana, legumes cozidos, suco.	19:30 – jantar Arroz, torta (PTS e legumes), refogado de abobrinha com peixe vegano, salada, suco.	19:30 – jantar Arroz, lasanha (com berinjela, soja, abobrinha, tomate, com e sem queijo), salada, suco.	19:30 – jantar Not dog (pão com salsicha vegetal e molho), batata palha, maionese (com e sem ovo), caldo vegetal, salada, suco.	19:30 – jantar Arroz misto, sopa paraguaia, frango vegano com shitake, shoyu e gergelim, salada, suco.	Lanche para viagem de retorno.

Fonte/Autor: arquivo pessoal dos autores.



Com relação a aspectos de ergonomia, a realização de aulas de yoga/aquecimento pela manhã, os momentos de descanso e as trocas de atividades com membros da equipe facilitaram o trabalho e evitaram movimentos repetitivos e o cansaço por permanecer muito tempo de pé. Nesse quesito, foi considerada a relevância da ginástica laboral e da comunicação entre a equipe, com promoção do cuidado com o próximo e com a própria saúde na execução dos trabalhos (Assunção, 2008; Matos; Proença, 2003).

Em particular, notamos a importância da coesão na equipe e o diálogo para o compartilhamento de experiências, conhecimentos, habilidades e valores sobre o preparo de alimentos e nutrição, além da capacitação para lidar com imprevistos e considerar as condições e os produtos locais. Além disso, foi observado o cuidado entre os participantes, quando um sugeria para o outro descansar um pouco, ou levava água para aquele que se esqueceu de beber água, ou mesmo quando participantes fora da equipe da cozinha se voluntariavam para ajudar na limpeza, indicando uma preocupação com o próximo e um cultivo de virtudes como solidariedade, empatia e disciplina (Martins, 2009; Nunes-Neto; Conrado, 2021).

De modo geral, os participantes da equipe de cozinha perceberam várias oportunidades para o aprendizado sobre receitas, combinações nutritivas, organização e gestão dos recursos, tempo e espaços, apresentação dos pratos, limpeza e conservação, e como se adaptar para imprevistos e outras situações que incomodam, mas que podem ser vistos como desafios para o desenvolvimento da criatividade, da tolerância, e da resiliência entre todos os envolvidos na MTEA.

Considerações finais

A pesquisa realizada evidenciou a importância crucial da alimentação nos mutirões de SAF, revelando uma interconexão entre a produção de alimentos saudáveis, o fortalecimento de laços comunitários e a promoção de práticas sustentáveis. A equipe de cozinha, desempenha um papel fundamental nesse processo, contribuindo para a qualidade de vida e o bem-estar dos participantes.

Os resultados obtidos demonstram que a alimentação nos mutirões vai além da mera satisfação da fome, sendo um momento de troca de conhecimentos, de resgate de saberes tradicionais e de promoção de hábitos alimentares mais saudáveis. Também, a utilização de alimentos orgânicos e provenientes dos próprios SAF fortalece a relação entre os participantes e o entorno natural, promovendo ainda mais uma alimentação mais sustentável e relacionada a produtos locais.

A pesquisa também revelou a necessidade de investir em mais equipamentos e ferramentas para aprimorar a qualidade do atendimento e a apresentação dos pratos. Bem como a realização de cursos de capacitação dos membros da equipe de cozinha,



tanto em termos técnicos quanto em relação à gestão de recursos e à organização do trabalho. Neste sentido, investimentos em cursos e oficinas podem contribuir para o aprimoramento os conhecimentos, habilidades e valores desses profissionais e para a melhoria da qualidade das refeições servidas.

Por fim, reforçamos que a coesão da equipe e o constante diálogo entre os participantes foram aspectos destacados como fundamentais para o sucesso das atividades. A troca de experiências e conhecimentos sobre o preparo de alimentos, a adaptação às condições locais e a resolução de problemas em conjunto contribuíram para fortalecer os laços entre os membros da equipe e para a criação de um ambiente de trabalho mais colaborativo e prazeroso.

Como perspectiva futura de investigação a partir deste trabalho, observamos a possibilidade de analisar em detalhes fatores relacionados a custos e valor nutricional dos alimentos e refeições produzidos pelos SAF e utilizados durante as MTEA, sobretudo de uma perspectiva comparativa com alimentos e refeições consumidos do mercado.

Agradecimentos

Os autores agradecem ao Instituto Nacional de Ciência e Tecnologia em Estudos Interdisciplinares e Transdisciplinares em Ecologia e Evolução (INCT-INTREE), e ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq), por apoio financeiro às pesquisas realizadas, e, por fim, ao Programa de Pós-Graduação em Ensino de Ciências e Matemática (PPGECMat, UFGD/MS).

Referências

AMADOR, D. B. Educação agroflorestal e a perspectiva pedagógica dos mutirões agroflorestais. In: CANUTO, J. C. (ed.). **Sistemas Agroflorestais: experiências e reflexões**. Brasília, DF: Embrapa, 2017, p.37-54.

AMICO, M. R. A. **A invisibilidade das cozinheiras industriais**. 2019. 99 p. Dissertação (Mestrado em Administração) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2019.

ASSUNÇÃO, M. P. **O fazer do cozinheiro: um estudo qualitativo em ergonomia**. 2008. 122 p. Tese (Doutorado em Engenharia da Produção e Sistemas) – Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2008.

CALDEIRA, C. **Mutirão: formas de ajuda mútua no meio rural**. São Paulo: Nacional, 1956.



CARDOSO, J. H.; SANTOS, J. S.; MEDEIROS, F. S. Pesquisa-ação agroflorestal: uma abordagem metodológica. **Extensão Rural**, Santa Maria, v.25, n.1, p.112-128, jan./mar. 2018.

CONRADO, D. M.; NUNES-NETO, N. F. (Orgs.). **Questões sociocientíficas: fundamentos, propostas de ensino e perspectivas para ações sociopolíticas**. Salvador: EDUFBA, 2018.

COUCEIRO, P.; SLYWITCH, E.; LENZ, F. Eating pattern of vegetarian diet. **Einstein**, v. 6, n. 3, p. 365-373, 2008.

CORRÊA-NETO, N. E. C.; MESSERSCHMIDT, N. M.; STEENBOCK, W.; MONNERAT, P. F. **Agroflorestando o mundo de facão a trator: gerando práxis agroflorestal em rede**. Projeto Agroflorestar: Petrobrás, 2016.

FERREIRA, V. A.; MAGALHÃES, R. Nutrição e promoção da saúde: perspectivas atuais. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 23, n. 7, p. 1674–1681, 2007.

LIMA, M.; COSTA, R.; LAMEIRAS, J.; BOTELHO, G. Alimentação à base de plantas: uma revisão narrativa. **Acta portuguesa de nutrição**, v. 26, p. 46-52, 2021. <http://dx.doi.org/10.21011/apn.2021.2607>

MARTINS, D. F. V. **A Ética de Alasdair Macintyre a partir da Restauração da Virtude pela Via Comunitarista**. Análise e Crítica. 2009. 126 p. Dissertação (Mestrado em Filosofia) – Universidade Federal de Pernambuco, Recife, 2009.

MARTINS, P.; BARATTO, I. Gastronomia hospitalar: treinamento em bases de cozinha. **Revista Brasileira de Obesidade, Nutrição e Emagrecimento**, São Paulo. v.12. n.69. p.110-117. Jan./Fev. 2018.

MATOS, C. H.; PROENÇA, R. P. C. Condições de trabalho e estado nutricional de operadores do setor de alimentação coletiva: um estudo de caso. **Revista de Nutrição**, v. 16, n. 4, p. 493-502, 2003.

MICCOLIS, A. et al. **Restauração ecológica com sistemas agroflorestais**. Como conciliar conservação com produção – opções para cerrado e caatinga. Centro Internacional de Pesquisa Agroflorestal. Brasília: ICRAF, 2016.

MOTA, E. B. F.; BEZERRA, I. W. L.; SEABRA, L. M. J.; SILVA, G. C. B.; ROLIM, P. M. Metodologia de avaliação de cardápio sustentável para serviços de alimentação. **Holos**, v. 4, a. 33, p. 381-394, 2017.



NAVARRO, E. A. **Método moderno de tupi antigo**: a língua do Brasil dos primeiros séculos. 3. ed. rev. São Paulo: Global, 2005.

NUNES-NETO, N.; CONRADO, D. M. Ensinando ética. **Educação em Revista**, v. 37, p. 1–28, 2021. <http://dx.doi.org/10.1590/0102-469824578>

OLIVEIRA, M. S. V.; MORETTI-PIRES, R. O. Sistemas Agroflorestais Multiestrata: Um Novo Paradigma da Relação Agrícola. **Saúde & Transformação Social**, v. 7, n. 1, p. 22-33, 2016.

PARRA, A.; CONRADO, D. M.; NUNES-NETO, N. Educação por meio da agricultura urbana: conhecimentos, valores e práticas em um curso de formação em Dourados, MS. In: M. SORRENTINO; M. C. SILVA; C. EL-HANI (orgs.). **Crise ambiental e educação**: por uma nova cultura da Terra, corpos e territórios! Rio de Janeiro: Bambual, 2024. p.177-206.

PORTUGAL, E. J.; MONTEIRO, M. M. S. C.; PAIVA, K. O. Construindo conhecimento com agrofloresta: implantação de SAF como ferramenta metodológica educacional em uma escola municipal de posto da mata – BA. In: SEMINÁRIO GEPRÁXIS, 8, 2021, Vitória da Conquista. **Anais...**, Bahia – Brasil, maio, 2021.

REBELLO, J. F. S.; SAKAMOTO, D.G. **Agricultura sintrópica segundo Ernst Götsch**. Alto Paraíso de Goiás: Aguará, 2022.

SILVA, E. J. N.; SILVA, L. M. C.; REZENDE, A. L. S. Impacto da alimentação vegetariana no risco cardiovascular. **Revista Eletrônica Acervo Saúde**, v. 23, n. 10, p. e13425, 5 out. 2023.

SILVA, M. G. C. F.; VICTÓRIO, C. P. Mutirão agroflorestal: experiência de participação e percepção sobre a temática ambiental. **Revista Brasileira de Meio Ambiente**, v.10, n.1. p.97-123, 2022.

SILVA, S. C. G.; PINHO, J. P.; BORGES, C.; SANTOS, C. T.; SANTOS, A.; GRAÇA, P. **Linhas de Orientação para uma Alimentação Vegetariana Saudável**. Lisboa: Programa Nacional para a Promoção da Alimentação Saudável, 2015.

SOUSA, A. L. V.; TRINDADE, M. E. D.; CRUZ, L. M.; GOMES, S. B. O.; LIMA, B. S. de S. Vegetarianismo e os benefícios para a saúde, uma revisão. **Brazilian Journal of Health Review**, v. 7, n. 4, p. e71006, 2024. DOI: 10.34119/bjhrv7n4-016.

STEENBOCK, W.; VEZZANI, F. M. **Agrofloresta**: aprendendo a produzir com a natureza. Curitiba: Fabiane Machado Vezzani, 2013.



TRESS, G., TRESS, B.; FRY, G. Clarifying Integrative Research Concepts in Landscape Ecology. **Landscape Ecology**, v. 20, p. 479–493, 2005. <https://doi.org/10.1007/s10980-004-3290-4>

YAVORIVSKI, A.; KÖHLER, B.; DONEDA, D. Impactos da alimentação vegetariana na saúde da população brasileira. **Brazilian Journal of Development**, v. 7, n. 1, p. 9942–9962, 2021. DOI: 10.34117/bjdv7n1-674.