

MEIO AMBIENTE, SUSTENTABILIDADE E AGROECOLOGIA ?

Tayronne de Almeida Rodrigues
João Leandro Neto
Dennyura Oliveira Galvão
(Organizadores)

 **Atena**
Editora

Ano 2019

Tayronne de Almeida Rodrigues
João Leandro Neto
Dennyura Oliveira Galvão
(Organizadores)

Meio Ambiente, Sustentabilidade e Agroecologia 7

Atena Editora
2019

2019 by Atena Editora

Copyright © da Atena Editora

Editora Chefe: Profª Drª Antonella Carvalho de Oliveira

Diagramação e Edição de Arte: Lorena Prestes e Geraldo Alves

Revisão: Os autores

Conselho Editorial

- Prof. Dr. Alan Mario Zuffo – Universidade Federal de Mato Grosso do Sul
Prof. Dr. Álvaro Augusto de Borba Barreto – Universidade Federal de Pelotas
Prof. Dr. Antonio Carlos Frasson – Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Prof. Dr. Antonio Isidro-Filho – Universidade de Brasília
Profª Drª Cristina Gaio – Universidade de Lisboa
Prof. Dr. Constantino Ribeiro de Oliveira Junior – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Daiane Garabeli Trojan – Universidade Norte do Paraná
Prof. Dr. Darllan Collins da Cunha e Silva – Universidade Estadual Paulista
Profª Drª Deusilene Souza Vieira Dall’Acqua – Universidade Federal de Rondônia
Prof. Dr. Eloi Rufato Junior – Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Prof. Dr. Fábio Steiner – Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul
Prof. Dr. Gianfábio Pimentel Franco – Universidade Federal de Santa Maria
Prof. Dr. Gilmei Fleck – Universidade Estadual do Oeste do Paraná
Profª Drª Girlene Santos de Souza – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia
Profª Drª Ivone Goulart Lopes – Istituto Internazionele delle Figlie de Maria Ausiliatrice
Profª Drª Juliane Sant’Ana Bento – Universidade Federal do Rio Grande do Sul
Prof. Dr. Julio Candido de Meirelles Junior – Universidade Federal Fluminense
Prof. Dr. Jorge González Aguilera – Universidade Federal de Mato Grosso do Sul
Profª Drª Lina Maria Gonçalves – Universidade Federal do Tocantins
Profª Drª Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte
Profª Drª Paola Andressa Scortegagna – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Profª Drª Raissa Rachel Salustriano da Silva Matos – Universidade Federal do Maranhão
Prof. Dr. Ronilson Freitas de Souza – Universidade do Estado do Pará
Prof. Dr. Takeshy Tachizawa – Faculdade de Campo Limpo Paulista
Prof. Dr. Urandi João Rodrigues Junior – Universidade Federal do Oeste do Pará
Prof. Dr. Valdemar Antonio Paffaro Junior – Universidade Federal de Alfenas
Profª Drª Vanessa Bordin Viera – Universidade Federal de Campina Grande
Profª Drª Vanessa Lima Gonçalves – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Prof. Dr. Willian Douglas Guilherme – Universidade Federal do Tocantins

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP) (eDOC BRASIL, Belo Horizonte/MG)

M514 Meio ambiente, sustentabilidade e agroecologia 7 [recurso eletrônico]
/ Organizadores Tayronne de Almeida Rodrigues, João Leandro Neto, Dennyura Oliveira Galvão. – Ponta Grossa (PR): Atena Editora, 2019. – (Meio Ambiente, Sustentabilidade e Agroecologia; v. 7)

Formato: PDF

Requisitos de sistema: Adobe Acrobat Reader

Modo de acesso: World Wide Web

Inclui bibliografia

ISBN 978-85-7247-332-3

DOI 10.22533/at.ed.323191605

1. Agroecologia – Pesquisa – Brasil. 2. Meio ambiente – Pesquisa – Brasil. 3. Sustentabilidade. I. Rodrigues, Tayronne de Almeida. II. Leandro Neto, João. III. Galvão, Dennyura Oliveira. IV. Série.

CDD 630

Elaborado por Maurício Amormino Júnior – CRB6/2422

O conteúdo dos artigos e seus dados em sua forma, correção e confiabilidade são de responsabilidade exclusiva dos autores.

2019

Permitido o download da obra e o compartilhamento desde que sejam atribuídos créditos aos autores, mas sem a possibilidade de alterá-la de nenhuma forma ou utilizá-la para fins comerciais.

APRESENTAÇÃO

A obra Meio Ambiente, Sustentabilidade e Agroecologia vem tratar de um conjunto de atitudes, de ideias que são viáveis para a sociedade, em busca da preservação dos recursos naturais.

Em sua origem a espécie humana era nômade, e vivia integrada a natureza, sobreviviam da caça e da colheita. Ao perceber o esgotamento de recursos na região onde habitavam, migravam para outra área, permitindo que houvesse uma reposição natural do que foi destruído. Com a chegada da agricultura o ser humano desenvolveu métodos de irrigação, além da domesticação de animais e também descobriu que a natureza oferecia elementos extraídos e trabalhados que podiam ser transformados em diversos utensílios. As pequenas tribos cresceram, formando cidades, reinos e até mesmo impérios e a intervenção do homem embora pareça benéfica, passou a alterar cada vez mais negativamente o meio ambiente.

No século com XIX as máquinas a vapor movidas a carvão mineral, a Revolução Industrial mudaria para sempre a sociedade humana. A produção em grande volume dos itens de consumo começou a gerar demandas e com isso a extração de recursos naturais foi intensificada. Até a agricultura que antes era destinada a subsistência passou a ter larga escala, com cultivos para a venda em diversos mercados do mundo. Atualmente esse modelo de consumo, produção, extração desenfreada ameaça não apenas a natureza, mas sua própria existência. Percebe-se o esgotamento de recursos essenciais para as diversas atividades humanas e a extinção de animais que antes eram abundantes no planeta. Por estes motivos é necessário que o ser humano adote uma postura mais sustentável.

A ONU desenvolveu o conceito de sustentabilidade como desenvolvimento que responde as necessidades do presente sem comprometer as possibilidades das gerações futuras de satisfazer seus próprios anseios. A sustentabilidade possui quatro vertentes principais: ambiental, econômica, social e cultural, que trata do uso consciente dos recursos naturais, bem como planejamento para sua reposição, bem como no reaproveitamento de matérias primas, no desenvolvimento de métodos mais baratos, na integração de todos os indivíduos na sociedade, proporcionando as condições necessárias para que exerçam sua cidadania e a integração do desenvolvimento tecnológico social, perpetuando dessa maneira as heranças culturais de cada povo. Para que isso ocorra as entidades e governos precisam estar juntos, seja utilizando transportes alternativos, reciclando, incentivando a permacultura, o consumo de alimentos orgânicos ou fomentando o uso de energias renováveis.

No âmbito da Agroecologia apresentam-se conceitos e metodologias para estudar os agroecossistemas, cujo objetivo é permitir a implantação e o desenvolvimento de estilos de agricultura com maior sustentabilidade, como bem tratam os autores desta obra. A agroecologia está preocupada com o equilíbrio da natureza e a produção de alimentos sustentáveis, como também é um organismo vivo com sistemas integrados

entre si: solo, árvores, plantas cultivadas e animais.

Ao publicar esta obra a Atena Editora, mostra seu ato de responsabilidade com o planeta quando incentiva estudos nessa área, com a finalidade das sociedades sustentáveis adotarem a preocupação com o futuro.

Tenham uma excelente leitura!

Tayronne de Almeida Rodrigues

João Leandro Neto

Dennyura Oliveira Galvão

SUMÁRIO

CAPÍTULO 1	1
AGRICULTURA DE SUBSISTÊNCIA NA SERRA URUBURETAMA, CEARÁ, BRASIL	
José Nelson do Nascimento Neto	
José Falcão Sobrinho	
Cleire Lima da Costa Falcão	
DOI 10.22533/at.ed.3231916051	
CAPÍTULO 2	13
ALIMENTAÇÃO E HIPERTENSÃO ARTERIAL EM UMA COMUNIDADE QUILOMBOLA	
Denise Aparecida da Silva	
Eliana Carla Gomes de Souza	
Aline Rosignoli da Conceição	
Edimara Maria Ferreira	
DOI 10.22533/at.ed.3231916052	
CAPÍTULO 3	26
ANÁLISE DA SUSTENTABILIDADE NA PRODUÇÃO DE LEITE BOVINO EM AGROECOSSISTEMAS DA AGRICULTURA FAMILIAR	
Carli Freitag	
Rafael Cristiano Heinrich	
Marcia Andréia Barboza da Silva	
Ivan Maurício Martins	
Nardel Luiz Soares da Silva	
André Fernando Hein	
DOI 10.22533/at.ed.3231916053	
CAPÍTULO 4	35
ANÁLISE DE RENTABILIDADE ENTRE O CULTIVO DE ARROZ IRRIGADO E CULTIVO DE ARROZ SEQUEIRO	
Keila Prates Rolão	
Leonardo Francisco Figueiredo Neto	
Renato de Oliveira Rosa	
Simone Bernades Voese	
Mayara Batista Bitencourt Fagundes	
Adriano Marcos Rodrigues Figueiredo	
DOI 10.22533/at.ed.3231916054	
CAPÍTULO 5	58
ASSISTÊNCIA TÉCNICA E EXTENSÃO RURAL NO RIO GRANDE DO NORTE: CONSENSO OU EMBATE DE VISÕES?	
Eliana Andrade da Silva	
Mariane Raquel Oliveira da Fonseca	
DOI 10.22533/at.ed.3231916055	

CAPÍTULO 6 63

AVALIAÇÃO DA ACEITAÇÃO DE PREPARAÇÃO COM INGREDIENTES NÃO CONVENCIONAIS DA BANANEIRA EM EVENTO DE GASTRONOMIA DE VIÇOSA-MG

Martha Christina Tatini
Priscila Santos Angonesi
Nírcia Isabella Andrade Pereira
Cátia Regina Barros de Assis
Alef Vinícius Sousa
Ivis de Aguiar Souza
Leila Aparecida Costa Pacheco
Cristiana Teixeira Silva
Clarissa de Souza Nunes
Ana Lídia Coutinho Galvão
Luiza Carla Vidigal Castro

DOI 10.22533/at.ed.3231916056

CAPÍTULO 7 68

COMPLEMENTAÇÃO DE RENDA ATRAVÉS DA COLETA EXTRATIVISTA DE ESPÉCIES NATIVAS DO CERRADO: O BARU COMO ESTUDO DE CASO

Carlos Ferreira da Silva
Leandro Alves Ataíde
Leonardo Felipe de Oliveira Palheta
Kelly Soraya da Luz
Flávio Murilo Pereira da Costa

DOI 10.22533/at.ed.3231916057

CAPÍTULO 8 74

CONHECIMENTOS TRADICIONAIS E ETNOCONSERVAÇÃO: A PESCA ARTESANAL NA ILHADO CAPIM NO MUNICÍPIO DE ABAETETUBA – PARA

Josiel do Rego Vilhena
Josielle Assunção Fonseca

DOI 10.22533/at.ed.3231916058

CAPÍTULO 9 84

ELABORAÇÃO DA MATRIZ DE RISCO DO PROCESSO DE LICENCIAMENTO AMBIENTAL DO PROGRAMA VIVA MARANHÃO

Jackgrayce Dutra Nascimento Silva
Carlos Eugênio Pereira Moreira

DOI 10.22533/at.ed.3231916059

CAPÍTULO 10 94

EMPREGO DE BIOESTIMULAÇÃO COM NITROGÊNIO NA BIORREMEDIÇÃO *IN SITU* DE SOLO CONTAMINADO COM ÓLEO DIESEL

Mayara Guedes Sabino
Aurora Mariana Garcia de França Souza

DOI 10.22533/at.ed.32319160510

CAPÍTULO 11 102

ESTUDO EXPERIMENTAL DO COMPORTAMENTO HIDRODINÂMICO DE UM REATOR ANAERÓBIO HÍBRIDO (UAHB)

Ana Carolina Monteiro Landgraf
Lucas Eduardo Ferreira da Silva
Gabriela Roberta Nardon Meira
Eudes José Arantes
Thiago Morais de Castro

DOI 10.22533/at.ed.32319160511

CAPÍTULO 12 111

EVOLUÇÃO BIANUAL DOS ÍNDICES DE QUALIDADE DE ATERRO DOS RESÍDUOS (IQR) PÓS PROMULGAÇÃO DA POLÍTICA NACIONAL DOS RESÍDUOS SÓLIDOS (PNRS)

Lucas da Silva Pereira
Rogério Giuffrida
Suelen Navas Úbida

DOI 10.22533/at.ed.32319160512

CAPÍTULO 13 119

EXPERIÊNCIA DE REINTRODUÇÃO DE VARIEDADES DE MILHO NATIVAS EM UMA COMUNIDADE QOM NO NORDESTE DA ARGENTINA

Eduardo Musacchio
Libertad Mascarini
Lautaro Castro

DOI 10.22533/at.ed.32319160513

CAPÍTULO 14 124

GERAÇÃO DE ESPÉCIES REATIVAS NA FOTOCATÁLISE HETEROGÊNEA PARA APLICAÇÃO AO DESENVOLVIMENTO DE ENSAIOS ANTIOXIDANTES

Anallyne Nayara Carvalho Oliveira Cambrussi
Talissa Brenda de Castro Lopes
Maria Crisnanda Almeida Marques
Josy Anteveli Osajima
Edson Cavalcanti da Silva Filho
Alessandra Braga Ribeiro

DOI 10.22533/at.ed.32319160514

CAPÍTULO 15 148

IMPACTOS AMBIENTAIS CAUSADOS PELA ALIMENTAÇÃO PAULISTANA CONSIDERANDO OS PRATOS DO DIA NA CIDADE DE SÃO PAULO

Isaias Ribeiro Novais Silva
Sabrina Barbosa Lednik
Luiza Camossa de Souza Ferreira
Fabio Rubens Soares
Emilia Satoshi Miyamaru Seo

DOI 10.22533/at.ed.32319160515

CAPÍTULO 16 170

INFLUÊNCIA DA ADUBAÇÃO FOSFATADA NA PRODUTIVIDADE, CARACTERÍSTICAS MORFOMÉTRICAS E COLONIZAÇÃO MICORRÍZICA EM *Arachis pintoi*

Marcelo Alves da Silva
Leila Cristina Domingues Gomes
Leopoldo Sussumu Matsumoto

DOI 10.22533/at.ed.32319160516

CAPÍTULO 17 181

INFLUÊNCIA DA COMUNIDADE FITOPLANCTÔNICA NO DESEMPENHO DE LAGOAS DE POLIMENTO

Maria Virgínia da Conceição Albuquerque
Ana Alice Quintans de Araújo
Regina Wanessa Geraldo Cavalcanti Lima
Kely Dayane Silva do Ó
Amanda da Silva Barbosa Cartaxo
Railson de Oliveira Ramos
José Tavares de Sousa
Wilton Silva Lopes

DOI 10.22533/at.ed.32319160517

CAPÍTULO 18 191

MODELO DE GESTÃO DE RESÍDUOS SÓLIDOS PARA A VILA RURAL FLOR DO CAMPO NO MUNICÍPIO DE CAMPO MOURÃO-PR

Rafael Montanhini Soares de Oliveira
Matheus Leme Varajão Palazzo
Tatiane Cristovam Ferreira

DOI 10.22533/at.ed.32319160518

CAPÍTULO 19 204

PROGRAMAS DE QUALIDADE NA INDÚSTRIA GRÁFICA COM FOCO NA ISO 9001 E NA CERTIFICAÇÃO FLORESTAL FSC: BENEFÍCIOS E DESAFIOS DA ADOÇÃO

Silvia Helena Boarin Pinto
Gabriel Gaboardi de Souza
Isabela Gaiardo Carneiro
Larissa Henriques Pascoal Martins
Thamires Amorim da Silva

DOI 10.22533/at.ed.32319160519

CAPÍTULO 20 206

PROJETO EDUCANDO EM SAÚDE: AÇÕES EM UMA ESCOLA PÚBLICA DO MUNICÍPIO DE SÃO LUÍS-MA

Kassya Rosete Silva Leitão
Maria de Fátima Lires Paiva
Maria Iêda Gomes Vanderlei
Ortêncyra Moraes Silva
Thalita Dutra de Abreu

DOI 10.22533/at.ed.32319160520

CAPÍTULO 21	214
PROJETO TÉCNICO DE TRABALHO SOCIAL (PTTS) NO PROGRAMA DE AMPLIAÇÃO DA COBERTURA E MELHORIA DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS DE ABASTECIMENTO DE ÁGUA EM ÁREAS CARENTES, MARGEM ESQUERDA DA BACIA DO RIO BACANGA, SÃO LUÍS/MA	
<ul style="list-style-type: none"> Jackgrayce Dutra Nascimento Silva Ronni Sousa Silva Carlos Eugênio Pereira Moreira 	
DOI 10.22533/at.ed.32319160521	
CAPÍTULO 22	221
PROPOSIÇÃO DE FERRAMENTAS DE GESTÃO AMBIENTAL BASEADOS NA NORMA ISO 14001:2015 PARA A INSTALAÇÃO DE CONDOMÍNIOS RESIDENCIAIS VERTICAIS	
<ul style="list-style-type: none"> Alana Katrine Blank Alexandre Beiro Caraméz 	
DOI 10.22533/at.ed.32319160522	
CAPÍTULO 23	233
VALOR NUTRICIONAL DA TORTA DE SOJA EXTRUSADA PARA LEITÕES	
<ul style="list-style-type: none"> Maria Eliza Brumatti Galiardi Juliana Heloiza Aparecida Antunes Layara Arieli Zocatte Melo Adriana Bulcão da Silva Costa Marcos Augusto Alves Silva 	
DOI 10.22533/at.ed.32319160523	
CAPÍTULO 24	238
METODOLOGIA PARA PEQUENAS CRIAÇÕES EM LABORATÓRIO DO PREDADOR <i>Orius insidiosus</i> (SAY, 1832)	
<ul style="list-style-type: none"> Simone dos Santos Matsuyama Jael Simões Santos Rando Fernando Miike 	
DOI 10.22533/at.ed.32319160524	
CAPÍTULO 25	245
UTILIZAÇÃO DA HIDROCICLONAGEM E DA SECAGEM POR ATOMIZAÇÃO NO BENEFICIAMENTO DE MATÉRIAS-PRIMAS CERÂMICAS: PROPRIEDADES DE CORPOS CERÂMICOS PRODUZIDOS COM MATÉRIAS-PRIMAS PROCESSADAS POR HIDROCICLONAGEM	
<ul style="list-style-type: none"> Raquel Rodrigues do Nascimento Menezes 	
DOI 10.22533/at.ed.32319160525	
CAPÍTULO 26	261
ELABORAÇÃO DE MANUAL PARA CRIAÇÃO DE PROCEDIMENTOS PARA ATENDIMENTO A FISCALIZAÇÃO AMBIENTAL NO ESTADO DO RIO DE JANEIRO	
<ul style="list-style-type: none"> Cristiano Pontes Nobre Cecília Bueno Felipe Da Costa Brasil André Luiz Carneiro Simões 	
DOI 10.22533/at.ed.32319160526	

CAPÍTULO 27	269
PRODUÇÃO DE HORTALIÇAS EM SISTEMAS AGROFLORESTAIS SINTRÓPICOS SEM IRRIGAÇÃO: UMA ALTERNATIVA PARA A CRISE HÍDRICA E RECUPERAÇÃO DE ÁREAS DEGRADADAS	
José Kubitschek Fonseca de Borba Júnior Paula Mathne Capone Borba Denise Barbosa Silva	
DOI 10.22533/at.ed.32319160527	
CAPÍTULO 28	289
MODELOS BAYESIANOS PARA ESTIMAÇÃO DE ACÚMULO DE NPK DA CANA-DE-AÇÚCAR (<i>Saccharum spp.</i>) EM SISTEMA IRRIGADO DE PRODUÇÃO NA ZONA DA MATA DE PERNAMBUCO	
José Nilton Maciel dos Santos Emídio Cantídio Almeida de Oliveira Ana Luíza Xavier Cunha Rejane Magalhães de Mendonça Pimentel Moacyr Cunha Filho	
DOI 10.22533/at.ed.32319160528	
CAPÍTULO 29	299
UTILIZAÇÃO DE FIBRAS NATURAIS PROVENIENTES FOLHA PRIMÁRIA E SECUNDÁRIA DA PALMEIRA DO UBUÇÚ EM COMPÓSITOS DE MATRIZ POLIÉSTER	
Igor dos Santos Gomes Roberto Tetsuo Fujiyama	
DOI 10.22533/at.ed.32319160529	
CAPÍTULO 30	316
REFUNCIONALIZAÇÃO DE ESPAÇOS ATRAVÉS DE SISTEMAS AGROFLORESTAIS: UM ESTUDO DE CASO A PARTIR DE AGROFLORESTAS URBANAS NO CAMPUS DA CIDADE UNIVERSITÁRIA DA UFRJ, ILHA DO FUNDÃO	
Rodrigo Airton da Silva Maciel	
DOI 10.22533/at.ed.32319160530	
CAPÍTULO 31	323
ASPECTOS DE TRILHAS FÍSICAS DA FORMIGA CORTADEIRA <i>ATTA SEXDENS RUBROPILOSA</i> FOREL, 1908 (HYMENOPTERA: FORMICIDAE)	
Leticia Tunes Barrufaldi Simone dos Santos Matsuyama Larissa Máira Fernandes Pujoni Jael Simões Santos Rando	
DOI 10.22533/at.ed.32319160531	
SOBRE OS ORGANIZADORES	328

AVALIAÇÃO DA ACEITAÇÃO DE PREPARAÇÃO COM INGREDIENTES NÃO CONVENCIONAIS DA BANANEIRA EM EVENTO DE GASTRONOMIA DE VIÇOSA-MG

Martha Christina Tatini

Universidade Federal de Viçosa, Departamento de
Nutrição e Saúde
Viçosa – Minas Gerais

Priscila Santos Angonesi

Universidade Federal de Viçosa, Departamento de
Nutrição e Saúde
Viçosa – Minas Gerais

Nírcia Isabella Andrade Pereira

Universidade Federal de Viçosa, Departamento de
Nutrição e Saúde
Viçosa – Minas Gerais

Cátia Regina Barros de Assis

Universidade Federal de Viçosa, Departamento de
Economia Doméstica
Viçosa – Minas Gerais

Alef Vinícius Sousa

Universidade Federal de Viçosa, Departamento de
Nutrição e Saúde
Viçosa – Minas Gerais

Ivis de Aguiar Souza

Universidade Federal de Viçosa, Departamento de
Economia Doméstica
Viçosa – Minas Gerais

Leila Aparecida Costa Pacheco

Universidade Federal de Viçosa, Departamento de
Economia Doméstica
Viçosa – Minas Gerais

Cristiana Teixeira Silva

Universidade Federal de Viçosa, Departamento de
Economia Doméstica
Viçosa – Minas Gerais

Clarissa de Souza Nunes

Universidade Federal de Viçosa, Departamento de
Nutrição e Saúde
Viçosa – Minas Gerais

Ana Lídia Coutinho Galvão

Universidade Federal de Viçosa, Departamento de
Economia Doméstica
Viçosa – Minas Gerais

Luiza Carla Vidigal Castro

Universidade Federal de Viçosa, Departamento de
Nutrição e Saúde
Viçosa – Minas Gerais

RESUMO: Esta pesquisa teve como objetivo avaliar a aceitação de uma preparação culinária elaborada com ingredientes não convencionais da bananeira. A pesquisa foi realizada em uma feira de economia solidária e agricultura familiar de Viçosa, MG, durante a realização de um evento de gastronomia ocorrido em outubro de 2018. A preparação Moqueca de Palmito de Bananeira e Banana Verde foi elaborada por uma Eco-Chef a partir da inspiração de uma preparação apresentada por uma das expositoras da feira. Foi realizada uma Cozinha-Show educativa, com reflexão sobre o consumo de alimentos agroecológicos e sua relação com a utilização sustentável do meio ambiente e a possibilidade da melhoria da segurança alimentar e nutricional por meio de escolhas

conscientes. Para avaliar a aceitação dos consumidores aplicou-se um questionário com uma escala de atitude (FACT) em relação a preparação servida após a realização da Cozinha-Show. Os resultados mostraram que a maioria dos consumidores comeria sempre que tivesse oportunidade e/ou frequentemente. Esse resultado indica que a preparação obteve uma boa aceitação pelo público presente no evento sinalizando que a mesma e/ou seus ingredientes poderiam ser comercializados na feira contribuindo para a geração de renda e sustento dos expositores e, ainda, com a alimentação saudável dos consumidores.

PALAVRAS-CHAVE: alimentação saudável, agroecologia, soberania alimentar, segurança alimentar.

1 | INTRODUÇÃO

Em um mundo onde a insegurança alimentar, a fome e a obesidade apresentam-se cada vez em maior número, existe uma urgência em fazer uma reflexão sobre “comida de verdade” em oposição a grande oferta de alimentos ultraprocessados disponíveis para a população (FAO, 2018). O resgate da agricultura familiar associada a agroecologia e o uso integral dos alimentos permitirá atender ao Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA), saudável, balanceada e sem agrotóxicos.

Segundo o Movimento Slow Food, a cadeia produtiva deve levar a uma reflexão sobre a conscientização da importância de priorizar a agricultura familiar agroecológica, a preservação do meio ambiente, a soberania alimentar, o aproveitamento integral do alimento e o direito à alimentação de qualidade, sendo os consumidores chamados de “coprodutores” e responsáveis por suas escolhas alimentares mais sustentáveis (PETRINI, 2009; SFCONGRESS, 2012).

Dessa forma, o objetivo deste estudo foi verificar a aceitabilidade de preparações culinárias contendo ingredientes tradicionais pouco explorados ou esquecidos pela comunidade e incentivar sua inclusão na alimentação e comercialização.

2 | MATERIAL E MÉTODOS

A pesquisa foi realizada em uma Feira de Economia Solidária e Agricultura Familiar de Viçosa, MG, no mês de outubro de 2018. Utilizando os conceitos do Slow Food, foram realizadas ações divididas em 3 blocos: I) aproximação da comunidade com agricultores familiares; II) Cozinha-Show Educativa; III) avaliação da aceitabilidade de preparação culinária.

Para cada bloco, foram implementadas as respectivas ações/atividades:

- I. Promoção de um Festival de Gastronomia e Cultura, que foi amplamente divulgado nas mídias locais;
- II. Realização de Cozinha-Show educativa, culminando com uma degustação

e experiência sensorial pelo público presente. Para isso, foi realizado um levantamento prévio e seleção de receitas tradicionais dos expositores da Feira, com posterior adaptação (“releitura”) por uma *Eco-Chef*. O movimento Slow Food preconiza que os *Eco Chefs* devem seguir os princípios da nova gastronomia, conhecida como Ecogastronomia, que trabalha o conceito do Bom, Limpo e Justo respeitando quem produz, quem consome, o meio ambiente e toda a cadeia produtiva (RUBIM, 2011). O alimento-ingrediente selecionado foi a bananeira e sua multidiversidade de uso, tendo como inspiração a receita de duas expositoras da feira, sendo que uma relatou que o palmito da bananeira fez parte do sustento de sua família por muitos anos e a outra utiliza a banana verde em seus produtos comercializados na feira. A preparação avaliada foi a Moqueca de Palmito de Bananeira com Polpa e Casca de Banana Verde.

III. Para a análise da aceitabilidade das preparações, foram aplicadas 50 fichas de avaliação utilizando a escala de aceitação (FACT). A escala FACT mede o grau de aceitação do produto com base em atitudes do consumidor em relação à frequência em que estaria disposto a consumir o produto em determinado período. Tal escala é recomendada para testes de aceitação de produtos com os quais os consumidores não estão familiarizados. Classifica-se em nove categorias, sendo considerada mais sensível que a escala hedônica, pois o fato de se registrar uma atitude é mais realista do que simplesmente registrar o interesse afetivo pelo produto (MINIM, 2010). As escalas foram aplicadas por estudantes do curso de Nutrição e de Economia Doméstica da UFV, que entregavam pranchetas com as fichas para serem preenchidas pelo próprio consumidor logo após o consumo da porção de degustação, com esclarecimentos quando necessários. Os dados foram tabulados e analisados com auxílio do *Libreoffice Calc*. Foram realizadas análises descritivas, com cálculo do percentual de cada categoria. Além disso, cada opção de atitude foi transformada em escore gradativo e, posteriormente, calculou-se a média dos resultados obtidos (MINIM, 2010).

3 | RESULTADOS E DISCUSSÃO

A promoção do festival atraiu um público diversificado para a feira de economia solidária e agricultura familiar que é realizada há dois anos na cidade.

A realização da Cozinha-Show permitiu integração e esclarecimentos de dúvidas entre expositores da agricultura familiar, público e profissionais da área de gastronomia, alimentação, nutrição e bem-estar social. Durante a realização da cozinha-show, a Eco-Chef buscou desmistificar o conceito de que alimentos agroecológicos e PANCs (Plantas Alimentícias Não-Convencionais) são caros ou difíceis de serem utilizados no dia a dia e demonstrou as possibilidades para diversificação de aromas e sabores

na alimentação. O público foi instigado a refletir e discutir sobre escolhas alimentares corretas e o direito a uma alimentação saudável e livre de agrotóxicos, enaltecendo que toda escolha alimentar é um ato político e social e por isso deve-se dar preferência aos produtores da agricultura familiar agroecológica e escolher alimentos naturais ou minimamente processados. A feira tem grande potencial para se tornar uma comunidade vinculada ao movimento Slow-Food, uma vez que o princípio básico do movimento é o direito ao prazer da alimentação, utilizando produtos artesanais de qualidade especial, produzidos de forma que respeite tanto o meio ambiente quanto as pessoas responsáveis pela produção (PETRINI, 2009; SFCONGRESS, 2012).

Foram servidas 173 porções de Moqueca de Palmito de Bananeira e Banana Verde para o público presente no evento “Quintal Gastronômico e Cultural” no dia 03 de outubro de 2018. Do total de 50 fichas de avaliação aplicadas, 9 foram invalidadas por erro de preenchimento. O total de fichas válidas foi de 41, perfazendo 23,70% dos consumidores.

O público participante da pesquisa apresentou um perfil predominantemente feminino (78%) na faixa etária entre 30 a 34 anos (24,4%). As idades variaram entre 15 a 64 anos.

A análise dos resultados obtidos com a escala de atitude mostrou que 15 consumidores (36,6%) adotariam a atitude de “comeria isso sempre que tivesse oportunidade” e 10 (24,4%) assinalaram a opção “comeria isso frequentemente”. A média encontrada dos escores gradativos foi de 2,92, sendo classificada na categoria “Comeria isso frequentemente”. Esse resultado indica que a preparação obteve uma boa aceitação pelo público presente.

A utilização de ingredientes não convencionais como o palmito da bananeira e a banana verde (casca e polpa) é uma forma de aproveitar integralmente todas as partes da planta, contribuindo para redução de perdas na cadeia produtiva. Além disso, é uma opção para inclusão na alimentação de indivíduos veganos, bem como uma forma de agregar valor nutricional, uma vez que a banana verde possui amido resistente, que tem importante efeito prebiótico no organismo humano e, além disso, funciona como um excelente espessante para as preparações culinárias sem afetar a sua palatabilidade (BIANCHI, 2018).

4 | CONCLUSÕES

A ação/atividade desenvolvida mostra-se como boa estratégia para conscientização da integração dos temas nutrição, gastronomia, agroecologia, proteção do meio ambiente na melhoria da qualidade de vida. As preparações tiveram boa aceitação pelo público o que demonstra que poderia haver uma busca ativa pelos ingredientes testados, sinalizando que esses produtos/ingredientes poderiam ser comercializados na feira contribuindo para a geração de renda e sustento dos agricultores e ainda com

a alimentação saudável dos consumidores.

5 | AGRADECIMENTOS

Os autores agradecem a todos os envolvidos no pré-preparo da Moqueca (Eliana Carla Gomes de Souza, Isabel Irani Campos do Carmo, Letícia Soares de Freitas, Maria Inês Cotrim, Mirella Lima Binoti, Renata Bitencourt Duarte), aos membros da coordenação do Quintal Solidários (Bianca Aparecida Lima Costa, Sílvia Eloiza Priore, Fernanda André Araújo Henrique, Raquel Nunes e Vera Lúcia Rodrigues Fialho) e àqueles que colaboraram com a divulgação do evento (Sílvia Lopes, Desley, Pedro Faé). Agradecimento especial às expositoras Thábata e Gabriela, pelas “inspirações”, e a todos os expositores do Quintal Solidário.

REFERÊNCIAS

RUBIM, Rebeca. Resenha do Livro Slow Food; princípios da nova gastronomia. Revista Hospitalidade V.VIII, número 2 – Dezembro -2011 p.2 e-ISSN 2179-9164

MINIM, Valéria Paula Rodrigues. Análise Sensorial: estudo com consumidores. 2 ed. rev. ampl. - Viçosa, MG: Ed. UFV, 2010. 308 p.

PETRINI, Carlo. **Slow Food: princípios da nova gastronomia**. Trad. De Renata Lucia Botini - São Paulo: Editora Senac. São Paulo, 2009.

BIANCHI, Marcia. Banana Verde – Propriedades e Benefícios. Disponível em < http://www.valemaisalimentos.com.br/material/BananaVerde-Propriedades_e_Beneficios.pdf > Acesso em 20 out 2018

FAO. Relatório *O Estado da Segurança Alimentar e Nutrição no Mundo 2018*. Disponível em < <https://nacoesunidas.org/fao-fome-aumenta-no-mundo-e-afeta-821-milhoes-de-pessoas/> > Acesso em 20 out 2018

SFCONGRESS 2012. Disponível em < http://slowfood.com/filemanager/official_docs/SFCONGRESS2012__A%20centralidade_do_alimento.pdf > Acesso em 20 out 2018

SOBRE OS ORGANIZADORES

Tayronne de Almeida Rodrigues - Filósofo e Pedagogo, especialista em Docência do Ensino Superior e Graduando em Arquitetura e Urbanismo, pela Faculdade de Juazeiro do Norte-FJN, desenvolve pesquisas na área das ciências ambientais, com ênfase na ética e educação ambiental. É defensor do desenvolvimento sustentável, com relevantes conhecimentos no processo de ensino-aprendizagem. Membro efetivo do GRUNEC - Grupo de Valorização Negra do Cariri. E-mail: tayronnealmeid@gmail.com ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-9378-1456>.

João Leandro Neto - Filósofo, especialista em Docência do Ensino Superior e Gestão Escolar, membro efetivo do GRUNEC. Publica trabalhos em eventos científicos com temas relacionados a pesquisa na construção de uma educação valorizada e coletiva. Dedicar-se a pesquisar sobre métodos e comodidades de relação investigativa entre a educação e o processo do aluno investigador na Filosofia, trazendo discussões neste campo. Também é pesquisador da arte italiana, com ligação na Scuola de Lingua e Cultura – Itália. Amante da poesia nordestina com direcionamento as condições históricas do resgate e do fortalecimento da cultura do Cariri. E-mail: joaoleandro@gmail.com ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-1738-1164>.

Dennyura Oliveira Galvão - Possui graduação em Nutrição pela Universidade Federal da Paraíba, mestrado pela Universidade Federal do Rio Grande do Norte e doutorado em Ciências Biológicas (Bioquímica Toxicológica) pela Universidade Federal de Santa Maria (2016). Atualmente é professora titular da Universidade Regional do Cariri. E-mail: dennyura@bol.com.br LATTES: <http://lattes.cnpq.br/4808691086584861>.

Agência Brasileira do ISBN
ISBN 978-85-7247-332-3

