



Luis Henrique Almeida Castro
(Organizador)

ALIMENTAÇÃO, NUTRIÇÃO E CULTURA 2



Atena
Editora
Ano 2022



Luis Henrique Almeida Castro
(Organizador)

ALIMENTAÇÃO, NUTRIÇÃO E CULTURA 2

Atena
Editora
Ano 2022

Editora chefe

Profª Drª Antonella Carvalho de Oliveira

Editora executiva

Natalia Oliveira

Assistente editorial

Flávia Roberta Barão

Bibliotecária

Janaina Ramos

Projeto gráfico

Bruno Oliveira

Camila Alves de Cremo

Daphynny Pamplona

Luiza Alves Batista

Natália Sandrini de Azevedo

Imagens da capa

iStock

Edição de arte

Luiza Alves Batista

2022 by Atena Editora

Copyright © Atena Editora

Copyright do texto © 2022 Os autores

Copyright da edição © 2022 Atena Editora

Direitos para esta edição cedidos à Atena Editora pelos autores.

Open access publication by Atena Editora



Todo o conteúdo deste livro está licenciado sob uma Licença de Atribuição Creative Commons. Atribuição-Não-Comercial-NãoDerivativos 4.0 Internacional (CC BY-NC-ND 4.0).

O conteúdo dos artigos e seus dados em sua forma, correção e confiabilidade são de responsabilidade exclusiva dos autores, inclusive não representam necessariamente a posição oficial da Atena Editora. 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.

Todos os manuscritos foram previamente submetidos à avaliação cega pelos pares, membros do Conselho Editorial desta Editora, tendo sido aprovados para a publicação com base em critérios de neutralidade e imparcialidade acadêmica.

A Atena Editora é comprometida em garantir a integridade editorial em todas as etapas do processo de publicação, evitando plágio, dados ou resultados fraudulentos e impedindo que interesses financeiros comprometam os padrões éticos da publicação. Situações suspeitas de má conduta científica serão investigadas sob o mais alto padrão de rigor acadêmico e ético.

Conselho Editorial**Ciências Biológicas e da Saúde**

Profª Drª Aline Silva da Fonte Santa Rosa de Oliveira – Hospital Federal de Bonsucesso

Profª Drª Ana Beatriz Duarte Vieira – Universidade de Brasília

Profª Drª Ana Paula Peron – Universidade Tecnológica Federal do Paraná

Prof. Dr. André Ribeiro da Silva – Universidade de Brasília

Profª Drª Anelise Levay Murari – Universidade Federal de Pelotas

Prof. Dr. Benedito Rodrigues da Silva Neto – Universidade Federal de Goiás



Prof. Dr. Cirênio de Almeida Barbosa – Universidade Federal de Ouro Preto
Prof^o Dr^a Daniela Reis Joaquim de Freitas – Universidade Federal do Piauí
Prof^o Dr^a Débora Luana Ribeiro Pessoa – Universidade Federal do Maranhão
Prof. Dr. Douglas Siqueira de Almeida Chaves – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Prof. Dr. Edson da Silva – Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri
Prof^o Dr^a Elizabeth Cordeiro Fernandes – Faculdade Integrada Medicina
Prof^o Dr^a Eleuza Rodrigues Machado – Faculdade Anhanguera de Brasília
Prof^o Dr^a Elane Schwinden Prudêncio – Universidade Federal de Santa Catarina
Prof^o Dr^a Eysler Gonçalves Maia Brasil – Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira
Prof. Dr. Ferlando Lima Santos – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia
Prof^o Dr^a Fernanda Miguel de Andrade – Universidade Federal de Pernambuco
Prof. Dr. Fernando Mendes – Instituto Politécnico de Coimbra – Escola Superior de Saúde de Coimbra
Prof^o Dr^a Gabriela Vieira do Amaral – Universidade de Vassouras
Prof. Dr. Gianfábio Pimentel Franco – Universidade Federal de Santa Maria
Prof. Dr. Helio Franklin Rodrigues de Almeida – Universidade Federal de Rondônia
Prof^o Dr^a Iara Lúcia Tescarollo – Universidade São Francisco
Prof. Dr. Igor Luiz Vieira de Lima Santos – Universidade Federal de Campina Grande
Prof. Dr. Jefferson Thiago Souza – Universidade Estadual do Ceará
Prof. Dr. Jesus Rodrigues Lemos – Universidade Federal do Piauí
Prof. Dr. Jônatas de França Barros – Universidade Federal do Rio Grande do Norte
Prof. Dr. José Aderval Aragão – Universidade Federal de Sergipe
Prof. Dr. José Max Barbosa de Oliveira Junior – Universidade Federal do Oeste do Pará
Prof^o Dr^a Juliana Santana de Curcio – Universidade Federal de Goiás
Prof^o Dr^a Lívia do Carmo Silva – Universidade Federal de Goiás
Prof. Dr. Luís Paulo Souza e Souza – Universidade Federal do Amazonas
Prof^o Dr^a Magnólia de Araújo Campos – Universidade Federal de Campina Grande
Prof. Dr. Marcus Fernando da Silva Praxedes – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia
Prof^o Dr^a Maria Tatiane Gonçalves Sá – Universidade do Estado do Pará
Prof. Dr. Maurilio Antonio Varavallo – Universidade Federal do Tocantins
Prof^o Dr^a Mylena Andréa Oliveira Torres – Universidade Ceuma
Prof^o Dr^a Natiéli Piovesan – Instituto Federaci do Rio Grande do Norte
Prof. Dr. Paulo Inada – Universidade Estadual de Maringá
Prof. Dr. Rafael Henrique Silva – Hospital Universitário da Universidade Federal da Grande Dourados
Prof^o Dr^a Regiane Luz Carvalho – Centro Universitário das Faculdades Associadas de Ensino
Prof^o Dr^a Renata Mendes de Freitas – Universidade Federal de Juiz de Fora
Prof^o Dr^a Sheyla Mara Silva de Oliveira – Universidade do Estado do Pará
Prof^o Dr^a Suely Lopes de Azevedo – Universidade Federal Fluminense
Prof^o Dr^a Vanessa da Fontoura Custódio Monteiro – Universidade do Vale do Sapucaí
Prof^o Dr^a Vanessa Lima Gonçalves – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Prof^o Dr^a Vanessa Bordin Viera – Universidade Federal de Campina Grande
Prof^o Dr^a Welma Emídio da Silva – Universidade Federal Rural de Pernambuco



Alimentação, nutrição e cultura 2

Diagramação: Camila Alves de Cremo
Correção: Flávia Roberta Barão
Indexação: Amanda Kelly da Costa Veiga
Revisão: Os autores
Organizador: Luis Henrique Almeida Castro

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

A411 Alimentação, nutrição e cultura 2 / Organizador Luis Henrique Almeida Castro. – Ponta Grossa - PR: Atena, 2022.

Formato: PDF

Requisitos de sistema: Adobe Acrobat Reader

Modo de acesso: World Wide Web

Inclui bibliografia

ISBN 978-65-258-0347-0

DOI: <https://doi.org/10.22533/at.ed.470222906>

1. Alimentação sadia. 2. Nutrição. I. Castro, Luis Henrique Almeida (Organizador). II. Título.

CDD 613.2

Elaborado por Bibliotecária Janaina Ramos – CRB-8/9166

Atena Editora

Ponta Grossa – Paraná – Brasil

Telefone: +55 (42) 3323-5493

www.atenaeditora.com.br

contato@atenaeditora.com.br



DECLARAÇÃO DOS AUTORES

Os autores desta obra: 1. Atestam não possuir qualquer interesse comercial que constitua um conflito de interesses em relação ao artigo científico publicado; 2. Declaram que participaram ativamente da construção dos respectivos manuscritos, preferencialmente na: a) Concepção do estudo, e/ou aquisição de dados, e/ou análise e interpretação de dados; b) Elaboração do artigo ou revisão com vistas a tornar o material intelectualmente relevante; c) Aprovação final do manuscrito para submissão.; 3. Certificam que os artigos científicos publicados estão completamente isentos de dados e/ou resultados fraudulentos; 4. Confirmam a citação e a referência correta de todos os dados e de interpretações de dados de outras pesquisas; 5. Reconhecem terem informado todas as fontes de financiamento recebidas para a consecução da pesquisa; 6. Autorizam a edição da obra, que incluem os registros de ficha catalográfica, ISBN, DOI e demais indexadores, projeto visual e criação de capa, diagramação de miolo, assim como lançamento e divulgação da mesma conforme critérios da Atena Editora.



DECLARAÇÃO DA EDITORA

A Atena Editora declara, para os devidos fins de direito, que: 1. A presente publicação constitui apenas transferência temporária dos direitos autorais, direito sobre a publicação, inclusive não constitui responsabilidade solidária na criação dos manuscritos publicados, nos termos previstos na Lei sobre direitos autorais (Lei 9610/98), no art. 184 do Código Penal e no art. 927 do Código Civil; 2. Autoriza e incentiva os autores a assinarem contratos com repositórios institucionais, com fins exclusivos de divulgação da obra, desde que com o devido reconhecimento de autoria e edição e sem qualquer finalidade comercial; 3. Todos os e-book são *open access*, *desta forma* não os comercializa em seu site, sites parceiros, plataformas de *e-commerce*, ou qualquer outro meio virtual ou físico, portanto, está isenta de repasses de direitos autorais aos autores; 4. Todos os membros do conselho editorial são doutores e vinculados a instituições de ensino superior públicas, conforme recomendação da CAPES para obtenção do Qualis livro; 5. Não cede, comercializa ou autoriza a utilização dos nomes e e-mails dos autores, bem como nenhum outro dado dos mesmos, para qualquer finalidade que não o escopo da divulgação desta obra.



APRESENTAÇÃO

Segundo Almeida-Bittencourt no artigo “Estratégias de atuação do nutricionista em consultoria alimentar e nutricional da família” publicado em dezembro de 2009 no periódico Revista de Nutrição – citando a obra de Vasconcelos em “O nutricionista no Brasil: análise histórica” – a profissão do nutricionista no Brasil pode ser dividida em quatro fases: a de emergência da profissão que tem início com o primeiro curso de graduação desta área em nosso país; a fase de consolidação que foi caracterizada pelos avanços no campo da regulamentação deste ofício; a terceira que contempla a evolução da profissão no tocante a criação dos Conselhos Federal e Regionais; e, a quarta fase denominada de “reprodução ampliada” que, se por um lado, gerou uma demanda pela aquisição de novos conhecimentos e de novas ferramentas tecnológicas, por outro aumentou a expectativa da população em relação à nutrição.

Esta dinâmica, por sua vez, impulsionou a ampliação dos campos de atuação do profissional nutricionista no Brasil. Neste sentido, a obra “Alimentação, nutrição e cultura 2” da Atena Editora reflete esta expansão da categoria trazendo ao leitor 15 artigos técnicos e científicos que abordam as mais diversas áreas de atividade desta profissão.

A organização deste e-book, em volume único, levou em conta uma divisão entre estas áreas começando por uma análise acerca da atuação nutricional nas redes sociais; seguido de textos que abordam novas tecnologias na produção, conservação e distribuição de alimentos em território nacional; na sequência, a obra contempla produções textuais que discutem a saúde nutricional em nível individual e/ou coletivo; e, por fim, a obra finaliza convidando o leitor a refletir sobre a esfera social da nutrição estabelecendo o debate entre a agricultura familiar e a segurança nutricional.

Agradecemos aos autores por suas contribuições científicas nesta temática e desejamos a todos uma boa leitura!

Luis Henrique Almeida Castro

SUMÁRIO

CAPÍTULO 1..... 1

DIVULGAÇÃO DAS ATIVIDADES PROFISSIONAIS PELO NUTRICIONISTA EM REDE SOCIAL: UMA ANÁLISE SEGUNDO CÓDIGO DE ÉTICA E CONDUTA DO NUTRICIONISTA

Hially Lorena Sobral de Mélo

Joyce Stérfane Lins Nicácio

Isadora Bianco Cardoso de Menezes

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.4702229061>

CAPÍTULO 2..... 8


ESTUDO DA AÇÃO DAS ENZIMAS BROMELINA E PAPAÍNA NA MACIEZ DE CARNES BOVINA E SUÍNA

Hinglys Ariadiny Brasil

Lucas Brito Campos

Lucas Williame Trindade

Gleicy Kelly China Quemel

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.4702229062>

CAPÍTULO 3..... 21

KEFIR: PRODUÇÃO DE UM SORVETE FUNCIONAL FERMENTADO COM AÇAÍ

Andreza do Amaral Trespach Menna


Carolina Sironi Fröhlich

Denise Fonseca da Silva

Francieli Taís Roesler

Karine Reinheimer dos Santos

Rochele Cassanta Rossi


 <https://doi.org/10.22533/at.ed.4702229063>

CAPÍTULO 4..... 31

SUBSTITUTOS DE SACAROSE EM CHOCOLATES: UMA REVISÃO

Damaris Costa

Suzana Caetano da Silva Lannes

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.4702229064>

CAPÍTULO 5..... 46


PERSPECTIVAS E IMPACTOS DO CONSUMO DE ALIMENTOS ISENTOS DE GLÚTEN

Natalia Gatto

Américo Wagner Junior

Ivane Benedetti Tonial

Luciano Lucchetta

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.4702229065>

CAPÍTULO 6..... 62

FITOQUÍMICOS DO BAGAÇO DA UVA: INGREDIENTE FUNCIONAL EM PRODUTOS

CÁRNEOS

Ana Cristina Mendes Ferreira da Vinha
Gonçalo de Magalhães e Sousa
Carla Alexandra Lopes de Andrade de Sousa e Silva
João Brenha
Ricardo Sampaio

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.4702229066>

CAPÍTULO 7..... 75

RHEOLOGY OF BAKERY PRODUCTS - FLOURS, DOUGHS AND BAKED GOODS, INCLUDING TEXTURE: A SHORT REVIEW


Daiane Carolina Alves dos Santos
Suzana Caetano da Silva Lannes

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.4702229067>

CAPÍTULO 8..... 89

CADEIA PRODUTIVA DO PAPEL: DO PLANTIO À RECICLAGEM


Marcela Borges Cardoso dos Reis
Bruna Alves da Silva
Danielly Oliveira de Gois
Irislane Vieira Santos
Manassés Macedo de Brito
Cristiane Matos da Silva

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.4702229068>

CAPÍTULO 9..... 102

RELAÇÃO DOS PROBIÓTICOS E DISBIOSE INTESTINAL

Maria Irineide Gonçalves Pinho
Ana Beatriz Barros Farias
José Diogo da Rocha Viana
Maria Tereza Lucena Pereira
Camila Araújo Costa Lira
Sandra dos Santos Silva
Pollyne Sousa Luz
Vitória Alves Ferreira
Anayza Teles Ferreira
Antonia Ingrid da Silva Monteiro
Wallacy Ramon Pinheiro da Rocha
Gerliane Ferreira do Nascimento


 <https://doi.org/10.22533/at.ed.4702229069>

CAPÍTULO 10..... 117

ASPECTOS NUTRICIONAIS NOS DISTÚRBIOS DA COAGULAÇÃO E AGREGAÇÃO PLAQUETÁRIA

Eduardo Emanuel Sátiro Vieira
Vanessa Brito Lira de Carvalho
Ana Karolinne da Silva Brito


Rinna Santos de Almondes
Viktória Luíza Dantas Gomes
Railson Pereira Souza
Rayran Walter Ramos de Sousa

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.47022290610>

CAPÍTULO 11..... 130

**AVALIAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR E PREVALÊNCIA DE CONSTIPAÇÃO
INTESTINAL FUNCIONAL EM MULHERES COM FIBROMIALGIA**

Ariadina Jansen Campos Fontes
Jalila Andréa Sampaio Bittencourt
Anne Karynne da Silva Barbosa
Aline Santana Figueredo
Wesliany Everton Duarte
Yuri Armin Crispim de Moraes
Paulo Fernandes da Silva Junior
Mauro Sergio Silva Pinto
Carlos Magno Sousa Junior
Ewaldo Eder Carvalho Santana
João Batista Santos Garcia
Maria do Socorro de Sousa Cartágenes

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.47022290611>

CAPÍTULO 12..... 142

**EU PRECISO SENTIR PRAZER EM ALGUM MOMENTO: SENTIDOS E SIGNIFICADOS
DA ALIMENTAÇÃO PARA PACIENTES EM CUIDADOS PALIATIVOS**


Carolina Barbosa Daumas
Renata Borba de Amorim Oliveira

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.47022290612>

CAPÍTULO 13..... 154

**SCOPING REVIEW – BABY-LED WEANING (BLW): UMA ALTERNATIVA AO MÉTODO
TRADICIONAL**

Maria Antónia Fernandes Caeiro Chora
Joana Filipa da Cunha Simões

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.47022290613>

CAPÍTULO 14..... 167

ALERGIA ALIMENTAR EM ADOLESCENTES COM OUTRAS CONDIÇÕES ALÉRGICAS

George Lacerda de Souza
Luanna Santos de Moura Lima


 <https://doi.org/10.22533/at.ed.47022290614>

CAPÍTULO 15..... 174

**TURISMO RURAL NA AGRICULTURA FAMILIAR E O DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO
ADEQUADA: DIÁLOGOS E CONVERGÊNCIAS POSSÍVEIS**

Maria Vitoria Fontolan

Rosilene de Fátima Fontana
Romilda de Souza Lima

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.47022290615>

SOBRE O ORGANIZADOR.....	187
ÍNDICE REMISSIVO.....	188

TURISMO RURAL NA AGRICULTURA FAMILIAR E O DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA: DIÁLOGOS E CONVERGÊNCIAS POSSÍVEIS

Data de aceite: 01/06/2022

Data de submissão: 10/05/2022

Maria Vitoria Fontolan

Universidade Estadual do Oeste do Paraná
Marechal Cândido Rondon – Paraná
<http://lattes.cnpq.br/9680193280427940>

Rosilene de Fátima Fontana

Universidade Estadual do Oeste do Paraná
Foz do Iguaçu – Paraná
<http://lattes.cnpq.br/0411099241790537>

Romilda de Souza Lima

Universidade Estadual do Oeste do Paraná
Francisco Beltrão –Paraná
<http://lattes.cnpq.br/6825951310072511>

RESUMO: Este artigo tem como objetivo apresentar uma revisão de literatura sobre o Turismo Rural na Agricultura Familiar (TRAF) e sua relação na realização do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA). Em um primeiro momento foram abordados conceitos e legislações atrelados ao TRAF. Posteriormente, foram analisadas as conexões entre agricultura familiar, alimentação e TRAF e como, este, pode ser um fator que contribui para a realização do DHAA. A pesquisa concluiu que o TRAF, quando vantajoso para o agricultor familiar e realizado de forma sustentável, pode estar atrelado à promoção do DHAA, onde foram destacados: a produção para autoconsumo, a produção de alimentos saudáveis e sustentáveis, maior contato entre o consumidor e o alimento

consumido/processo produtivo, valorização de cadeias curtas de comercialização, uma forma de complemento de renda e a valorização da cultura alimentar rural. A pesquisa é de cunho exploratório-analítico de artigos científicos, legislações e outros documentos.

PALAVRAS-CHAVE: Turismo Rural; Agricultura Familiar; Direito Humano à Alimentação Adequada; Desenvolvimento Sustentável; Alimentação.

RURAL TOURISM IN FAMILY FARM AND THE HUMAN RIGHT TO ADEQUATE FOOD: DIALOGUES AND POSSIBLE CONVERGENCES

ABSTRACT: The aim of this article is a literature review about the rural tourism in family farms and its relation with the Human Right to Adequate Food. At first, were approached the concepts and legislations linked to the rural tourism in family farms. Subsequently, were analyzed the connections between family farm, food and rural tourism in family farms and how, this, could be a factor to contribute to realize the Human Right to Adequate Food. The study concludes that the rural tourism in family farms, when advantageous to the family farmer and sustainably carried out, could be connect to the promotion of the Human Right to Adequate Food, which could be highlighted: production for self-consumption, healthy and sustainable food production, bigger contact between the consumer and the food consumed / production process, enhancement of short supply chains, a way to income supplement and the strength of rural food culture. The study is an exploratory-analytical research of scientific

articles, legislations and other documents.

KEYWORDS: Rural Tourism; Family Farms; Human Right to Adequate Food; Sustainable Development; Food.

1 | INTRODUÇÃO

A formação da estrutura agrária do Brasil apresenta raízes históricas que ainda influenciam o desenvolvimento do país. De caráter dualista, basicamente esse processo se dividiu em: um modelo que se insere no contexto do agronegócio, embasado nas grandes propriedades rurais, monocultura e agricultura patronal; e, um segundo pautado na agricultura familiar, “formado por pequenos proprietários de terra que trabalham mediante o uso da força de trabalho dos membros de suas famílias, produzindo tanto para seu autoconsumo como para a comercialização” (SCHNEIDER; CASSOL, 2014, p. 228) e que sempre foi colocado em segundo plano (MATTEI, 2014).

Essa estrutura fundiária desigual e injusta afeta o desenvolvimento rural sustentável (ambiental, econômica e socialmente) do país. Exclusão social, pobreza, fome, êxodo rural, desemprego, exploração do trabalho agrícola, concentração de renda e degradação ambiental podem ser citadas como algumas das consequências desse processo.

Não obstante, embora esses desafios ainda sejam uma realidade, a valorização da agricultura familiar é vista como instrumento para sua superação e para o desenvolvimento rural sustentável. Sobre ela, Mattei (2014, p. 73) pontua que:

Apesar de sofrer perdas de renda e ter dificuldades de acesso aos benefícios das políticas públicas, esta é uma forma de produção que procura estabelecer sistemas produtivos focados na biodiversidade, na valorização do trabalho familiar, na inclusão de jovens e de mulheres, na produção de alimentos destinados à segurança alimentar e nutricional da população brasileira e na promoção da democratização do acesso à terra e aos demais meios de produção, como estratégia de construção do desenvolvimento rural sustentável.

Levando em consideração o perfil da família de agricultores e a estrutura socioeconômica em que está inserida, é preciso compreender a heterogeneidade social e econômica deste grupo. A diversidade e pluralidade da agricultura familiar refletem na ideia, já amplamente debatida na literatura, de que no Brasil não existe um único rural. Um Brasil com vários ‘rurais’, com diversas culturas, biomas, hábitos e saberes que refletem diretamente na vida das famílias rurais e nas suas relações econômicas e sociais.

Sob esse prisma, Schneider (2006, p. 04) aponta que:

[...] o espaço rural passa a ter outras funções, que não apenas aquelas relacionadas à agricultura e à produção de alimentos, fibras e matérias-primas, que obviamente continuam a ter importância decisiva, mas não mais exclusiva. Destas mudanças emerge uma nova concepção da ruralidade, que passa a ser um espaço em que o homem e o ambiente se integram através de múltiplos usos que são de caráter produtivo, social, lúdico, ambiental, etc.

Sobre essa perspectiva, de uma agricultura familiar multifuncional/pluriativa, o presente trabalho tem como objetivo analisar o Turismo Rural na Agricultura Familiar (TRAF) e sua relação na garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA).

Tal temática relaciona-se diretamente a proposta da Agenda 2030 da ONU, que propõe 17 Objetivos para o Desenvolvimento Sustentável, integrados e indivisíveis. Eles são um empenho dos países em alcançar o desenvolvimento sustentável (econômicos, social e ambiental), garantir a dignidade e fortalecer a paz. Entre eles pode-se destacar: Fome Zero e Agricultura Sustentável, Trabalho Decente e Crescimento Econômico e Consumo e Produção Responsáveis (ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS [ONU], 2015).

Para isso, foi realizada uma revisão de literatura narrativa, por meio de um levantamento bibliográfico e documental a partir de bancos de dados disponíveis na internet (Portal de Periódicos CAPES/MEC e Google Acadêmico), bibliografias, legislações nacionais e documentos de sites oficiais, a qual foi dividida em duas seções: a primeira aborda o TRAF; e a segunda aborda a alimentação como um direito fundamental e a contribuição do TRAF para sua realização.

2 | TURISMO RURAL NA AGRICULTURA FAMILIAR - TRAF

Segundo Tulik (2010, p. 04) em sentido amplo, o turismo rural “consiste no aproveitamento turístico do conjunto de componentes existentes no espaço rural, incluindo aqueles basicamente rurais e culturais”. Porém, é possível observar que a literatura pode atribuir a turismo rural diferentes definições.

Assim, a título de elucidação, é importante distinguir os conceitos de turismo no espaço rural, turismo rural e, em especial, o de TRAF – o qual será analisado neste estudo.

Turismo no espaço rural é, segundo Graziano da Silva, Vilararinho e Dale (1998, p. 118-119) caracterizado por “atividades não agrícolas, localizadas do ponto de vista estritamente geográfico em zonas rurais, mas externas às propriedades agropecuárias da região onde se instalam, que nada têm a ver com suas rotinas cotidianas”.

Já o turismo rural é aquele diretamente ligado a atividades da vida rural, sejam elas econômicas, culturais ou sociais - ou seja, ele, não se limita as atividades voltadas exclusivamente a agricultura (WANDSCHEER; TEIXEIRA, 2010). Fontana (2007) já abordava o turismo rural como uma prática social e afirmava que suas discussões não poderiam se limitar a questões econômicas. Assim, o turismo rural propicia experiências e interações entre turistas e os costumes, paisagem e moradores.

Dentre as diversas práticas turísticas rurais está o TRAF. Esta modalidade turística caracteriza-se pela “presença dos agricultores familiares no contato direto com os turistas e a agricultura familiar como principal atrativo para os turistas” (Turnes e Guzzatti, 2015, p. 34).

O TRAF mantém os agricultores familiares em suas atividades econômicas típicas e pode ser visto como uma opção para o desenvolvimento de áreas rurais, de garantir a permanência da família agricultora, ou parte dela, no campo e preservar os patrimônios naturais e culturais de uma determinada localidade (TURNES; GUZZATTI, 2015).

No que tange ao conceito e regulamentação da agricultura familiar no país, destaca-se que em julho de 2006 foi sancionada a Lei nº 11.362, conhecida como Lei da Agricultura Familiar¹, marco legal no país. A lei estabelece as diretrizes para a formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais e os define como²:

Art. 3º Para os efeitos desta Lei, considera-se agricultor familiar e empreendedor familiar rural aquele que pratica atividades no meio rural, atendendo, simultaneamente, aos seguintes requisitos:

I - não detenha, a qualquer título, área maior do que 4 (quatro) módulos fiscais;

II - utilize predominantemente mão-de-obra da própria família nas atividades econômicas do seu estabelecimento ou empreendimento;

III - tenha percentual mínimo da renda familiar originada de atividades econômicas do seu estabelecimento ou empreendimento, na forma definida pelo Poder Executivo;

IV - dirija seu estabelecimento ou empreendimento com sua família (Brasil, 2006).

Com relação ao Turismo Rural, não há uma legislação em vigor em âmbito nacional que defina ou regulamente tal modalidade ou o TRAF. Porém, pode-se destacar a Lei nº 11.771/2008, que dispõe sobre a Política Nacional de Turismo, e considera turismo como:

Art. 2º Para os fins desta Lei, considera-se turismo as atividades realizadas por pessoas físicas durante viagens e estadas em lugares diferentes do seu entorno habitual, por um período inferior a 1 (um) ano, com finalidade de lazer, negócios ou outras.

Parágrafo único. As viagens e estadas de que trata o caput deste artigo devem gerar movimentação econômica, trabalho, emprego, renda e receitas públicas, constituindo-se instrumento de desenvolvimento econômico e social, promoção e diversidade cultural e preservação da biodiversidade (BRASIL, 2008).

Em âmbito estadual, no que se refere ao turismo rural e TRAF, podem-se destacar as seguintes legislações:

1 Segundo Schneider (2014) a Lei da Agricultura Familiar trouxe contribuições ao debate brasileiro, entre elas, o professor destaca que ela classificou e distinguiu os estabelecimentos agropecuários familiares dos não familiares por meio do critério de uso do trabalho e não mais do tamanho da área de terra.

2 Também são beneficiários desta lei: silvicultores, aqüicultores, extrativistas, pescadores, povos indígenas e integrantes de comunidades remanescentes de quilombos rurais e demais povos e comunidades tradicionais, desde que atendam aos requisitos indicados no parágrafo segundo do artigo 3º.

Estado	Legislação	Tipo de turismo no contexto rural	Descrição
Paraná	Lei nº 15.143, de 31 de maio de 2006	Turismo Rural na Agricultura Familiar	Define as atividades turísticas que especifica, como atividades de “turismo rural na agricultura familiar”.
Paraíba	Lei nº 8.135 de 26 de dezembro de 2006	Turismo rural e agroturismo	Dispõe Sobre os Fundamentos e a Política do Agroturismo ou Turismo Rural.
Rio Grande do Sul	Lei nº 12.845, de 26 de novembro de 2007	Turismo Rural	Institui a Política Estadual de Fomento ao Turismo Rural no Estado do Rio Grande do Sul.
Santa Catarina	Lei nº 14.361, de 25 de janeiro de 2008	Turismo Rural na Agricultura Familiar	Estabelece a política de apoio ao Turismo Rural na Agricultura Familiar.
Mato Grosso do Sul	Lei nº 3.609, de 19 de dezembro de 2008	Turismo Rural	Institui a Política Estadual de Fomento ao Turismo Rural.
Goiás	Lei nº 16.478, de 10 de fevereiro de 2009	Turismo Rural	Institui a Política Estadual de Desenvolvimento do Turismo Rural.
Espírito Santo	Lei nº 9.297, de 16 de setembro de 2009	Turismo Rural na Agricultura Familiar	Incentiva o desenvolvimento do turismo rural na agricultura familiar no Estado e dá outras providências.
Ceará	Lei nº 15.065 de 20 de dezembro de 2011	Turismo Rural na Agricultura Familiar	Dispõe Sobre o Turismo Rural Na Agricultura Familiar.
Mato Grosso	Lei nº 10.612, de 16 de outubro de 2017	Turismo Rural na Agricultura Familiar	Define as atividades turísticas que especifica como atividades de “Turismo Rural na Agricultura Familiar”.
São Paulo	Lei nº 16.774, de 19 de junho de 2018 de São Paulo	Turismo Rural	Dispõe sobre a atividade do Turismo Rural e a Política de Fomento ao Turismo Rural no Estado de São Paulo.

Quadro 1 – Legislações estaduais sobre Turismo Rural e TRAF

Fonte: As autoras.

Sobre as leis, no que tange ao que elas consideram como atividades de TRAF, é possível observar que seus textos são similares e também que todas, de alguma forma, abordam diretamente a questão do alimento/alimentação (Ceará, 2011; Espírito Santo, 2009; Mato Gosso, 2017; Paraná, 2006; Santa Catarina, 2008).

Desta forma, a título de exemplificação, destacamos alguns incisos – relacionados à alimentação – do artigo 2º da lei paranaense nº 15.143/2006 que versa sobre as atividades de TRAF:

Art. 2º Considera-se como atividades de turismo rural na agricultura familiar (TRAF) as seguintes formas de ocorrência:

I - comercialização de produtos alimentícios in natura de origem local;

II - comercialização de produtos transformados, os produtos de origem animal (ex: queijo, leite, embutidos, etc.) e os produtos de origem vegetal (ex: doces, conservas, pães) são oferecidos aos visitantes, enfatizando o processo de produção dos mesmos;

[...]

IV - produção rural: onde as atividades produtivas da propriedade são utilizadas como atrativos, por meio de demonstrações sobre as técnicas de produção, onde o turista também pode interagir fazendo parte do processo, como exemplo em atividades de campo em pomares, leiterias, apiários, pesque-pagues, criações de animais em geral, áreas de agricultura orgânica, vinícolas, alambiques entre outras;

V - educação ambiental: como as atividades executadas em propriedades especializadas em receber grupos de crianças, adolescentes e jovens, que encontram atividades educativas ligadas ao meio ambiente e/ou atividades agrícolas, ambas de cunho educativo;

[...]

VII - serviços de alimentação: que ocorrem em estabelecimentos como restaurantes e cafés coloniais, que oferecem alimentação típica ou de preparo especial, sendo normalmente situados em locais estratégicos, próximo a outros atrativos. Este segmento utiliza-se e valoriza as características locais, visando a originalidade do atrativo gastronômico. Os alimentos oferecidos pelas unidades procuram estabelecer um resgate da culinária local, resgatando e utilizando-se de receitas e de preparos dos alimentos que estão em desuso pela sociedade urbana;

[...]

XI - patrimônio histórico: como a manifestação importante da história da agricultura e das comunidades de uma localidade ou região, que valoriza com a proposta do turismo, com os projetos de recuperação, compatível com o seu objetivo e com a inserção de capital público e privado como arquitetura típica (igrejas, construções históricas, etc), equipamentos (moinhos, armazéns, adegas, etc), folclore, gastronomia típica, artes, dentre outras (PARANÁ, 2006).

Sobre os princípios que as atividades voltadas ao TRAF estão alicerçadas, segundo estas legislações, destacam-se: incentivar a diversificação da produção e propiciar a comercialização direta dos produtos locais, ofertados pelo próprio agricultor; ser desenvolvido, preferencialmente, de forma associativa e organizada no território; proporcionar convivência entre os visitantes e a família rural, priorizando o envolvimento dos jovens e das mulheres nas atividades apresentadas aos turistas; estímulo à produção agroecológica e/ou orgânica; ser um turismo ambientalmente correto e socialmente justo; e, valorizar e resgatar o artesanato regional, a cultura da família do campo e os eventos típicos do meio rural (CEARÁ, 2011; ESPÍRITO SANTO, 2009; MATO GROSSO, 2017; PARANÁ, 2006; SANTA CATARINA, 2008).

Tais princípios também estão relacionados à realização do DHAA. Desta forma, o tópico a seguir se dedicará, de forma breve, a demonstrar essa conexão. Destacamos que, embora, este trabalho tenha o foco analisar o TRAF e sua relação com o DHAA, parte-se do entendimento da não romantização do turismo rural e que esta atividade econômica, pode ou não ser vantajosa para determinada comunidade. Haja vista que ela, de alguma forma, implicará em mudanças sociais, culturais ou econômicas, que afetam a vida das pessoas. Dessa forma, a valorização da identidade rural, o respeito às relações sociais, culturais

e produtivas preexistentes e o desenvolvimento sustentável do TRAF são fundamentais (SCHNEIDER, 2006).

3 I ALIMENTAÇÃO COMO UM DIREITO: A CONTRIBUIÇÃO DO TRAF PARA REALIZAÇÃO DO DHAA

A busca pelas mais diversas experiências leva os turistas a buscarem o meio rural como uma forma de descanso e lazer, de contato com a natureza e a cultura local e, também, para desfrutar a gastronomia do lugar escolhido.

A alimentação está diretamente conectada ao TRAF e, em um Brasil de vários rurais, as relações simbólicas com a comida são complexas e variam no tempo e espaço. Mesmo diante da inserção de novos padrões e a aproximação do rural e urbano, ainda (r)existe aquela culinária tida com típica, tradicional, colonial ou, ainda, caipira (LIMA; FERREIRA NETO; FARIAS, 2016). Ela carrega simbologias, tradições, cultura e história e se torna um veículo de interação entre o morador local – no caso o/a agricultor/a familiar – e o/a visitante (PINTO *et al.*, 2017).

A gastronomia regional/típica pode ser o principal motivo de uma atração turística ou ainda, ser uma forma de agregar valor à experiência turística. O turista pode tanto acompanhar o processo de cultivo do alimento, seu preparo, consumi-lo na unidade familiar ou/e, ainda, adquiri-lo e levá-lo para consumir em casa, ou até mesmo, presentear alguém.

Assim, quando se estuda a temática alimentação é preciso ter em vista que ela é composta por diversos elementos, ritos, sabores e afetos com aspectos sociais, culturais, econômicos e ambientais. E, mais que valores intrínsecos à alimentação, esses aspectos são direitos.

No Brasil, desde 2010, o DHAA é reconhecido como direito social pela Constituição Federal. A Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional – LOSAN, que visa à garantia e realização do Direito Humano à Alimentação Adequada – DHAA, reconhece como conceito de Segurança Alimentar e Nutricional - SAN:

Art. 3º A segurança alimentar e nutricional consiste na 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).

Desta forma, é possível observar que o DHAA visa uma vida livre da fome e da má nutrição, mas também visa o direito à uma alimentação adequada e sustentável (ambiental, cultural, econômica e socialmente).

Segundo a LOSAN, a Segurança Alimentar e Nutricional abrange desde a “conservação da biodiversidade e a utilização sustentável dos recursos” à “implementação de políticas públicas e estratégias sustentáveis e participativas de produção, comercialização

e consumo de alimentos, respeitando-se as múltiplas características culturais do País” (BRASIL, 2006). Ou seja, para que o DHAA seja realizado é necessário se atentar a todo o processo produtivo.

Segundo Burity *et al.* (2010) a garantia do DHAA perpassa pela promoção da agricultura familiar. A valorização e promoção da agricultura familiar possui papel chave para o abastecimento interno e o combate a pobreza no campo. Além disso, ela é primordial na produção de alimentos seguros, saudáveis, adequados e sustentáveis.

Nesse sentido, pode-se destacar que a Política Nacional de Segurança Alimentar (PNSAN), Decreto nº 7.272/2010, possui como objetivo específico a promoção de sistemas sustentáveis de base agroecológica, de produção e distribuição de alimentos que respeitem a biodiversidade e fortaleçam a agricultura familiar, e que assegurem o consumo e o acesso à alimentação adequada e saudável, garantido o respeito a diversidade da cultura alimentar nacional (Brasil, 2010).

Sob essa perspectiva, a da alimentação como direito e de sua direta relação com a agricultura familiar, destacamos a seguir algumas formas nas quais a realização do DHAA pode ser impactada pro meio do TRAF.

a) Produção para autoconsumo: como uma forma de garantir autonomia alimentar às unidades familiares. Segundo Griza, Gazolla e Schneider (2010, p. 71) “universos sociais onde a economia e as atividades agrícolas são mais diversificadas tendem a ter o autoabastecimento alimentar mais elevado”. Assim, contextos sociais, com dinâmicas de desenvolvimento atreladas aos recursos locais, como no caso do TRAF, podem ser uma forma de impulsionar a produção para o consumo familiar (GRISA; GAZOLLA; SCHNEIDER, 2010). Além disso, somada à questão da produção sustentável/agroecológica, garantem-se à unidade familiar alimentos seguros, saudáveis e diversos.

b) Produção de alimentos saudáveis e sustentáveis: o estímulo à produção orgânica e agroecológica é princípio norteador das atividades de TRAF. Segundo Olivier de Schutter (2012, p. 09), Relator Especial da ONU para o Direito à Alimentação, a agroecologia possui fortes ligações com o DHAA e “tem resultados comprovados para um rápido progresso na concretização deste direito humano para muitos grupos vulnerabilizados em diversos países e ambientes”. Bezerra e Isaguirre (2013, p. 05) abordam que o DHAA preconiza uma alimentação que não traga riscos, como é o caso de alimentos com alto teor de resíduos de agrotóxicos, e ressaltam que a agroecologia “possui um relevante papel na concretização do DHAA, por ter uma proposta que transcende o modelo hegemônico de produção agroalimentar e viabiliza estratégias de uso do solo com melhor capacidade de favorecer a autonomia do agricultor, a manutenção do equilíbrio ecológico e a participação efetiva dos agricultores”.

c) Maior contato entre o consumidor e o alimento consumido/processo produtivo: destaca-se que a educação ambiental é considerada como atividade vinculada ao TRAF e este tipo de atividade é de grande relevância para a

conscientização alimentar. O TRAF também pode propiciar aos turistas visitas guiadas nas propriedades relacionadas ao processo de cultivo ou, ainda, de produção de alimentos, propiciando, ainda, aprendizagens culinárias e os modos de fazer determinados pratos consumidos no local. Tal dinâmica conecta o consumidor ao seu alimento e o permite refletir sobre como ele chega a sua mesa e, assim, fazer escolhas mais sustentáveis (FONTOLAN; LIMA, 2021).

d) Valorização de cadeias curtas de comercialização: o TRAF possibilita que o turista adquira diretamente dos agricultores familiares alimentos *in natura*. Além disso, conecta o consumidor aos que produzem seu alimento, fortalecendo relações de solidariedade e confiança (LEÃO, 2013). Desta forma, cadeias curtas são uma forma de fortalecimento da agricultura familiar e, conseqüentemente, de geração de renda, pois o alimento não passa por intermediários. Ainda, Leão (2013, p. 229) destaca que, além de propiciar alimentos com maior qualidade nutricional, circuitos curtos permitem: “menor desperdício de energia despendida no deslocamento; redução do desperdício de alimentos que acontece ao longo da cadeia de distribuição e, ainda, maior respeito às formas de produção e hábitos de consumo locais”.

e) Complemento de renda: o TRAF pode ser uma oportunidade de incremento de renda para as famílias rurais, seja pela venda direta de alimentos ou por outras atividades ofertadas pelo agricultor (RIVA; BERTOLINI, 2017). A renda está diretamente relacionada à acessibilidade financeira para a aquisição de alimentos adequados com regularidade e em quantidades suficientes (BURITY *et al.*, 2010).

f) Valorização da cultura alimentar rural: o TRAF envolve diversos aspectos culturais e sociais, desde os saberes ancestrais de cultivo, o uso de ingredientes regionais, as receitas tradicionais, os utensílios utilizados, aos modos de fazer e comer. Seja uma comida feita no fogão a lenha, o alimento cultivado conforme processos produtivos tradicionais, a mesa dividida com familiares ou amigos – todos esses aspectos fazem parte da experiência do comer. Stefanutti e Fontana (2021, p. 236) abordam que o patrimônio gastronômico³ somado ao turismo rural “potencializa a transmissão de conhecimentos e práticas entre gerações, perpetuando elementos de identidade e memória”. Assim, o envolvimento do turista com as atividades da agricultura familiar é um fator que valoriza a identidade e cultura alimentar daqueles agricultores visitados, bem como de sua região.

3 Como forma de reconhecer, preservar e valorizar esses patrimônios culturais (alimentares), a Constituição prevê o reconhecimento de bens de natureza imaterial, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira. Nesse sentido, no contexto da culinária rural, podem-se destacar alguns exemplos já registrados pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN como: o Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas (nas regiões do Serro, da Serra da Canastra e do Salitre, em Minas Gerais), as Práticas Socio-culturais Associadas à Cajuína no Piauí e a Tradições Doceiras da Região de Pelotas e Antiga Pelotas (RS). Também, como exemplo, se pode citar o Selo Arte (instituído pelo Decreto nº 9.918/2019) que, além de permitir a comercialização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal em todo território nacional, é mais uma forma de trazer maior visibilidade a agricultura familiar, atrair turistas e gerar renda.

4 | CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao longo da elaboração deste trabalho foi possível observar que há pouca produção acadêmica relacionada ao Turismo Rural na Agricultura Familiar. Porém, a análise de parte desta literatura existente bem como das legislações estaduais vigentes relacionadas ao Turismo Rural na Agricultura Familiar apresentou conexões desta atividade rural com a promoção do DHAA.

O Turismo Rural na Agricultura Familiar pode ou não ser vantajoso para o agricultor familiar, pois ele implica em mudanças na estrutura (social, econômica e cultural) da unidade familiar. Porém, quando vantajoso e realizado de forma sustentável com respeito às relações sociais, culturais e produtivas preexistentes, ele pode ser uma forma de promoção do desenvolvimento rural sustentável daquele local, contribuindo, assim, na promoção dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável.

Assim, o Turismo Rural na Agricultura Familiar envolve diretamente o turista nas atividades da agricultura familiar e, em especial sob a questão alimentar, ele aproxima o turista ao processo de cultivo e/ou processamento dos alimentos, além de conectá-lo a aspectos culturais, sociais e ambientais que permeiam a alimentação.

Deste modo, no que tange à alimentação como um direito, foi possível observar que o Turismo Rural na Agricultura Familiar pode estar diretamente relacionado na promoção do DHAA, onde destacamos: a produção para autoconsumo, a produção de alimentos saudáveis e sustentáveis, maior contato entre o consumidor e o alimento consumido/processo produtivo, valorização de cadeias curtas de comercialização, uma forma de complemento de renda e a valorização da cultura alimentar rural.

Em um tempo em que a globalização impõe novos padrões alimentares, manter tradições locais significa, inclusive, um ato de resistência e permite a manutenção da cultura local. A adequação cultural do alimento envolve desde os processos agrícolas tradicionais às formas de cozinhar e comer – que envolvem memórias, sentimentos e sabores, festas, tradições e afeto - e o Turismo Rural na Agricultura Familiar é um meio de promover isso.

REFERÊNCIAS

BEZERRA, Islandia; ISAGUIRRE, Katya. Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e Agroecologia: desafios e perspectivas teórico-prático. **Cadernos de Agroecologia**, [s. l.], v. 8, n. 2, p. 1–5, 2013.

BRASIL. **Decreto nº 7.272, de 25 de agosto de 2010**. Regulamenta a Lei no 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada, institui a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - PNSAN, estabelece os parâmetros para a elaboração do Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, e dá outras providências. Brasília, DF: Presidência da República: 2010. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2010/decreto/d7272.htm. Acesso em: 27 abr. 2021.

BRASIL. **Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006.** Estabelece as diretrizes para a formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais. Brasília, DF: Presidência da República, 2006. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/11326.htm. Acesso em: 28 jun. 2021.

BRASIL. **Lei nº 11.771, de 17 de setembro de 2008.** Dispõe sobre a Política Nacional de Turismo, define as atribuições do Governo Federal no planejamento, desenvolvimento e estímulo ao setor turístico; revoga a Lei no 6.505, de 13 de dezembro de 1977, o Decreto-Lei no 2.294, de 21 de novembro de 1986, e dispositivos da Lei no 8.181, de 28 de março de 1991; e dá outras providências. Brasil: Presidência da República, 2008. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/11771.htm. Acesso em: 3 jul. 2021.

BURITY, Valéria *et al.* **Direito Humano à Alimentação Adequada no Contexto da Segurança Alimentar e Nutricional.** Brasília, DF: ABRANDH, 2010.

CEARÁ. **Lei nº 15.065 de 20 de dezembro de 2011.** Dispõe Sobre o turismo Rural Na Agricultura Familiar. Fortaleza: Assembleia Legislativa do Estado do Ceará, 2021. Disponível em: <https://belt.al.ce.gov.br/index.php/legislacao-do-ceara/organizacao-tematica/industria-e-comercio-turismo-e-servico/item/2922-lei-n-15-065-de-20-12-11-do-26-12-11>. Acesso em: 4 jul. 2021.

ESPÍRITO SANTO. **Lei nº 9.297, de 16 de setembro de 2009.** Incentiva o desenvolvimento do turismo rural na agricultura familiar no Estado e dá outras providências. Vitória: Assembleia Legislativa do Estado do Rio Grande do Sul, 2021. Disponível em: <http://www3.al.es.gov.br/Arquivo/Documents/legislacao/html/LEI92972009.html>. Acesso em: 4 jul. 2021.

FONTANA, Rosislene de Fátima. Os desencontros da atividade turística no meio rural: Hotel Fazenda Ubatuba. **Revista Hospitalidade**, São Paulo, n. 1, p. 103–121, 2007.

FONTOLAN, Maria Vitoria; LIMA, Romilda De Souza. Direito humano à alimentação adequada: uma visão holística 1. **Faz Ciência**, [s. l.], v. 23, n. 37, p. 79–107, 2021. Disponível em: <http://e-revista.unioeste.br/index.php/fazciencia/article/view/27036/17203>. Acesso em: 19 maio 2021.

GRAZIANO DA SILVA, Jose; VILARINHO, Carlyle; DALE, Paul J. Turismo em áreas rurais: suas possibilidades e limitações no Brasil. **Caderno CRH**, Salvador, v. 28, p. 113–155, 1998. Disponível em: <https://periodicos.ufba.br/index.php/crh/article/view/18685>. Acesso em: 25 jun. 2021.

GRISA, Catia; GAZOLLA, Marcio; SCHNEIDER, Sergio. A “produção invisível” na agricultura familiar: autoconsumo, segurança alimentar e políticas públicas de desenvolvimento rural. **Agroalimentaria**, [s. l.], v. 16, n. 31, p. 65–79, 2010. Disponível em: http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1316-03542010000200005&lng=es&nrm=iso. Acesso em: 12 jun. 2021.

LEÃO, Marília (org.). **O Direito Humano à Alimentação Adequada e o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional.** Brasília, DF: [s. n.], 2013. *E-book*.

LIMA, Romilda de Souza; FERREIRA NETO, José Ambrósio; FARIAS, Rita de Cássia Pereira. **Dinâmicas alimentares na relação rural-urbano: o caminho entre o tradicional e o moderno.** Rio de Janeiro: EDUERJ, 2016. v. 5 Disponível em: <https://doi.org/10.7476/9788575114568>

MATO GROSSO. **Lei nº 10.612, de 16 de outubro de 2017.** Define as atividades turísticas que especifica como atividades de “Turismo Rural na Agricultura Familiar”. Cuiabá: Assembleia Legislativa do Estado do Mato Grosso, 2021. Disponível em: <https://al.mt.gov.br/legislacao/15351/visualizar>. Acesso em: 4 jun. 2021.

MATTEI, Lauro. O PAPEL E A IMPORTÂNCIA DA AGRICULTURA FAMILIAR NO DESENVOLVIMENTO RURAL BRASILEIRO CONTEMPORÂNEO The role and the importance of the Family Farm in the contemporary Brazilian rural development. **Revista Econômica do Nordeste**, [s. l.], v. 45, p. 71-79, 2014. Disponível em: http://edi.bnb.gov.br/content/aplicacao/publicacoes/ren-numeros_publicados/docs/ren_2014_6_lauro_v2.pdf. Acesso em: 30 jun. 2021.

PARANÁ. **Lei nº 15.143, de 31 de maio de 2006**. Define as atividades turísticas que especifica, como atividades de “turismo rural na agricultura familiar”. Curitiba: Assembleia Legislativa do Estado do Paraná, 2021. Disponível em: <https://leisestaduais.com.br/pr/lei-ordinaria-n-15143-2006-parana-define-as-atividades-turisticas-que-especifica-como-atividades-de-turismo-rural-na-agricultura-familiar>. Acesso em: 4 jul. 2021.

PINTO, Leidh Jeane Sampietro *et al.* A gastronomia regional no turismo rural da metade sul do Rio Grande do Sul [s. l.], v. 5, n. 2, p. 205–220, 2017. Disponível em: <https://periodicos.ufrn.br/turismocontemporaneo/article/view/10966>. Acesso em: 30 maio 2021.

RIVA, Giovana; BERTOLINI, Geysler Rogis Flor. Perspectiva do Turismo Rural como Alternativa de Renda para Agricultura Familiar: Análise de Trabalhos Científicos. **Desenvolvimento em Questão**, [s. l.], v. 15, n. 38, p. 197–227, 2017. Disponível em: <https://doi.org/10.21527/2237-6453.2017.38.197-227>. Acesso em: 11 jul. 2021.

SANTA CATARINA. **Lei nº 14.361, de 25 de janeiro de 2008**. Estabelece a política de apoio ao Turismo Rural na Agricultura Familiar. Florianópolis: Assembleia Legislativa do Estado de Santa Catarina, 2021. Disponível em: http://legislacao.sef.sc.gov.br/html/leis/2008/lei_08_14361.htm. Acesso em: 4 jul. 2021.

SCHNEIDER, Sergio. Turismo em Comunidades Rurais : inclusão social por meio de atividades não-agrícolas. *In: Diálogos do turismo: uma viagem de inclusão*. Brasília: Ministério do Turismo, 2006.

SCHNEIDER, Sergio; CASSOL, Abel. Diversidade e heterogeneidade da agricultura familiar no Brasil e algumas implicações para políticas públicas. **Cadernos de Ciência & Tecnologia**, [s. l.], v. 31, n. 2, p. 227–263, 2014. Disponível em: <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.35977/0104-1096.cct2014.v31.20857>. Acesso em: 29 jun. 2021.

SCHNEIDER, Sergio. Evolução e Características da Agricultura Familiar no Brasil. **Revista Alasru - Análisis Latinoamericano del Medio Rural**, [s. l.], n. 9, p. 21–52, 2014. Disponível em: <http://www.alasru.org/pdf/ALASRU914final.pdf#page=21>. Acesso em: 29 jun. 2021.

SCHUTTER, Olivier de. **Agroecologia e Direito Humano à Alimentação**. Brasília, DF: “ Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional. , 2012.

STEFANUTTI, Paola; FONTANA, Rosislene de Fátima. Patrimônio gastronômico no turismo rural. *In: FIGUEIRA, Michel Constantino; CHIATTONE, Priscila Vasconcellos (org.)*. **Patrimônio gastronômico**. Pelotas, RS: Ed. dos Autores, 2021. p. 202–244.

TULIK, Olga. Turismo e Desenvolvimento no Espaço Rural: Abordagens Conceituais e Tipologias. *In: SANTOS, Eurico De Oliveira; SOUZA, Marcelino de (org.)*. **Teoria e prática do Turismo no espaço rural**. Barueri, SP: Manole, 2010.

TURNES, Valério Alécio; GUZZATTI, Thaise Costa. **TURISMO RURAL NA AGRICULTURA: conceitos e praticas**. Florianópolis: [s. n.], 2015.

WANDSCHEER, Elvis Albert Robe; TEIXEIRA, Andressa Ramos. Novas ruralidades: demandas e potencialidades da sociedade contemporânea. *In: Teoria e Prática do Turismo no Espaço Rural*. Barueri, SP: Manole, 2010. p. 47–58.

SOBRE O ORGANIZADOR

LUIS HENRIQUE ALMEIDA CASTRO - Possui graduação em nutrição pela Universidade Federal da Grande Dourados concluída em 2017 com a monografia “*Analysis in vitro and acute toxicity of oil of Pachira aquatica Aublet*”. Ainda em sua graduação, no ano de 2013, entrou para o Grupo de Pesquisa Biologia Aplicada à Saúde sendo um de seus membros mais antigos em atividade realizando projetos de ensino, pesquisa e extensão universitária desde então. Em 2018 entrou no Curso de Mestrado no Programa de Pós-Graduação em Ciências da Saúde da Universidade Federal da Grande Dourados com o projeto de pesquisa: “Avaliação da Toxicidade Reprodutiva Pré-clínica do Óleo da Polpa de Pequi (*Caryocar brasiliense* Camb.)” no qual, após um ano e seis meses de Academia, obteve progressão direta de nível para o Curso de Doutorado considerando seu rendimento acadêmico e mérito científico de suas publicações nacionais e internacionais; além disso, exerce no mesmo Programa o cargo eletivo (2018-2020) de Representante Discente. Em 2019 ingressou também no Curso de Especialização em Nutrição Clínica e Esportiva pela Faculdade Venda Nova do Imigrante. Atua desde 2018 enquanto bolsista de Pós-Graduação pela Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES) desenvolvendo pesquisas em duas principais linhas de atuação: nutrição experimental, na qual desenvolve estudos farmacológicos e ensaios de toxicidade com espécies vegetais de interesse para a população humana; e, nutrição esportiva, no tocante à suplementação alimentar, metabolismo energético, fisiologia do exercício e bioquímica nutricional. Atualmente é revisor científico dos periódicos *Journal of Nutrition and Health Sciences*, *Journal of Human Nutrition and Food Science* e do *Journal of Medicinal Food*. É ainda membro do Corpo Editorial do *Journal of Human Physiology* e membro do Conselho Técnico Científico da própria Atena Editora.

ÍNDICE REMISSIVO

A

Açaí 21, 22, 23, 24, 27, 28, 30

Adolescência 167, 168

Agregação plaquetária 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124

Agricultura familiar 174, 175, 176, 177, 178, 181, 182, 183, 184, 185

Aleitamento materno 155, 164

Alergia alimentar 167, 168, 172, 173

Alimentos funcionais 21, 22, 29, 30, 57, 62, 113

Atuação profissional 3

B

Baby-led weaning 154, 155, 156, 157, 159, 165, 166

BLW 154, 155, 156, 159, 160, 161, 162, 163, 164, 165

Bromelina 8, 9, 10, 12, 13, 15, 16, 18, 19, 20

C

Carne bovina 10, 11, 18, 19

Carne suína 68

Chocolate 31, 32, 33, 34, 35, 36, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 138

Coagulação 117, 118, 119, 120, 121, 122, 124

Código de ética 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7

Constipação intestinal 130, 131, 132, 133, 135, 136, 138, 139, 140

Consumo alimentar 59, 120, 130, 131, 132, 133, 137, 138, 139, 149

Cuidado paliativo 144, 149

D

Desmame precoce 154

Disbiose intestinal 102, 105, 106, 107, 108, 114, 115

Doença celíaca 46, 47, 48, 49, 50, 51, 53, 54, 57, 58, 59, 60, 132

F

Fermentação 22, 23, 24, 37, 69

Fibromialgia 130, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139, 140

G

Glúten 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 132, 167, 169, 171

I

Intolerância ao glúten 48, 49, 52

K

Kefir 21, 22, 23, 24, 25, 26, 28, 29, 30, 110, 114, 115

N

Nutrição 1, 2, 3, 4, 7, 18, 19, 22, 30, 43, 58, 59, 60, 61, 102, 113, 115, 117, 123, 132, 139, 142, 144, 148, 150, 151, 157, 180, 187

Nutricionista 1, 3, 4, 5, 6, 7, 58, 111, 117

P

Panificação 37, 56, 85, 86

Papaína 8, 9, 10, 12, 13, 14, 15, 16, 18, 19

Probióticos 55, 102, 103, 104, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116

Produtos cárneos 62, 65, 68

R

Reciclagem 27, 62, 89, 90, 91, 93, 95, 96, 98, 99, 100

Redes sociais 1, 2, 3, 4, 5, 7

S

Sacarose 31, 32, 33, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43

Segurança alimentar 44, 175, 180, 181, 183, 184, 185


T

Turismo rural 174, 176, 177, 178, 179, 182, 183, 184, 185, 186

U

Uva 62, 64, 65, 67, 68, 69, 70, 71, 102, 121



 www.atenaeditora.com.br
 contato@atenaeditora.com.br
 [@atenaeditora](https://www.instagram.com/atenaeditora)
 www.facebook.com/atenaeditora.com.br



ALIMENTAÇÃO, NUTRIÇÃO E CULTURA 2




Ano 2022



 www.atenaeditora.com.br
 contato@atenaeditora.com.br
 [@atenaeditora](https://www.instagram.com/atenaeditora)
 www.facebook.com/atenaeditora.com.br



ALIMENTAÇÃO, NUTRIÇÃO E CULTURA 2



 **Atena**
Editora
Ano 2022