

COM AS MÃOS NA TERRA: ESTRATÉGIAS DE PROMOÇÃO EM NUTRIÇÃO AGROECOLÓGICA

Carlíane Vanessa Souza Vasconcelos¹
Lizandra Tereza de Souza Vasconcelos²
Maria Raquel da Silva Lima³

VASCONCELOS, C. V. S.; VASCONCELOS, L. T. de S.; LIMA, M. R. da S. Com as mãos na terra: estratégias de promoção em nutrição agroecológica. *Arquivos de Ciências da Saúde da UNIPAR*, Umuarama, v. 26, n. 1, p. 89-93, jan./abr. 2022.

RESUMO: Introdução: É notório que a alimentação e a nutrição adequada constituem requisitos indispensáveis para a promoção e a proteção da saúde. Objetivo: Contribuir para a melhoria do acesso a alimentos saudáveis de famílias em um Bairro da periferia urbana do Município de Sobral através de hortas comunitárias, orgânicas e sustentáveis como estratégia de promover Educação Alimentar e Nutricional. Métodos e Materiais: Estudo descritivo com características de intervenção comunitária sob a abordagem qualitativa. A amostra inclui 15 pessoas de famílias beneficiárias do Programa Bolsa Família, acompanhadas pelo Centro de Saúde da Família. Foram realizados quatro encontros educativos sobre alimentação saudável com enfoque na inclusão de frutas, legumes e verduras. Além, do manejo de hortas para o cultivo do próprio alimento. Resultados: Os encontros tiveram duração de 8 horas ao dia, totalizando 24 horas. O momento foi oportuno para treinamento ofertado por um técnico em olericultura orgânica pela entidade parceira, que transmitiu os conhecimentos de maneira prática, em que os participantes aprenderam a preparar a terra, a semear, plantar, regar, colher. No decorrer do treinamento a nutricionista pesquisadora, transmitiu informações nutricionais. Os encontros aconteceram em dias seguidos, nos turnos manhã e tarde. Conclusão: Diante do que foi vivenciado, a pesquisa se mostrou útil para melhoria do grau de conhecimento das participantes, promoveu reflexão crítica sobre a segurança alimentar e nutricional. Ressaltou a importância de se cultivar o próprio alimento para torná-lo acessível.

PALAVRAS-CHAVE: Educação Alimentar e Nutricional. Hortas Comunitárias. Nutrição Agroecológica.

HANDS ON EARTH: PROMOTION STRATEGIES IN AGROECOLOGICAL NUTRITION

ABSTRACT: This study aims at contributing to the improvement of access to healthy food for families in a neighborhood of the urban outskirts of the Municipality of Sobral through community organic and sustainable vegetable gardens as a strategy to promote Food and Nutrition Education. It is a descriptive study with characteristics of community intervention using a qualitative approach. The sample includes 15 people from families benefited from the Family Grant Program (Bolsa Família), accompanied by the Family Health Center. Four educational meetings were held on healthy eating with a focus on the inclusion of fruits and vegetables. In addition, the participants were also taught how to manage vegetable gardens for the cultivation of the food itself. The meetings lasted 8 hours a day, totaling 24 hours. The moment was ideal to provide training offered by an organic olericulture technician provided by the partner entity, who shared the knowledge in a practical way, where the participants could learn how to prepare the earth, to sow, to plant, to water, and to harvest. During the training, the nutritionist researcher also shared nutritional information. The encounters took place on consecutive days, during the morning and afternoon shifts. In view of what was experienced, the research proved to be useful for improving the participants' knowledge on the topic, promoting a critical reflection on food and nutritional security. It also emphasized the importance of cultivating the food itself to make it accessible.

KEYWORDS: Food and Nutrition Education. Community Gardens. Agroecological Nutrition.

Introdução

É notório que a alimentação e a nutrição adequada constituem requisitos indispensáveis para a promoção e a proteção da saúde. Nesse sentido, a Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) articulada ao Sistema Único de Saúde (SUS) confere institucionalidade à organização

e oferta dos cuidados relativos à alimentação e nutrição, garantindo segurança alimentar e nutricional como direitos humanos (BRASIL, 2013).

São de reconhecido impacto diversas estratégias para promover alimentação mais saudável, segura e com valor acessível à população de baixa renda, como é o caso das hortas comunitárias urbanas. De acordo com o documentário “Saindo da Caixa” do Grupo de Pesquisa em promoção da Saúde

DOI: <https://doi.org/10.25110/arqsaude.v26i1.2022.7987>

¹Nutricionista pela Centro Universitário Estácio do Ceará, Fortaleza, CE. Residência Multiprofissional em Saúde da Família pela Escola de Saúde pública do Ceará, Fortaleza, CE. Mestranda pela Universidade de Fortaleza, Fortaleza, CE. E-mail: carlianep prata@hotmail.com

²Fisioterapeuta pelo Centro Universitário Ateneu - UNIATENEU, Fortaleza, CE. E-mail: lizandrasvasconcelos17@gmail.com

³Nutricionista pela Centro Universitário Estácio do Ceará, Fortaleza, CE. Residência Multiprofissional em Saúde da Família pela Escola de Saúde pública do Ceará, Fortaleza, CE. Mestranda pela Universidade de Fortaleza, Fortaleza, CE. E-mail: m.raquellimaa@gmail.com

⁴Psicóloga. Mestrado em Psicologia pela UFC. Doutora em Saúde Coletiva Associação Ampla UFC/UNIFOR/UECE. Docente do Curso de Psicologia UFC Campus de Sobral. Docente do Mestrado em Saúde da Família, UFC Campus de Sobral. Pós Doutora do Programa de Pós-Graduação em Psicanálise UERJ. E-mail: tgd.camilla@gmail.com

de Segurança Alimentar e Nutricional da Universidade de São Paulo (USP), as hortas demonstram resultados à saúde e tem potencial de mudar de maneira positiva a vida das pessoas ao contribuir para o controle de doenças (TARRICONE, 2016).

As doenças predominantes são as Doenças Crônicas Não Transmissíveis como obesidade, hipertensão, diabetes, dislipidemias. O número de mulheres obesas no campo de intervenção da pesquisa referida acima é preocupante, de 6026 mulheres avaliadas, 365 foram diagnosticadas com obesidade (SOBRAL, 2017).

Considera-se que o profissional Nutricionista é indispensável para a manutenção da saúde, contribuindo efetivamente com o processo de mudança dos hábitos alimentares por meio da educação alimentar e nutricional, oportunizando posturas e atitudes coletivas mais conscientes quanto ao ato de comer e cultivar processos de cuidado.

Segundo Silva (2016), o Nutricionista pode inserir-se na Atenção Básica, por meio do Núcleo Ampliado de Saúde da Família e Atenção Básica e das Residências Multiprofissionais em Saúde. Dentre suas atribuições possíveis está em conferir apoio às equipes de referência na Estratégia Saúde da Família; se dedicar à promoção de uma alimentação saudável, visando contribuir para reduzir agravos de doenças crônicas não transmissíveis como diabetes, hipertensão e problemas cardiovasculares que são mais prevalentes entre as causas dos óbitos.

Por tal conteúdo, o papel da ação interdisciplinar no âmbito da saúde é um desafio que deve ser sistematicamente buscado. Pela experiência vivenciada na residência multiprofissional em saúde da família, que apoia a Estratégia Saúde da Família, se fazem necessárias parcerias intersetoriais para que a promoção da saúde seja de fato concretizada. Todavia, como promover a saúde por meio de uma alimentação adequada e saudável, se muitos não têm acesso a esses tipos de alimentos?

Objetiva-se com este estudo contribuir para a melhoria do acesso à alimentos considerados essenciais das famílias em um Bairro da periferia urbana do Município de Sobral através de hortas comunitárias, orgânicas e sustentáveis como estratégia de promover Educação Alimentar e Nutricional.

Metodologia

Trata-se de um estudo descritivo, do tipo relato de experiência, com características de um estudo de intervenção comunitária no território de abrangência de um Centro de Saúde da periferia urbana no município de Sobral, Ceará, bairro Dom José. O projeto se desenvolveu na Sociedade de Apoio a Família Sobralense (SAFS), que é uma entidade civil, de direito privado, sem fins lucrativos no período de julho a setembro de 2018. Os recursos iniciais para a implantação da horta foram originários de parcerias com o Banco de Mudanças do Município de Sobral, Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (SENAR), sociedade civil e pesquisadora.

Os participantes do projeto incluíram beneficiárias do Programa Bolsa Família (PBF), com os seguintes critérios

de elegibilidade: residir no bairro e apresentar interesse em agricultura. O critério de não inclusão foi ter idade inferior a 20 anos.

Foram coletados os dados a partir de um diário de campo, e posteriormente anotados as vivências e reflexões da pesquisadora durante as ações e serviços realizados junto ao grupo.

Ocorreram quatro encontros educativos sobre alimentação saudável com enfoque na inclusão de frutas, legumes e verduras. Além, do manejo de hortas para o cultivo do próprio alimento pelos participantes. Os encontros foram programados com duração de 8 horas ao dia, em dias seguidos, nos turnos manhã e tarde, totalizando 24 horas. Foram abordadas as seguintes temáticas: Apresentação e Olericultura; Alimentação saudável e Manejo da terra; Conhecimento empírico alimentar; Educação em saúde e Alimentos ultraprocessados.

Os moderadores foram um técnico em olericultura orgânica pela entidade parceira (SENAR), transmitindo os conhecimentos de maneira prática, em que os participantes aprenderam a preparar a terra, a semear, plantar, regar, colher. No decorrer do treinamento a nutricionista pesquisadora, também transmitiu informações nutricionais sobre importância do consumo de frutas, legumes e verduras utilizando tecnologias leves.

A intervenção na localidade fez parte de outro estudo autorizado e respaldado pela aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Estadual Vale do Acaraú (UVA), sendo esse trabalho aprovado, sob o parecer nº 0007/2017.

Relato de experiência

A seguir será apresentado um detalhamento das atividades que foram desenvolvidas em cada um dos quatro momentos da intervenção. A partir do detalhamento das ações poder-se-á evidenciar o alcance dos objetivos propostos na intervenção.

Primeiro Momento: Apresentação e Olericultura

Foram apresentadas as propostas do trabalho que se iniciava aos participantes com a pesquisadora e com o profissional do SENAR. Foi oportuno para a dinâmica de apresentação e para expressar seus interesses sobre as hortas. A maioria dos participantes demonstrou interesse em plantar, alguns eram agricultores ou já haviam morado em ambiente rural, outros tinham plantas ornamentais ou medicinais em casa. Os mesmos se mostraram motivados ao participar da pesquisa. Em seguida, o técnico do SENAR repassou os conhecimentos teóricos sobre olericultura básica. Entregou o material didático a todos os participantes.

A criação de uma horta em uma Unidade Básica de Saúde no Crato-CE, também se iniciou por meio de capacitação e sensibilização da agricultura urbana, agroecologia, educação socioambiental, segurança alimentar e nutricional e promoção da saúde, que promoveu ações educativas na implementação

de locais saudáveis, utilizando criatividade para produção de diversos insumos alimentícios (BRITO JUNIOR, 2017).

Na pesquisa de Nogueira *et al.*, (2015) sobre a maneira que a educação em saúde é aplicada no contexto da Estratégia de Saúde da Família, os participantes relataram a necessidade de superar as práticas educativas atuais, ou seja, sem voltar o olhar para os aspectos culturais, sociais, para o coletivo, vendo o profissional de saúde como o único disseminador de aprendizado. Dessa forma, estimular o plantio, o cultivo, a interação e participação da comunidade é fundamental para o repasse de informações, trocas, e compartilhamento do conhecimento sobre a prática, alcançando resultados mais consistentes.

Segundo Momento: alimentação saudável e manejo da terra

Nesse dia a ferramenta utilizada foi um vídeo educativo sobre os 10 Passos da Alimentação Saudável baseado no Guia Alimentar para população brasileira de 2014. Nessa edição, além de orientar os bons hábitos alimentares, a ideia do Guia Alimentar é trazer informações precisas de como comer, preparar refeições, e indicação de bases alimentares, incentivando a ingestão de alimentos regionais e sazonais.

O guia preconiza o uso dos alimentos naturais ou minimamente processados como a base da alimentação, esclarece para limitar o consumo de alimentos processados e evitar o consumo dos alimentos ultraprocessados (BRASIL, 2014).

Os participantes assistiram ao vídeo que o fizeram refletir sobre como está a sua alimentação. Ressaltaram o passo 5 do guia alimentar: “coma com regularidade e atenção em ambientes apropriados e, sempre que possível em companhia”. Relataram a importância de comer em companhia, pois antigamente comiam em cima de uma saca no chão junto com a família e hoje cada uma come em um cômodo distinto ou em frente a uma tela. Após, foi entregue a cada participante um panfleto com os 10 passos para uma alimentação adequada e saudável disponibilizado pela Vigilância Alimentar e Nutricional do município de Sobral. Posteriormente, o grupo participou de uma atividade prática do manejo da terra.

Terceiro momento: Conhecimento empírico alimentar

Na ocasião, foi abordada a dinâmica das caixinhas. Essa dinâmica proporcionou o entendimento de maneira visual sobre os alimentos *in natura* ou minimamente processados que devem ser a base da alimentação. A representação foi feita pelo abacaxi *in natura*, apresentado na caixinha verde, considerado saudável; Doce de abacaxi em calda representado na caixinha amarela, alimento que devemos evitar; Suco de caixinha em pó, representado na caixinha vermelha, insumo que devemos limitar o consumo.

Por meio da escuta qualificada se observou que o suco em pó sem dúvidas é um dos alimentos mais consumidos pelos participantes, os mesmos não sabiam os malefícios desses tipos de alimentos. Com essa dinâmica foi possível esclarecer sobre a importância de descascar ao invés de desembalar, e como

diferenciar os alimentos processados dos ultraprocessados de acordo com o tipo e número de ingredientes.

Um projeto em parceria com agricultura familiar para promoção da saúde, através de uma feira de alimentos orgânicos e atividades educativas, se observou que a comunidade tinha pouco conhecimento sobre alimentos, mas demonstraram interesse, valorizando a agricultura familiar. Esse impacto sobre a criação de hortas comunitárias em unidades básicas de saúde mostrou ser um espaço agradável e acolhedor, que integra a comunidade (COSTA; GARCIA; RIBEIRO, 2015; ARAÚJO, 2016).

A pesquisa de Hellmann, e Velasquez (2017), verificou por meio de revisão a **contaminação microbiológica em plantas medicinais e hortaliças, selecionando 9 artigos** que abordam o tema contaminação em plantas medicinais e 15 artigos sobre contaminação em hortaliças, totalizando 24 artigos. A probabilidade de contaminação por parasitos em plantas medicinais e hortaliças é similar devido à forma de cultivo e consumo de ambas, sendo vistos ovos de *Ancylostoma sp.*, *Ascaris sp.*, *Taenia sp.*, os fungos *Aspergillus sp.*, *Penicillium sp.*, *Fusarium sp.*, e em um estudo *Salmonella sp.* Assim, o cuidado para prevenir esses agravos as plantas devem ser enfatizados durante o plantio e crescimento das mudas.

A discussão com os participantes mostrou que a oferta é um obstáculo a ser enfrentado, muitas vezes os alimentos *in natura* ou minimamente processados têm seu acesso menos facilitado do que os ultraprocessados. Foi visto que para superar essa situação é necessário evitar fazer compras e refeições em locais que oferecem apenas alimentos ultraprocessados. É válido estimular compras em feiras livres de bairro, criar hortas e cozinhas comunitárias, cultivar árvores frutíferas, pois são estratégias que às equipes de saúde da atenção primária podem orientar e apoiar.

Quarto momento: Educação em saúde e Alimentos ultraprocessados

O último momento foi a exibição de um painel expositivo contendo alimentos ultraprocessados e desvendando o rótulo dos alimentos, momento oportuno para esclarecer o excesso de açúcares, gorduras e sódio presente nesses tipos de insumos, e os malefícios que ocasionam a saúde. Os participantes se mostraram surpresos ao visualizar a quantidade de açúcares, gorduras e sal presentes nos alimentos ultraprocessados.

O painel sobre os rótulos desses alimentos proporcionou reflexão sobre qual grupo de alimentos os participantes deveriam consumir. Durante o desenvolvimento do momento, que o grupo tinha pouco conhecimento sobre os malefícios dos alimentos ultraprocessados. Ofertavam para seus familiares, principalmente netos como uma forma de agradar e que não refletiam ou não sabiam o mal que poderiam ocasionar a saúde. Eles ficaram surpresos com o excesso de açúcar, gordura e sal ao visualizar no painel. Os mesmos relataram consumir suco em pó devido não fácil acesso ao suco de fruta, mas que preferiam suco de fruta.

Um estudo de 1.246 adultos e idosos da atenção básica verificou que a leitura de rótulos foi referida por 70,9%. As informações mais consultadas foram o prazo de validade 73,8% e o valor nutricional 18%. É de grande importância notar a validade dos produtos, mas também de observar as informações nutricionais, visando a escolhas alimentares mais saudáveis (LINDEMANN *et al.*, 2016)

Em seguida, realizou-se aula prática para construção dos canteiros de hortas. Inicialmente com a compostagem que é um processo microbiano, ou seja, que transforma os resíduos em adubo orgânico (ISHIMURA *et al.*, 2006).

Na horta comunitária foi realizado o plantio de cenoura, beterraba, coentro, cebolinha, alho, pimenta, tomate, alface, cebola e árvore frutífera ao redor, como acerola, goiaba e maracujá. Para escolha desses tipos de plantas foi feita uma discussão breve entre o técnico, a nutricionista e sujeitos da pesquisa, em que se consideraram melhores condições climáticas para o cultivo, disponibilidade de mudas e sementes. As sementes foram disponibilizadas pelo SENAR, sujeitos da pesquisa, nutricionista e Banco de Mudas de Sobral.

Após três meses da plantação da horta comunitária já se conseguiu incorporar no plano alimentar dos participantes alimentos mais saudáveis. Percebemos a importância do primeiro passo para a Nutrição deixar de ser elitizada e chegar a todas as comunidades, tornando-se acessível e promovendo a saúde e a segurança alimentar e nutricional da população.

Ao orientar sobre a importância do cultivo do próprio alimento, contribuimos para um sistema alimentar mais saudável e para a saúde das pessoas. A nutrição busca levar a educação alimentar e nutricional na comunidade que atua com a agricultura familiar. Por meio de palestras, e formações com esse público, é possível corroborar na orientação do destino dos alimentos produzidos, seja para o território, ou escolas da região (CAMPOS; OLIVEIRA, 2015).

A experiência de um projeto intersetorial entre uma empresa regional de agroindústria e o Centro de Referência de Assistência Social (CRAS) com a criação de uma horta comunitária, para crianças e adolescentes veio a complementar o trabalho social com as famílias através da integração gerada e consequente fortalecimento de vínculos, além da promoção de cuidado com os alimentos (EIDELWEIN, 2018)

Recentemente a Lei 13.666/2018 foi aprovada, essa lei trata da inserção transversal do tema educação alimentar e nutricional nos currículos do ensino fundamental e médio. Essa lei se torna um avanço, porém acredita-se que se faz necessário a inserção desse tema também na atenção primária, por essa razão reafirmo a necessidade do nutricionista compondo a equipe mínima dos Centros de Saúde da Família (BRASIL, 2018).

Um projeto chamado Hortas Comunitárias na cidade de Maringá-PR, com participação de 600 famílias, produziu cerca de 200 toneladas de verduras e legumes, fazendo parte de sua alimentação e geraram impacto financeiro com a venda, relatam ainda à melhora de problemas psicológicos, por ser uma atividade prazerosa, que eleva autoestima, atuando como terapia segundo o estudo. Além do reflexo positivo na alimentação e na qualidade de vida geral, como no sono e na

prática de atividade física (PALÁCIOS *et al.*, 2012).

Além de hortifrúti é possível agregar a isso o cultivo de plantas medicinais, visto a que terapêutica derivada da utilização da medicina natural vem desde os primórdios da humanidade, no qual o homem busca prevenir e tratar suas enfermidades (CARVALHO, PEREIRA, DE ARAÚJO, 2015).

Considerações finais

A experiência foi positiva, notando-se participação, entusiasmo e entendimento da temática discutida pelos participantes. O curso de olericultura básica e as oficinas de educação nutricional ofertadas foram bem-sucedidos, uma vez que se aliou a teoria e a prática, proporcionando uma melhor compreensão dos assuntos.

Dessa maneira, espera-se que os participantes tenham escolhas mais saudáveis, melhorando assim não somente a sua saúde, mas também a saúde da sua família e da comunidade. Com a horta comunitária ou cultivando individualmente no quintal de suas casas com o conhecimento adquirido durante o curso, os participantes poderão incluir esses alimentos no cardápio alimentar habitual, e isso irá refletir na orientação nutricional, ou seja, de o paciente não conseguir seguir o plano alimentar devido não ter onde ou como comprar os alimentos sugeridos.

Contudo, sugere-se que a atividade seja aplicada com outros grupos de sujeitos, em outras Unidades de Saúde e quem sabe vir a ser uma política pública. Cabe ainda ressaltar a necessidade da inserção do profissional nutricionista compondo a equipe de referência em saúde da família para dessa maneira contribuir mais fortemente em ações desta natureza.

Referências

- ARAÚJO, C. B. A. *et al.* Nutrição e agroecologia: semeando sustentabilidade por meio de práticas de promoção da saúde. Pró Reitoria de Extensão e Cultura. Universidade Federal de Pernambuco-UFPE, 2016. 2p. Disponível em: https://www.ufpe.br/documents/883688/0/NUTRI%3%87%C3%83O_E_AGROECOLOGIA_SEMEANDO_SUSTENTABILIDADE_POR_MEIO_DE_PR%3%81TICAS_DE_PROMO%3%87%C3%83O_DA_S%3%81UDE.pdf/b81df6a7-cd27-41f7-8367-ea2cb0211ca8. Acesso em: 10 mar. 2021.
- BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição**. Departamento de Atenção Básica. Brasília: Ministério da Saúde, 2013.
- BRASIL, Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a População Brasileira**. Departamento de Atenção Básica: Brasília: Ministério da Saúde, 2014.
- BRITO JÚNIOR, F. E. *et al.* Horta e vida: integrando educação ambiental e práticas complementares para

promoção da saúde na atenção básica. *In: I Congresso Nacional de Práticas Integrativas e Complementares*, 2017, Natal. **Anais do I Congresso Nacional de Práticas Integrativas e Complementares**, Natal: p.1-6, 2017. Disponível em: http://editorarealize.com.br/revistas/congrecpics/trabalhos/TRABALHO_EV076_MD4_SA2_ID960_03092017222512.pdf. Acesso em: 20 Maio 2020.

CAMPOS, M. A.; OLIVEIRA, J. C. Encontro entre a agroecologia, a ética e a segurança alimentar e nutricional. *In: Congresso Internacional Interdisciplinar em Sociais e Humanidades*, 2015, Foz do Iguaçu. **Anais do IV Congresso Internacional Interdisciplinar em Sociais e Humanidades**. Foz do Iguaçu: p.1-20, 2015. Disponível em: <https://plataforma9.com/publicacoes.htm>. Acesso em: 19 Maio 2020.

COSTA, C. G. A.; GARCIA, M. T.; RIBEIRO, S. M. Hortas comunitárias como atividade promotora de saúde: uma experiência em Unidades Básicas de Saúde. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 20, n. 10, p. 3099-3110, 2015. DOI: <https://doi.org/10.1590/1413-812320152010.00352015>.

DE CARVALHO, L. S.; PEREIRA, K. F.; DE ARAÚJO, E. G. Características botânicas, efeitos terapêuticos e princípios ativos presentes no pequi (*Caryocar brasiliense*). **Arquivos de Ciências da Saúde da UNIPAR**, Umuarama, v. 19, n. 2, p. 147-157, maio/ago. 2015. DOI: <https://doi.org/10.25110/arqsaude.v19i2.2015.5435>

GUTERRES, Ivani. Agroecologia militante: contribuições de Enio Guterres. São Paulo: **Expressão Popular**, 2006, 179 p. ISBN: 8577430138. Disponível em: http://bibcentral.ufpa.br/arquivos/160000/163100/19_163123.htm. Acesso em: 19 Maio 2020.

HELLMANN, M. A.; VELASQUEZ, L. G. Contaminação microbiológica em plantas medicinais e hortaliças e sua implicação no estado de saúde do consumidor: revisão. **Arquivos de Ciências da Saúde da UNIPAR**, Umuarama, v. 21, n. 2, p. 123-130, maio/ago. 2017. DOI: <https://doi.org/10.25110/arqsaude.v21i2.2017.5862>.

ISHIMURA, I. *et al.* **Olericultura orgânica. Compostagem**. Serviço nacional de aprendizagem rural. São Paulo. 2006. Disponível em: <http://codeagro.agricultura.sp.gov.br/uploads/capacitacao/cartilha-compostagem-SENAR.pdf>. Acesso em: 19 Maio 2020.

INSTITUTO FEDERAL DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO CAMPUS-CATU-BA. **O que é olericultura?**. 2012. Disponível em: <http://agriculturaifbaianocatu.blogspot.com/2012/11/o-que-e-olericultura.html>. Acesso em: 19 Maio 2020.

LEI Nº 13.666. **Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, Presidência da república**. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015_2018/2018/lei/L13666.htm. Acesso em: 19 Maio 2018.

LINDEMANN, I. L. *et al.* Leitura de rótulos alimentares entre usuários da atenção básica e fatores associados. **Cad. Saúde. Colet.**, v. 24, n. 4, p. 478-486, 2016.

NOGUEIRA, I, S. *et al.* A prática educativa na estratégia saúde da família: estratégia para repensar e reconstruir ações dialógicas. **Arquivos de Ciências da Saúde da UNIPAR**, Umuarama, v. 19, n. 1, p. 11-17, jan./abr. 2015. DOI: <https://doi.org/10.25110/arqsaude.v19i1.2015.5259>.

PALÁCIOS, A. R. O. P. *et al.* O projeto Hortas Comunitárias no município de Maringá. **Divulg. saúde debate**, n.48, p. 33-41, 2012. Disponível em: <http://www2.maringa.pr.gov.br/sistema/arquivos/d76dff2000c1.pdf>. Acesso em: 18 Maio 2020.

RECINE, E.; LEÃO, M.; CARVALHO, M. F. O papel do nutricionista na atenção primária à saúde. **Conselho Federal de Nutricionistas (CFN)**. - 3.ed. - Brasília, DF. 40 p., 2015. Disponível em: https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2015/11/livreto-atencao_primaria_a_saude-2015.pdf. Acesso em: 19 Maio 2020.

TARRICONE, M. **Grupo de Pesquisa em Promoção da Saúde e Segurança Alimentar**. FSP/USP. 2015. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=brrrX8biFJE>. Acesso em: 19 Maio 2020.

Recebido em: 10/05/2020

Aceito em: 11/08/2021