



## **Entendimento Sobre Alimentos Orgânicos de Alunos de uma Escola Particular de Corumbá/MS**

*Understanding of Organic Food by Students at a Private School in Corumbá/MS*

BARROS, Ticiane Brasil de<sup>1</sup>; COSTA, Edgar Aparecido da<sup>1</sup>; FEIDEN, Alberto<sup>2</sup>; SANTO, Anderson Luís do Espírito<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, brazilbarros@gmail.com; edgarac10@gmail.com; anderson84luis@gmail.com; <sup>2</sup>Embrapa Pantanal, Corumbá, MS, alberto.feiden@embrapa.br

**Resumo:** O objetivo desse trabalho é analisar o entendimento dos alunos das últimas séries de uma escola particular da cidade de Corumbá/MS sobre os alimentos orgânicos. Utilizou-se, como instrumento de coleta de dados, um questionário aplicado aos alunos do 9º ano do ensino fundamental e do 1º, 2º, 3º ano do ensino médio, totalizando 50 alunos. A escolha dessas séries foi por acreditar que já estudaram sobre tema em alguma matéria durante o período escolar. Como resultados, pode-se verificar que os alunos desta escola têm uma compreensão pouco aprofundada sobre alimentos orgânicos. Apesar de já terem estudado sobre o assunto, não consomem estes alimentos.

**Palavras-chave:** certificação orgânica, agroecologia, educação alimentar

**Abstract:** The aim of this study was to analyze the understanding of students in the final grades of a private school in the city of Corumbá/MS about organic food. The data collection instrument used was a questionnaire applied to students in the 9th grade of elementary school and the 1st, 2nd and 3rd grades of high school, totaling 50 students. These grades were chosen because they believed they had already studied the topic in some subject at school. The results show that the students at this school have little in-depth understanding of organic food. Although they have studied the subject, they do not consume these foods.

**Keywords:** organic certification, agroecology, food education.

### **Introdução**

O ambiente escolar é um espaço de trocas de saberes, onde crianças e adolescentes são estimulados a pensarem em situações do cotidiano local e global. A escola, juntamente com a família, orienta na formação de pessoas capazes de escolher e adquirir bons hábitos alimentares. Um dos pilares na formação de opinião sobre o bem-estar do corpo e, conseqüentemente, da própria saúde, é o convencimento da



importância do consumo de alimentos mais saudáveis (Lorenzi, Del Pino e Oliveira, 2023).

Uma alimentação adequada e equilibrada pode contribuir para uma vida mais longa e saudável. O consumo de alimentos orgânicos oferece benefícios para a saúde humana e para o meio ambiente pelo fato de utilizar os recursos naturais de maneira mais eficiente durante o processo produtivo. Além disso, contribui para uma maior valorização da agricultura familiar e para o combate da contaminação alimentar (FAO, 2012).

No Brasil, o mercado alimentício acompanha a tendência mundial e, atualmente, está ampliando a busca por alimentos orgânicos, ou seja, aqueles que em sua produção não faz o uso de agrotóxicos e são certificados ou reconhecidos como tal. Dentre as principais motivações de mudança para hábitos alimentares mais saudáveis está o reconhecimento dos problemas causados pela ingestão de alimentos oriundos dos sistemas agrícolas convencionais (Moura et al., 2020).

A crescente preocupação com a saúde e o meio ambiente tem impulsionado a demanda por alimentos mais saudáveis e sustentáveis. Segundo Darolt (2007), alimentos orgânicos são aqueles que possuem normas específicas no seu sistema de produção, não fazem o uso de agrotóxicos ou de outros insumos químicos que se dissolvem rapidamente, transgênicos ou radiações ionizantes. São devidamente autorizados como orgânicos, após uma avaliação de conformidade, e registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). A produção desses alimentos é divergente da convencional, assim como o armazenamento e transporte, com vistas a proteger a saúde dos seres humanos, dos animais e do ambiente vivido.

Na legislação brasileira, o alimento orgânico é entendido como aquele oriundo de um sistema orgânico de produção agropecuária, orientado pela utilização racional dos recursos naturais, valorização dos elementos culturais, diminuição da dependência de insumos externos à propriedade e garantia da sustentabilidade das dimensões econômica e ecológica (Brasil, 2007a).

O sistema orgânico é todo aquele em que utiliza de tecnologias específicas para uso dos recursos naturais e socioeconômicos e visa o respeito à integridade cultural das comunidades rurais, a sustentabilidade econômica e ecológica (Brasil, 2007a).

A regulamentação e a comercialização de alimentos orgânicos encontram-se mais avançada nos países mais desenvolvidos, principalmente da União Europeia. Os países em desenvolvimento estão começando a se beneficiar do mercado de produtos orgânicos, mas ainda enfrentam dificuldades de cumprimento dos processos reguladores (Brasil, 2007b).



A crescente exigência por produtos orgânicos, certificados de acordo com as normas vigentes, demonstra a preocupação dos consumidores com a origem e o processo de produção dos alimentos que consomem. A rotulagem clara e precisa, que garante a identificação dos produtos orgânicos, é essencial para atender a essa demanda e fortalecer a confiança dos consumidores (Souza e Pandolfi, 2017).

Corumbá está localizada na periferia do Brasil, na fronteira com a Bolívia e na porção ocidental do estado de Mato Grosso do Sul, a 430 km da capital, Campo Grande. Trata-se de um município que considera sua sede como a capital do Pantanal. Neste sentido, a educação ambiental e alimentar carecem de estímulos desde a Educação Básica para desenvolver o apego ao meio ambiente.

Este estudo tem como objetivo investigar o conhecimento dos alunos do ensino médio de uma escola particular de Corumbá sobre alimentos orgânicos. Parte-se da hipótese de que, por pertencerem a uma classe social com maior acesso a informações e recursos, esses alunos demonstrem um maior conhecimento sobre o tema, visto que podem ter acesso a alimentos mais nutritivos e em quantidade necessária. Somado a isso, a pesquisa de Santo, Moraes e Voks (2024), apresenta que, de um total de 750 estudantes de escolas públicas de Corumbá, 54,6% realizam a sua principal refeição na escola e 46% disseram que não tem atividades sobre educação alimentar, ocasião em que eles poderiam compreender a importância da alimentação escolar e dos alimentos orgânicos, proposta desse estudo.

Elencou-se como perguntas norteadoras do texto: o que os alunos do ensino médio de uma escola particular de Corumbá/MS entendem por alimento orgânico? Será que costumam consumir esse tipo de alimento? Parte-se da perspectiva de que alunos de classe média alta conseguem com mais facilidade o acesso e informação sobre esse tipo de alimento.

A relevância deste trabalho reside na necessidade de promover a educação alimentar e nutricional nas escolas, incentivando o consumo de alimentos saudáveis. Ao analisar o caso específico de uma escola particular de Corumbá, amplia-se o conhecimento sobre os hábitos alimentares de parcela da população local e pode servir como referência para futuras pesquisas e intervenções na área da educação alimentar.

## **Metodologia**

A pesquisa foi baseada no entendimento por alimentos orgânicos dos alunos de uma escola particular de classe média alta situada em Corumbá/MS. A cidade de Corumbá foi escolhida para este estudo por ser o local de moradia dos pesquisadores, possibilitando acesso direto a escola e aos estudantes para a aplicação do questionário.

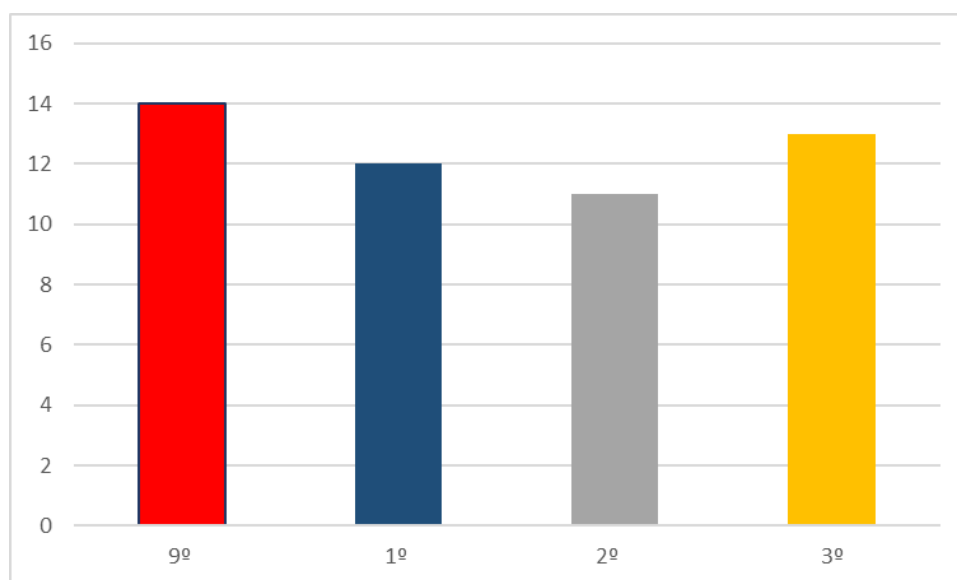


A escolha da escola levou em consideração o fato de oferecer ensino médio, ser uma instituição particular e possuir alunos de elevado poder aquisitivo. A preferência por estudantes que estão cursando os últimos anos escolares para a aplicação do estudo se deu por serem adolescentes e já possuírem discernimento, mais independência e no caminho de se tornarem aptos a tomar suas decisões e a fazerem suas próprias escolhas. Campos (1941) afirma que é na adolescência que acontecem a formação das características de julgamento e da personalidade. É uma das fases da vida de maior desenvolvimento físico e mental.

Outras escolas da cidade foram convidadas a participarem da pesquisa, porém houve recusa das mesmas. Somente essa escola demonstrou interesse.

Foram aplicados um total de 50 questionários, cada um contendo 15 perguntas. A data escolhida para a realização da pesquisa foi 18 de junho de 2024, terça-feira, em razão da disponibilidade da escola em autorizar a sua realização. O questionário foi aplicado nas classes do 9º ano do ensino fundamental e no 1º, 2º e 3º ano do ensino médio (Figura 1).

Figura 1: **Número de alunos entrevistados, segundo as séries estudadas, em uma escola particular da cidade de Corumbá/MS**

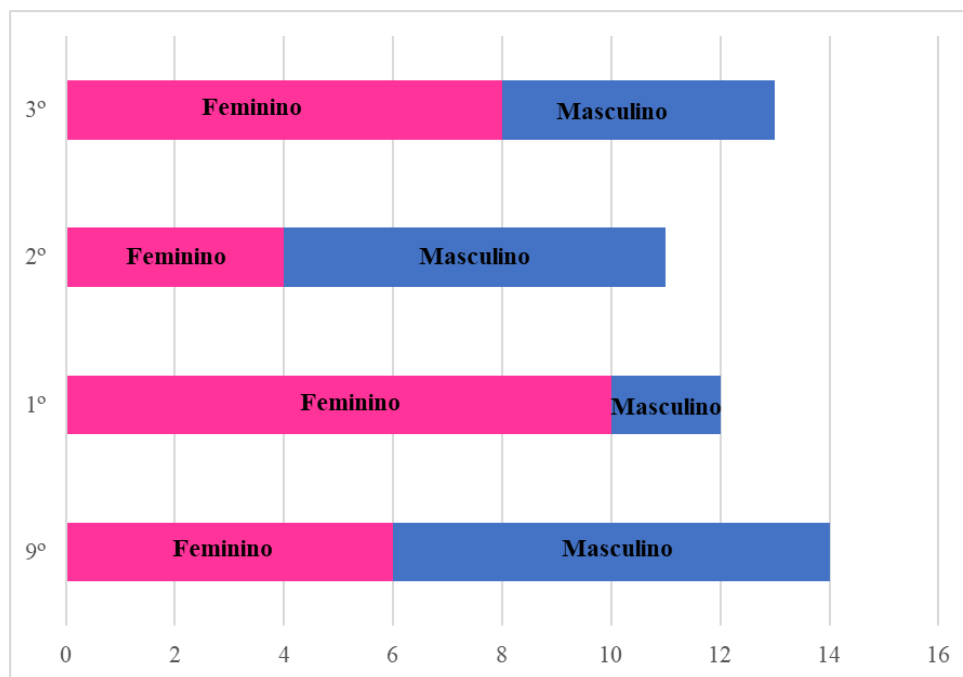


Fonte: Trabalho de campo, 2024.

A maior parte dos entrevistados (56%) era do sexo feminino, com predominância no 1º e 3º anos do ensino médio. No entanto, essa tendência se inverteu no 9º ano do ensino fundamental e no 2º ano do ensino médio, onde a maioria dos participantes era do sexo masculino (Figura 2).



Figura 2: **Sexo de nascimento dos alunos entrevistados de uma escola particular da cidade de Corumbá/MS**



Fonte: Trabalho de campo, 2024.

Foram feitas as seguintes perguntas: Você sabe o que é agroecologia? Você sabe o que é um alimento orgânico? Você sabe a diferença entre agroecologia e produção orgânica? Você sabe a diferença entre a produção orgânica e a convencional? Os produtos hidropônicos podem ser considerados orgânicos? Você acha que todo alimento cultivado sem o uso de agrotóxicos é orgânico? Você sabe identificar visualmente quando um alimento é orgânico? Já teve alguma disciplina/curso que abordou o assunto alimentos orgânicos/alimentação saudável? Você já consumiu algum alimento orgânico? Quantas vezes na semana costuma consumir alimentos orgânicos? Você sabe quem é o agricultor que planta as verduras que você come em casa? Você sabe onde comprar hortaliças orgânicas ou em transição agroecológica na cidade de Corumbá?

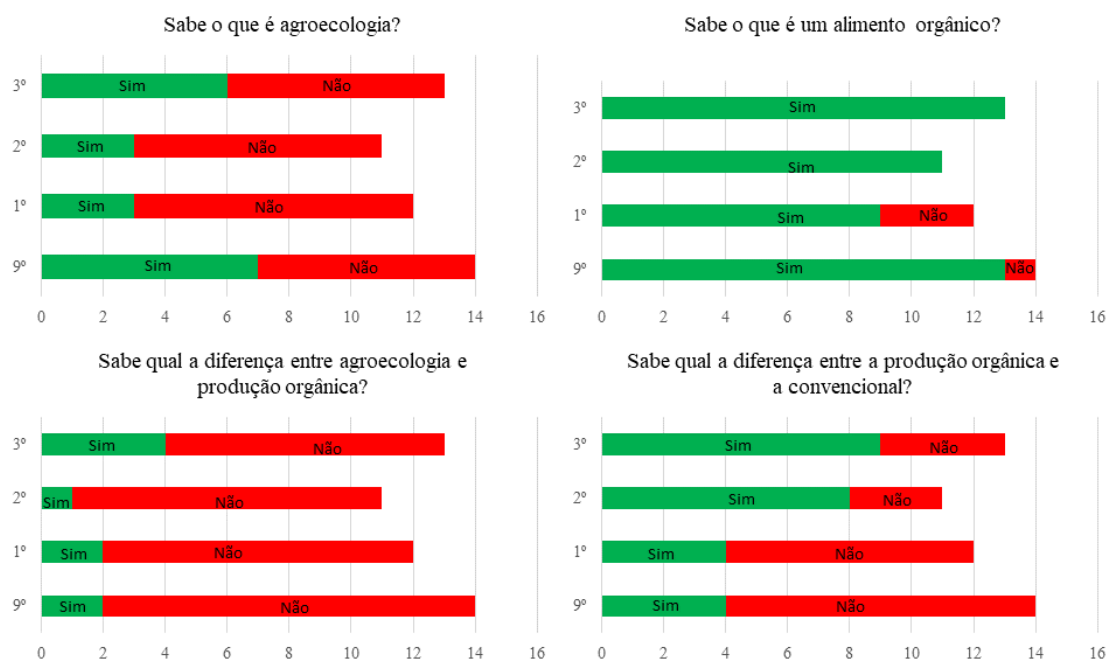
Todas as questões do questionário foram do tipo múltipla escolha, com a maioria das respostas sendo dicotômicas (sim ou não). Para avaliar o conhecimento dos participantes sobre os alimentos orgânicos, foi incluída uma questão aberta que solicitava a associação de um alimento orgânico a um conjunto de termos como: livre de agrotóxicos, modificado geneticamente, saudável, produção sustentável, mais saborosos, mais feios, não utiliza adubos químicos, transgênicos e certificado. As perguntas dos questionários aplicados foram tabuladas em planilha de Excel e sistematizadas de modo a gerar tabelas e gráficos.



## Resultados e discussões

O conhecimento dos alunos sobre alimentos orgânicos foi observado em quatro questões: a) o que é agroecologia? b) o que é um alimento orgânico? c) sabe a diferença entre agroecologia e produção orgânica? e d) sabe a diferença entre a produção orgânica e a convencional? As respostas apresentaram um cenário contraditório quanto ao entendimento e conhecimento dos alimentos orgânicos (Figura 3).

Figura 3: **Noções sobre produtos/alimentos orgânicos dos alunos de uma escola particular da cidade de Corumbá/MS**



Fonte: Trabalho de campo, 2024.

Ao serem questionados sobre o que é agroecologia, os resultados da pesquisa revelaram uma variação significativa entre as séries. Enquanto metade dos alunos do 9º ano do ensino fundamental demonstrou conhecer o conceito, essa proporção diminuiu consideravelmente nos anos iniciais do ensino médio. Entre os alunos do 3º ano, apenas seis dos treze entrevistados afirmaram compreender o significado de agroecologia.

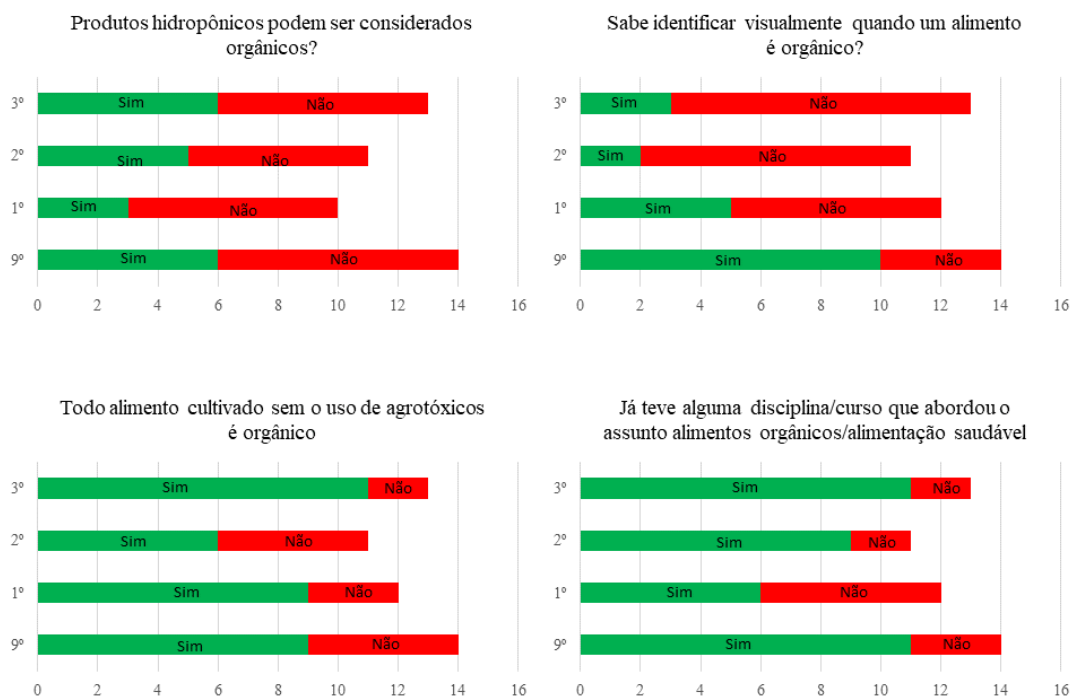
A maioria dos alunos responderam que sabiam o que é alimento orgânico, mas isso não significa realmente que saibam o que é. As respostas não suportam essa afirmação. Não souberam, por exemplo, diferenciar agroecologia de produção orgânica. Além disso, houve divergência entre os estudantes quanto à diferença entre



a produção orgânica e os métodos convencionais de cultivo. A compreensão sobre a diferença entre produção orgânica e convencional variou de acordo com a série. Enquanto a maioria dos alunos do 9º ano e do 1º ano do ensino médio não soube identificar as diferenças, os alunos do 2º e 3º anos indicaram possuir um maior domínio do tema. Algo semelhante foi evidenciado na pesquisa de Santo, Moraes e Voks (2024) com os estudantes das escolas públicas, onde 53,6% (402) afirmaram que a alimentação da escola é saudável, mas, na prática, os estudantes não souberam diferenciar a oferta de alimentação quente e de ultraprocessados.

Quatro questões foram utilizadas para identificar a familiaridade nos assuntos sobre produtos/alimentos orgânicos: a) os produtos hidropônicos podem ser considerados orgânicos? b) todo alimento cultivado sem o uso de agrotóxicos é orgânico? c) sabe identificar visualmente quando um alimento é orgânico? d) teve alguma disciplina/curso que abordou o assunto alimentos orgânicos/alimentação saudável? (Figura 4).

**Figura 4: Percepções sobre características de produtos/alimentos orgânicos e sua abordagem dos alunos de uma escola particular da cidade de Corumbá/MS**



Fonte: Trabalho de campo, 2024.

Quando questionados se produtos hidropônicos podem ser considerados orgânicos, as respostas dos alunos foram equilibradas, com exceção do 1º ano, onde a maioria afirmou que não. Ao serem indagados se todo alimento cultivado sem agrotóxicos é



necessariamente orgânico, a maioria dos alunos, exceto metade da turma do 2º ano, respondeu afirmativamente. A capacidade de identificar visualmente um alimento orgânico mostrou-se baixa entre os alunos, especialmente no 9º ano. Em relação à experiência com o tema em sala de aula, a maioria dos estudantes já havia abordado alimentos orgânicos ou alimentação saudável, com exceção da turma do 2º ano, que apresentou opiniões divididas.

As respostas apontam para um conhecimento limitado sobre produção/alimento orgânico. Para Darolt (2007) um produto de origem hidropônica não pode ser considerado orgânico pois não é cultivado na terra, além de contar com elevadas doses de fertilizantes químicos sintéticos. Cabe lembrar que, para ser orgânico o produto e seu produtor precisam estar registrados no MAPA e certificados por algum organismo ou empresa.

Darolt (2007) considera que os alimentos orgânicos são mais saborosos que os convencionais. Contudo, do ponto de vista visual é complicada uma tentativa de identificação. Às vezes, os convencionais são maiores pela grande utilização de fertilizantes e os orgânicos podem apresentar alguns furos pela ação de insetos. Mas, isso não é uma verdade absoluta. A realização de manejo de solo e de cultivos adequados pode resultar em hortaliças orgânicas maiores e mais bonitas que as convencionais.

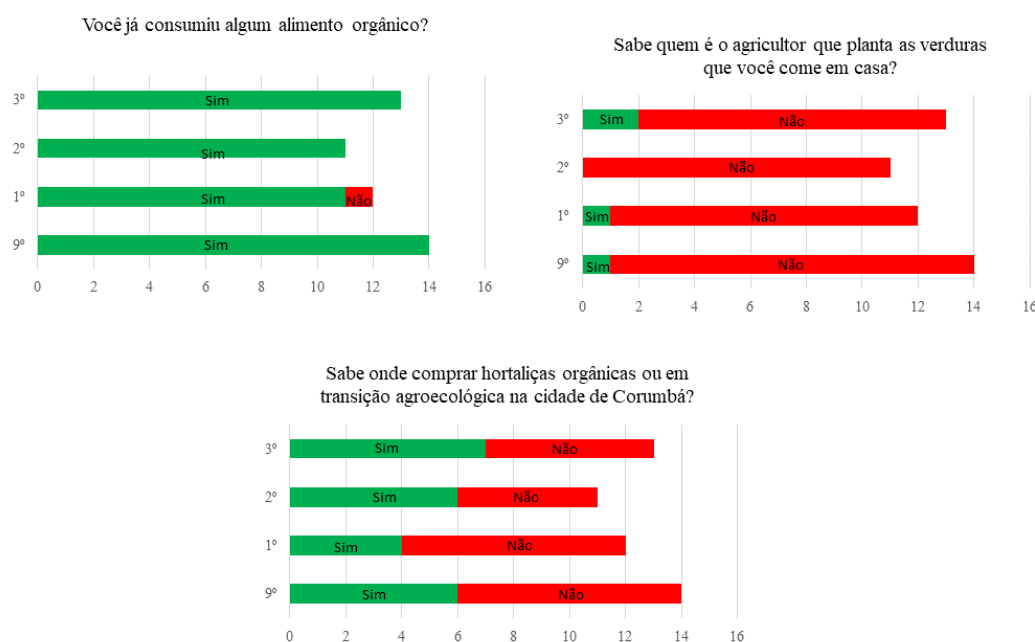
Silva, Castro e Felício (2017) realizaram, em 2014, uma pesquisa com os alunos da disciplina de química do ensino médio de cursos técnicos do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Goiano - Campus Morrinhos, localizado no Sudeste de Goiás, sobre o nível de conhecimento sobre alimentos orgânicos. Foi constatado que quase 50% dos estudantes participantes associaram a produção de alimentos orgânicos com a não utilização de agrotóxicos, e não levaram em conta outras características importantes dessa produção. Os pesquisadores observaram que a maioria dos alunos já haviam ouvido falar sobre alimentos orgânicos, mas desconheciam o método de produção. Com base nas respostas dos estudantes, observaram que o tema alimentos orgânicos é bastante relevante para eles, mas precisa ser mais bem trabalhado, tanto fora quanto dentro da sala de aula com mais amplitude no assunto.

Também, buscou-se observar os hábitos sobre alimentos orgânicos, o conhecimento das práticas agrícolas e locais de venda desses produtos na cidade de Corumbá. Para tanto foram elencadas três questões: a) você já consumiu algum alimento orgânico? b) sabe quem é o agricultor que planta as verduras que você come em casa? c) sabe onde comprar hortaliças orgânicas ou em transição agroecológica na cidade de Corumbá? (Figura 5).





**Figura 5: Percepções dos alunos de uma escola particular sobre o consumo de produtos/alimentos orgânicos e onde são encontrados/vendidos da cidade de Corumbá/MS**



Fonte: Trabalho de campo, 2024

Quando questionados se já haviam consumido algum alimento orgânico, quase que totalidade dos alunos responderam que sim, com exceção de 1 aluno do 1º ano que afirmou nunca ter consumido. A maioria respondeu não conhecer o agricultor que planta as verduras que são consumidas na sua casa, especialmente os alunos do 2º ano, onde nenhum aluno soube identificar o agricultor. Aproximadamente metade dos alunos de cada turma pesquisada afirmou conhecer locais em Corumbá onde é possível adquirir hortaliças orgânicas ou em processo de transição para a agroecologia.

Ao analisar as respostas dos estudantes, observa-se uma discrepância entre a afirmação de consumo de alimentos orgânicos e o conhecimento sobre o tema. Quando questionados sobre a frequência desse consumo, a maioria dos estudantes indicou consumir alimentos orgânicos duas a três vezes por semana. Essa alta frequência, quando comparada com a baixa compreensão sobre o que caracteriza um alimento orgânico, sugere que os estudantes podem estar confundindo alimentos orgânicos com outros tipos de alimentos considerados saudáveis, como aqueles produzidos sem agrotóxicos sintéticos, mas que não necessariamente atendem a todos os critérios da produção orgânica.

Quando interrogados sobre quantas vezes na semana consomem algum tipo de alimento orgânico durante suas refeições diárias, a maior parte deles respondeu que varia de duas a três vezes na semana (Tabela 1).



**Tabela 1.** Consumo de alimentos orgânicos durante a semana pelos alunos de uma escola particular da cidade de Corumbá/MS

Periodicidade	Anos Escolares: Fundamental e Médio			
	9º	1º	2º	3º
Uma vez	1	5	2	2
2 a 3 vezes	10	4	7	7
Todos os dias	3	1	2	2
Nenhuma vez	0	2	0	2

A Tabela 1 demonstra que a maioria dos estudantes de todas as turmas analisadas consomem alimentos orgânicos. Em todas as salas, apesar de menores percentuais relativos, observou-se a opção de consumo durante todos os dias da semana. Apenas dois alunos do 1º e dois do 3º informaram não consumir nenhuma vez. Cabe observar que não existe oferta regular de alimentos orgânicos nas prateleiras dos supermercados e nas feiras livres locais. Esse fato sugere que os alunos podem ter uma percepção equivocada sobre o que caracteriza um alimento orgânico.

Percebe-se que a referência para os alunos entrevistados são algumas propriedades do produto orgânico e não a sua condição. Para ser orgânico um produto carece de certificação. Sem isso, ele pode ser considerado agroecológico ou em transição agroecológica, mas nunca orgânico. Cerca de 20% em cada turma assinalaram essa condição (Tabela 2).

**Tabela 2.** Palavras associadas com alimento orgânico pelos alunos de uma escola particular da cidade de Corumbá/MS

Palavras Escolhidas	Anos Escolares: Fundamental e Médio			
	9º	1º	2º	3º
Saudável	14	12	10	13
Livre de agrotóxico	11	11	8	13
Não utiliza adubos químicos	9	10	5	9
Produção sustentável	9	8	6	9
Mais saborosos	4	5	4	6
São certificados	4	5	4	6
Mais feios	2	0	2	2
Geneticamente modificado	4	0	0	0
Transgênicos	1	0	0	0

No geral, a tabela mostra que a maioria dos estudantes consideraram, nas escolhas das palavras sugeridas pelo questionário, que alimentos orgânicos são saudáveis e livre de agrotóxicos. Outras ideias mais lembradas foram que os alimentos orgânicos



não utilizam adubos químicos na sua produção e são oriundos de produção sustentável.

A percepção que se tem é que os alunos já ouviram falar ou estudaram sobre produtos orgânicos, mas não os consomem. Essa perspectiva é reforçada no fato de poucos alunos (4 a 6) associarem esses alimentos ao sabor e a certificação. Além disso, dois alunos do 9º, 2º e 3º assinalaram que são mais feios, reforçando uma antiga concepção de que os alimentos orgânicos precisam apresentar sinais de ser consumidos por pragas.

A certificação orgânica é uma forma de garantia do produtor para seu consumidor. As normas de certificação trazem segurança, simbolizada em um selo, para o consumidor. O selo, no caso das certificações por auditoria ou por sistemas participativos, garante que o produto que chega à mesa obedeceu aos padrões de qualidade e normalidade confiáveis de produção (Dias et al., 2016). Cabe lembrar que, no Brasil, existe a possibilidade do produtor ser certificado, sem uso do selo orgânico, pela venda direta através de uma Organização de Controle Social (OCS), reconhecida e registrada no MAPA.

Chama atenção, apesar de um número reduzido (4), alunos do 9º ano associarem, equivocadamente, os produtos orgânicos a alimentos geneticamente modificados, e um deles a produtos transgênicos.

### **Considerações finais**

A pesquisa realizada com estudantes de uma escola particular em Corumbá/MS revelou uma compreensão superficial sobre alimentos orgânicos. Apesar de demonstrarem algum conhecimento sobre o tema, as respostas dos estudantes apresentaram diversas inconsistências, sugerindo uma aprendizagem teórica sem a vivência prática. A associação entre alimentos orgânicos e certificação foi baixa, reforçando a ideia de que o conhecimento dos alunos é mais superficial do que profundo.

É fundamental conscientizar os estudantes sobre a importância dos alimentos orgânicos para a saúde e o meio ambiente. A educação sobre produção orgânica e a habilidade de fazer escolhas alimentares conscientes são pilares para uma vida mais saudável. A identificação de selos de certificação e a compreensão de termos como "sem aditivos químicos" são habilidades essenciais para consumidores conscientes. Observa-se uma lacuna na pesquisa sobre alimentação orgânica em escolas. A integração desse tema no currículo escolar, por meio de atividades práticas como visitas a feiras agroecológica e educação alimentar, pode contribuir significativamente para a formação de cidadãos mais conscientes e responsáveis em relação às suas escolhas alimentares.



## Agradecimentos

Ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) pelo apoio financeiro através da Chamada CNPq/MCTI/FNDCT Nº 18/2021 - Faixa B - Grupos Consolidados, Processo: 404556/2021-3, ao projeto de pesquisa “Apoio à expansão da produção agroecológica e da certificação orgânica de agricultores familiares na fronteira Brasil-Bolívia”. À Universidade Federal de Mato Grosso do Sul pelo apoio de infraestrutura, pessoal e financeiro.

## Referências

BORGUINI, R. G.; TORRES, E. A. F. S. Alimentos Orgânicos: Qualidade Nutritiva e Segurança do Alimento. **Segurança Alimentar e Nutricional**, Campinas, v. 13, n. 2, p. 64-75, 2006.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e do Abastecimento. Decreto nº 6.323 de 27 de dezembro de 2007. Regulamenta a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003, que dispõe sobre a agricultura orgânica. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, Seção 1, p. 2, 27 dez. 2007a.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Política Agrícola. **Cadeia produtiva de produtos orgânicos**. Brasília: IICA; MAPA/SPA, 2007b.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e do Abastecimento. Lei Federal nº 10.831 de dezembro de 2003. Dispõe sobre normas para a produção de produtos orgânicos vegetais e animais. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, Seção 1, p.11, 23 dez. 2003.

CAMPOS, F. **Educação e Cultura**. Rio de Janeiro: Livraria José Olímpio Editora, 1941.

CÉSAR, A. S.; Batalha, M. O.; Pimenta, M. L. A certificação orgânica como fator estratégico na governança das transações no mercado de alimentos. **Organizações Rurais & Agroindustriais**, Lavras, v. 10, n. 3, p. 376-386, 2008.

DAROLT, M. R. **Alimentos orgânicos: um guia para o consumidor consciente**. 2. ed. Londrina: Instituto Agrônomo do Paraná, IAPAR, 2007.

DIAS, V.V.; SALVATE, N. B.; RÉVILLION, J. P.; SCHNEIDER, S. A importância da certificação nos circuitos curtos de alimentos orgânicos. **Revista Espacios (en línea)**, v. 37, n. 3, 2016.



FAO, Food and Agriculture Organization, Inter-Departmental Working Group on Organic Agriculture. **Organic agriculture**, 2012. Disponível em: <http://www.fao.org/organicag/oa-faq/oa-faq1/es/> Acesso em: 06 de maio de 2024.

LORENZI, H. R.; Del Pino, J.C.; Oliveira, L.D. Educação alimentar e nutricional como uma prática na escola: A visão do professor. **Research, Society and Development**, v. 12, n. 3, p. e9712340180, 2023.

MADAIL, J. C. M.; BELARMINO, L. C.; BINI, D. A. Evolução da Produção e Mercado de Produtos Orgânicos no Brasil e no Mundo. **Revista Científica da Ajes**, v. 2, n. 3, p. 1-9, 2011.

MONTEIRO, R. P.; BARBOSA, M. I. M. J.; ASSIS, R. L. A. **Alimentos Orgânicos e Agroecológicos Processados: Fundamentos e Requisitos Legais no Brasil**. Rio de Janeiro: Embrapa Agroindústria de Alimentos, 2021.

MOURA, C. C. M.; Pires, C. V.; Madeira, A. P. C.; Macedo, M. C. C. Perfil de consumidores de alimentos orgânicos. **Research, Society and Development**, v. 9, n. 9, p. e257997395, 2020.

SANTO, A. L. E.; MORAES, N. S.; VOKS, D. **Não mexa na minha merenda**. avaliação da alimentação escolar sob a ótica das crianças e adolescentes de Corumbá/MS. Disponível em: <https://x.gd/nnjDT> Acesso em: 10 nov. 2024.

SANTOS, J. O.; SANTOS, R. M. S.; BORGES, M. G. B.; FERREIRA, R. T. F. V.; SALGADO, A. B.; SEGUNDO, O. A. S. A Evolução da Agricultura Orgânica. **Revista Brasileira de Gestão Ambiental**, v. 6, n. 1, p. 35-41, jan./dez. de 2012.

SOUZA, J. C.; PANDOLFI, M. A. C. O Mercado de Alimentos Orgânicos no Brasil. **SIMTEC - Simpósio de Tecnologia da Fatec Taquaritinga**, v. 4, n. 1, p. 1-15, maio 2018.

SILVA, Q. M.; Castro, M. L. L.; Felício, C. M. Alimentos Orgânicos: Nível de Conhecimento de Alunos de Ensino Médio e Inter-Relação do Tema na Disciplina de Química. *In: SIMPÓSIO INTERDISCIPLINAR EM AMBIENTE E SOCIEDADE*, 1. Os Desafios e Perspectivas na Relação Homem/Natureza/Sociedade no Século XXI. 2017, Morrinhos/GO. **Anais...** Morrinhos: Universidade Estadual de Goiás, 2017. p. 458 – 469.