



ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL MUNDO SUSTENTÁVEL

Sugestões de produções audiovisuais
para pensar alimentação e
sustentabilidade com a comunidade
escolar



INSTITUTO FEDERAL
Rio Grande do Norte



DIRETORIA DE GESTÃO DE ATIVIDADES ESTUDANTIS



GT NUTRIÇÃO

INSTITUTO FEDERAL DO RIO GRANDE DO NORTE - IFRN
DIRETORIA DE GESTÃO DE ATIVIDADES ESTUDANTIS - DIGAE
GRUPO DE TRABALHO E ESTUDOS EM NUTRIÇÃO – GT NUTRIÇÃO

ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL: MUNDO SUSTENTÁVEL

Sugestões de produções audiovisuais para pensar
alimentação e sustentabilidade com a comunidade
escolar

NATAL/ RN

2018

REITOR - IFRN

Wyllys Abel Farkatt Tabosa

COORDENADORA - DIGAE

Odisseia Carla Dires Gaspareto

GT NUTRIÇÃO (AUTORES¹)

Diôgo Vale

Thais Teixeira do Santos

Ana Paula de Souza Cruz Mendonça

Fernanda Cristina Nonato Bonini

Flávia Roberta Monteiro de Souza

Kamila Protásio da Rocha

Maria Eduarda da Costa Andrade

Priscila Fabíola do Santos Silva

Vanessa Patrícia Queiroz de Medeiros

A398 Alimentação saudável: mundo sustentável: sugestões de produções audiovisuais para pensar alimentação e sustentabilidade com a comunidade escolar / Diogo Vale ... [et al] . – Natal: IFRN, 2018.

21 p : il. Color.

1. Alimentação. 2. Saúde. 3. Sustentabilidade. I. Diogo Vale. II. Título.

CDU 612.3

Divisão de Serviços Técnicos.
Catalogação da publicação na fonte elaborada pela Bibliotecária
Patrícia da Silva Souza Martins – CRB: 15/502

¹ As ideias e opiniões expressas nos textos são de responsabilidade dos autores e não necessariamente correspondem ao posicionamento do IFRN. As informações foram revisadas pelos próprios autores.

SUMÁRIO

| | |
|---|----|
| APRESENTAÇÃO | 5 |
| ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL E SUSTENTÁVEL: UM DIÁLOGO NECESSÁRIO | 7 |
| PRODUÇÕES AUDIOVISUAIS COMO FACILITADORAS DO DIÁLOGO E REFLEXÃO | 8 |
| DESAFIOS | 9 |
| 1. AGROTÓXICOS | 10 |
| 2. TRANSGÊNICOS | 11 |
| 3. DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS | 12 |
| 4. UTILIZAÇÃO INADEQUADA DA ÁGUA | 13 |
| 5. INTERESSES DAS INDUSTRIAS PRODUTORAS DE ALIMENTOS | 14 |
| AÇÕES TRANSFORMADORAS | 15 |
| 6. VALORIZAÇÃO DE HÁBITOS ALIMENTARES REGIONAIS | 16 |
| 7. AGROECOLOGIA | 17 |
| 8. AGRICULTURA FAMILIAR | 18 |
| 9. APROVEITAMENTO INTEGRAL DE ALIMENTOS | 19 |
| 10. AGRICULTURA URBANA | 20 |

APRESENTAÇÃO

No dia 16 de outubro é comemorado o Dia Mundial da Alimentação. Todos os anos, a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (FAO) propõe um tema a ser discutido. Neste ano, a data será uma oportunidade para demonstrar nosso compromisso com o Objetivo de Desenvolvimento Sustentável (ODS) 2 – Alcançar a meta do #FomeZero até 2030.

Essa proposta nos faz refletir sobre a necessidade de garantir o direito humano à alimentação adequada e saudável a todos baseando-se em diferentes estratégias individuais e coletivas. Uma importante tática é iniciar práticas alimentares mais sustentáveis: adotar uma dieta baseada em alimentos de origem vegetal *in natura* ou minimamente processados (frutas, legumes, verduras, grãos integrais), livres de contaminantes químicos (agrotóxicos) e organismos geneticamente modificados; adequar o consumo de alimentos de origem animal preocupando-se mais com a forma de criação, abate e comercialização desses animais; valorizar os produtos alimentícios locais; reduzir o consumo de alimentos ultraprocessados – produzidos por grandes indústrias, com embalagens de grande impacto ecológico e formulados com muitos aditivos sintéticos.

Para que essas orientações materializem-se em nossas práticas alimentares, precisamos pensar a alimentação saudável no contexto de um mundo sustentável. Só assim, então, as pessoas poderão fazer escolhas alimentares que promovam sua saúde, a saúde do ambiente em que vivem e favorecerão a construção de modos de vida seguros e sustentáveis.

Pensando na necessidade de trabalharmos a educação alimentar e nutricional de toda comunidade escolar do IFRN, o GT de Nutrição com apoio da DIGAE traz como proposta o desenvolvimento de uma ação sistêmica nos IFRN com o tema

“Alimentação saudável: Mundo sustentável” durante o mês de outubro de 2018. Por isso, o presente material foi construído com o objetivo de subsidiar essa ação de promoção da alimentação saudável nos *campi*. O material apresenta uma breve conceituação sobre alimentação saudável e sustentabilidade, além de indicações de produções audiovisuais que poderão ser utilizadas para iniciar diálogos sobre o tema proposto com toda comunidade escolar.

ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL E SUSTENTÁVEL: UM DIÁLOGO NECESSÁRIO

O primeiro princípio do Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas² trata-se da “Sustentabilidade social, ambiental e econômica”. Nesse documento, a sustentabilidade e seus desafios representam um ponto importante para reflexão sobre dimensões do desenvolvimento e dos padrões de produção, abastecimento, comercialização, distribuição e consumo de alimentos.

O Marco¹ destaca que a ideia de sustentabilidade foi

“ [...] inspirada em seu conceito original (ONU, 1987) e no conceito de ‘ecologia integral’ (BOFF, 1999; DELLORS, 1999), não se limitando à dimensão ambiental, mas estendendo-se às relações humanas, sociais e econômicas estabelecidas em todas as etapas do sistema alimentar. Assim, ao promover a alimentação saudável, a educação alimentar e nutricional refere-se à satisfação das necessidades alimentares dos indivíduos e das populações, a curto e a longo prazos, não implicando no sacrifício dos recursos naturais renováveis e envolvendo relações econômicas e sociais estabelecidas a partir dos parâmetros da ética, da justiça, da equidade e da soberania’.

Por tanto, pensar a alimentação saudável na atualidade é refletir constantemente sobre como as escolhas alimentares possuem repercussão sobre a saúde do ambiente. Não se pode considerar uma população saudável vivendo dentro de ambiente não saudável. Precisamos compreender, por exemplo, que escolhas alimentares baseadas em alimentos ultraprocessados interferem diretamente sobre a natureza, tanto em decorrência dos resíduos sólidos produzidos pelas indústrias quanto pela quantidade de embalagens geradas por esse tipo de produto³.

² Brasil. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas. – Brasília, DF: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012. Disponível em: http://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2017/03/marco_EAN.pdf

³ Você come e muda o planeta (WWF-Brasil) é uma produção audiovisual muito interessante para iniciar a reflexão sobre o tema. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=uNFHVC9Q8YQ>

PRODUÇÕES AUDIOVISUAIS COMO FACILITADORAS DO DIÁLOGO E REFLEXÃO

Pensando no conceito de sustentabilidade e na necessidade de estratégias que sejam efetivas no processo educativo de adolescentes, elegemos as produções audiovisuais como ferramenta facilitadora do processo de ensino-aprendizagem para a construção de conceitos, atitudes e procedimentos sobre alimentação e sustentabilidade.

Visando a sistematização das ações educativas, pensamos a relação alimentação-sustentabilidade em 10 questões-chave, cinco desafios e cinco ações transformadoras, que poderão ser discutidas com os alunos:

Desafios

1. Agrotóxicos
2. Transgênicos
3. Desperdício de alimentos
4. Utilização inadequada da água
5. Interesses das indústrias produtoras de alimentos

Ações transformadoras

6. Valorização de hábitos alimentares regionais
7. Agroecologia
8. Agricultura familiar
9. Aproveitamento integral de alimentos
10. Agricultura urbana

A partir de cada uma dessas questões-chave, esse guia sugere uma produção audiovisual (filme, documentário, vídeo) que possa ser facilitadora do diálogo com toda a comunidade escolar.

DESAFIOS

1. AGROTÓXICOS



O veneno está na mesa (2011)⁴

Diretor: Silvio Tendler

Duração: 00:49:22

Essa produção chama a atenção para o uso indiscriminado de agrotóxicos na agricultura brasileira, uma importante consumidora mundial desses

agentes químicos fornecidos por empresas como BASF, Bayer, Dupont, Monsanto, entre outras.

Muitos dos venenos produzidos por estas empresas foram banidos em vários países dos diferentes continentes, mas, no Brasil, continuam em uso, inclusive pelos pequenos agricultores, os quais são obrigados, por exemplo, a usarem sementes transgênicas e pesticidas para conseguir crédito junto aos bancos.

O filme faz parte da Campanha Permanente Contra os Agrotóxicos e Pela Vida⁵. Ele nos dá uma noção bem abrangente da gravidade do assunto, apontando riscos ambientais e de saúde pública⁶, além dos históricos interesses econômicos da iniciativa pública e privada neste setor.

⁴ Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=8RVAqD44AGg>

⁵ Campanha Permanente Contra os Agrotóxicos e Pela Vida. Disponível em: <http://contraosagrototoxicos.org/>

⁶ Dossiê ABRASCO: um alerta sobre os impactos dos agrotóxicos na saúde / Organização de Fernando Ferreira Carneiro, Lia Giraldo da Silva Augusto, Raquel Maria Rigotto, Karen Friedrich e André Campos Búrigo. - Rio de Janeiro: EPSJV; São Paulo: Expressão Popular, 2015. Disponível em: http://www.abrasco.org.br/dossieagrototoxicos/wp-content/uploads/2013/10/DossieAbrasco_2015_web.pdf

2. TRANSGÊNICOS



O mundo segundo a Monsanto (2008)⁷

Diretor: Marie-Monique Robin

Duração: 01:49:04.

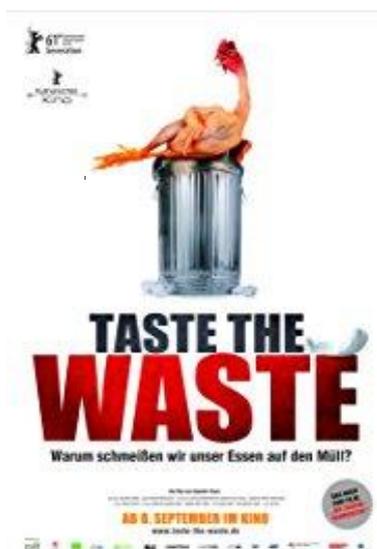
O termo transgênico já é bastante difundido. Entretanto, muitas pessoas ainda não sabem o que isso significa. Nesse documentário, pode-se conhecer um pouco sobre o poder que a corporação Monsanto exerce sobre o mundo e a produção de alimentos. Presente em vários países, incluindo o Brasil, essa corporação tem criado inúmeros problemas e impactos na natureza e na vida de pessoas de todas as partes do mundo. Você pode escolher não comprar os seus produtos e nunca escolher produtos transgênicos em suas compras.

“O mundo segundo a Monsanto” é importante para quem busca um consumo mais consciente e responsável, pois os transgênicos ameaçam a vida humana, e, também, a natureza. Apesar de os interesses da agroindústria tentarem veicular a ideia de que não existe repercussão do consumo de transgênicos sobre a saúde humana, assim como fazem com o consumo de agrotóxicos, é de conhecimento mundial de que trata-se de um problema de saúde pública com efeitos comprovados e devastadores para o corpo do ser humano e para o meio ambiente⁸.

⁷ Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=WxpjH7XiGE>

⁸ Lavouras transgênicas – riscos e incertezas : mais de 750 estudos desprezados pelos órgãos reguladores de OGMs / Gilles Ferment ... [et al.].– Brasília : Ministério do Desenvolvimento Agrário, 2015. 450p. Disponível em: http://www.nossomundoorganico.com.br/wp-content/uploads/2016/03/lavouras_transgenicas_riscos_e_incertezas_mais_de_750_estudos_despreza_dos_pelos_orgaos_reguladores_de_ogms-1.pdf

3. DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS



Taste the waste (2010)⁹.

Diretor: Valentin Thurn

Duração: 01:32:00

Esta produção retrata a realidade dos domicílios alemães que jogam fora um quantitativo de alimentos no valor de 20 bilhões de €/ano, o mesmo valor do faturamento anual do grupo Aldi, uma das maiores empresas do ramo de supermercado da Alemanha. O documentário chama atenção para o fato de a comida que está sendo jogada fora na Europa ser suficiente para alimentar 2 vezes todas as pessoas que são vítimas da fome no mundo.

Valentin Thurn pesquisou mundialmente o manejo dos alimentos e apresenta resultados assustadores sobre o desperdício destes em sua obra audiovisual. Cada segundo, um pé de salada está sendo eliminado; a cada cinco pães produzidos, um é rejeitado e jogado fora. Já as batatas têm seu destino definido pelo simples fato de não corresponderem ao padrão oficial e por possuírem pequenos defeitos na sua aparência física. É possível ainda encontrar nos containers de lixo dos supermercados quantidades absurdas de alimentos em perfeito estado, ainda na embalagem original e dentro do prazo de validade. Na busca por motivos ou responsáveis, Valentin Thurn descobriu uma rede mundial onde todos participam.

As consequências vão ainda mais além, com efeitos desastrosos para o clima mundial. A agricultura devora quantidades enormes de energia, água, adubos e pesticidas. A floresta está sendo desmatada para fazer pastagens e mais que um terço do gás carbônico é produzido pela agricultura. Ainda que considerados sem importância, os restos de alimentos são fermentados nos aterros e os gases produzidos influenciam profundamente no aquecimento global.

Taste the waste vem nos mostrar o princípio de uma mudança de pensamento mundial e na qual pessoas vão de encontro a esses absurdos com muito engajamento e ideias valiosas. No Brasil¹⁰, a realidade não é muito diferente e demanda de todos nós empenho para superar o desafio do desperdício de alimentos¹¹.

⁹ Filme com legenda em espanhol disponível em: https://www.youtube.com/watch?v=dpLCQz1_WEs

¹⁰ Desperdício de alimentos -- quem paga essa conta? - Caminhos da Reportagem. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=8d-lbTYIQz4>

¹¹ O Desperdício do Planeta. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=IN7JB0GtzHc&t=11s>

4. UTILIZAÇÃO INADEQUADA DA ÁGUA



Mad max: estrada da fúria (2015)

Diretor: George Miller

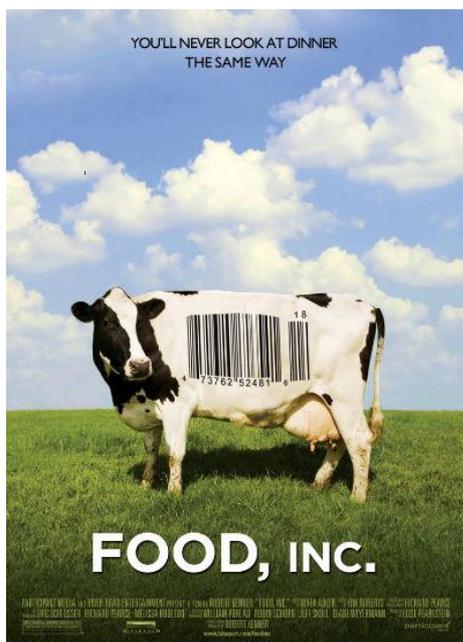
Duração: 02:00:00

Vale salientar que “Max Max: Estrada da Fúria” venceu em seis categorias do Oscar de 2016, não só por causa de suas cenas de ação bem-feitas. A história é contada em um cenário apocalíptico no qual a raça humana quase foi extinta devido a guerras nucleares. Nesse contexto, água é um recurso tão raro que só os mais fortes e poderosos têm acesso, como o vilão Immortan Joe.

Este filme apresenta um mundo em crise grave por causa da água e pode ser utilizado como obra disparadora para o debate sobre a atual escassez de água vivenciada por diversos países. Trata-se de uma representação performática e poética de qual seria a situação da humanidade num futuro não tão distante e chama atenção para necessidade de criamos estratégias de consumo de água mais conscientes e sustentáveis¹².

¹² Por que falta água no Brasil?. Disponível em: https://www.youtube.com/watch?v=DxvHMiINM_Q

5. INTERESSES DAS INDUSTRIAS PRODUTORAS DE ALIMENTOS



Food, Inc.¹³

Direção: Robert Kenner e Eric Schlosser

Duração: 01:33:44

O filme apresenta a realidade da indústria de alimentos nos Estados Unidos, mas que cabe perfeitamente a nossa realidade em tempos de economia globalizada.

O documentário faz um percurso pelos modos de produção da comida que chega às nossas mesas diariamente, relatando as formas como os animais “para fins industriais” são criados e abatidos, do excesso de uso de hormônios e antibióticos (responsável pelo processo de engorda em tempo recorde de frangos), da inserção na alimentação de variedades de soja geneticamente modificadas que resistem ao mais forte dos pesticidas, dentre outros recursos utilizados pelas companhias para “aumentar a produtividade” – e que, em última instância, faz a comida ficar cada vez mais distante de sua natureza. Tudo isso pode ser ainda somado aos impactos à saúde, como o aumento da incidência de obesidade, diabetes e contaminação por E.Coli decorrentes dessa ‘desnaturalização’ da comida.

A obra cinematográfica também aponta caminhos e mostra que está nas mãos do consumidor pressionar a indústria e as cadeias de supermercados por mudanças. Como um desses caminhos, é apontada a tão falada opção pelos orgânicos e alimentos produzidos por pequenos produtores em âmbito local.

Precisamos estar atentos às diversas influências da indústria de alimentos sobre nossas escolhas alimentares. O documentário Muito Além do Peso¹⁴ é uma produção que pode subsidiar a discussão da relação: indústria, escolhas alimentares e problemas alimentares da população.

¹³ Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=smk2xq2l3lg>

¹⁴ Muito Além do Peso. Maria Farinha Filmes. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=8UGe5GiHCT4&t=59s>

AÇÕES TRANSFORMADORAS

6. VALORIZAÇÃO DE HÁBITOS ALIMENTARES REGIONAIS



Cooked (2016)¹⁵

Criação: Alex Gibney e Michael Pollan

Duração: Fogo (58min), Água (50min), Ar (53 min) e Terra (51min).

Inspirada no livro "Cozinhar, Uma História Natural da Transformação", *best seller* do escritor e ativista Michael Pollan, "Cooked" é uma das muitas séries sobre alimentação da Netflix.

Ao longo de quatro episódios, Pollan mostra como os elementos fogo, água, ar e terra transformam a culinária. Em "fogo", por exemplo, vemos a importância dele para a evolução humana e, também, para culturas como as dos aborígenes australianos, que fazem das chamas também um rito de passagem. Esse resgate às tradições é um dos fios condutores de toda a série, mas o ponto a ser destacado ao longo dos episódios é fazer com que repensemos nossos hábitos alimentares e a origem da comida.

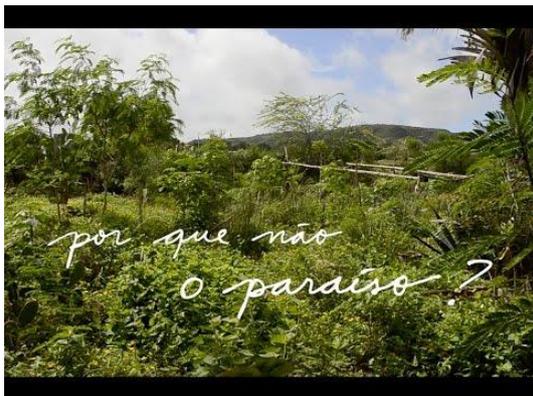
Assim como em seus livros, o autor ressalta a importância de cozinhar com as mãos, utilizando produtos frescos e de origem local. A crítica à indústria alimentícia, que nos faz consumir muitos alimentos processados e nos estimula a esquecer o que é comida de verdade e de onde os alimentos vem, também é um elemento importante.

As ideias apresentadas nesta interessante série estão em consonância com as recomendações do Guia Alimentar para População Brasileira que traz dicas importantes de como nossa população pode ter uma alimentação mais adequada e saudável¹⁶.

¹⁵ Série disponível no Netflix.

¹⁶Guia Alimentar para População Brasileira. Ministério da Saúde. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf

7. AGROECOLOGIA



Por que não o paraíso? - documentário com marsha hanzi¹⁷ (2015)

Direção: Laura Tamiana e Tatiana Devos Gentile

Duração: 00:27:00.

Segundo Marsha Hanzi: "A palavra 'paraíso' vem do persa 'paradiso', que quer dizer 'jardim'. Se transformarmos nosso modelo agrícola em jardim, o planeta tem tudo pra se transformar em paraíso".

A produção audiovisual traz um olhar sobre a experiência de Marsha Hanzi, precursora da Permacultura no Brasil, e de sua equipe na criação do Epicentro Marizá, sítio agroecológico no sertão da Bahia, apontando possíveis caminhos de transformação para a humanidade e para o planeta. Este documentário é parte do projeto Céu e Terra (projetoceueterra.com).

O debate sobre a agroecologia¹⁸ deve ser subsidiado, pois sabe-se que se trata de uma forma sustentável de produção de alimentos¹⁹ em detrimento dos produtos advindos do agronegócio baseado na monocultura.

¹⁷ Disponível em: https://www.youtube.com/watch?v=gS-EgCmW_Cc

¹⁸ 3 mitos que você sempre ouviu sobre a agroecologia - mas ninguém teve coragem de negar.

Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=FpEL21Lr8kk>

¹⁹ Comida Que Alimenta. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=z6xAkNPV3QI&t=6s>

8. AGRICULTURA FAMILIAR



Mulheres da terra - curta documentário²⁰ (2010)

Produção: Plural Filmes

Duração: 00:21:26

O documentário conta a história de mulheres do oeste de Santa Catarina e que são membro do Movimento de Mulheres Camponesas de Santa Catarina (MMC/SC), que tem o Projeto de Produção, Recuperação e Melhoramento de Sementes Crioulas como um de seus pilares de luta.

O vídeo retrata a consciência dessas camponesas sobre as diversas possibilidades de colaboração com a preservação da alimentação mundial por meio da germinação de sementes e do desenvolvimento do alimento.

Dessa forma, as integrantes do movimento lançam um desafio: trabalhar para que as sementes “crioulas” sejam preservadas. Há um respeito às sementes como patrimônio dos povos a serviço da humanidade, por isso entendem que preservá-las é sentir também a energia de uma história guardada há milênios pela agricultura camponesa, pelos quilombolas e pelos indígenas.

As filmagens de algumas dessas mulheres foram realizadas no interior dos municípios de Marema, Mondaí, São Miguel do Oeste, Chapecó, Anchieta e Palmitos. O documentário, portanto, relata sobre esta relação íntima com a terra e com as sementes, bem como a feminilidade desta relação, tendo como horizonte o futuro da agricultura e da alimentação no mundo. Pode ser destacado, ainda, o desafio de soltar a voz, de ser personagem de sua história e o desvendar do sonho de um futuro que garanta a biodiversidade.

²⁰Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=fKlq69AvNNw>

9. APROVEITAMENTO INTEGRAL DE ALIMENTOS



Reaproveitamento: desperdício zero de alimentos²¹.

Projeto Favela Orgânica

Cerca de 40 mil toneladas: essa é uma estimativa da quantidade de alimentos desperdiçados no Brasil

diariamente. De acordo com pesquisa realizada pela Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - EMBRAPA no ano 2014, esse montante de alimento poderia servir de refeição para 19 milhões de pessoas por um ano no país. O vídeo, portanto, traz uma reflexão acerca do desperdício de alimentos, bem como de formas alternativas de reaproveitamento apresentadas pelo Projeto Favela Orgânica, no Rio de Janeiro.

A ideia do projeto é da chef Regina Tchelly²² que, a partir da sua própria experiência de vida resolveu criar uma “cozinha do amor”, levando mais alimento para a mesa sem gastar e sem desperdiçar os alimentos. Para isso, essa nordestina criativa e empreendedora realiza oficinas de aproveitamento integral de alimentos na comunidade onde vive.

O aproveitamento integral de alimentos é uma das formas de reduzir o desperdício de alimentos²³, melhorando o valor nutricional das refeições e causando menor impacto sobre o ambiente.

²¹ Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=PunM1zcDQww>

²² Aproveite Até o Talo! | Regina Tchelly | TEDxSaoPauloSalon. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=vXqc29uVIbo>

²³ Sustentabilidade // 8 - Redução de Desperdício: Alimentos. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=qH5fQJAwfQ>

10. AGRICULTURA URBANA



Ron Finley - Jardineiro²⁴

Produção: TED

Duração: 00:10:39

O vídeo conta a história de Ron Finley, um artista e designer norte-americano que planta jardins de vegetais na zona centro-sul de Los Angeles. Ele busca oferecer alguma alternativa ao *fast food* em uma comunidade em que "os *drive-thrus* estão matando mais pessoas que a violência".

Sendo assim, Finley transforma espaços antes vazios e, até mesmo, degradados em jardins de alimentos e em uma manifestação artística. É plantando sementes na zona urbana que se é apresentada uma ferramenta para alimentação saudável.

Em meio ao processo de urbanização, a agricultura apresenta-se com uma alternativa para produção de alimentos de forma mais sustentável, acessível, promotora da alimentação saudável e da saúde²⁵. Apesar de muitas pessoas acreditarem que a agricultura urbana é utópica, já existem experiências exitosas em todo o mundo, inclusive no Rio Grande do Norte²⁶.

²⁴ Disponível em:

https://www.ted.com/talks/ron_finley_a_guerilla_gardener_in_south_central_la?language=pt-br#t-198011

²⁵ Canal Saúde na Estrada - Florianópolis (SC) - Agricultura Urbana e Saúde. Disponível em:

<https://www.youtube.com/watch?v=KYVOIDBB3L8>

²⁶ Horta Comunitária Nutrir. Departamento de Nutrição/UFRN; Disponível em: <https://nutrir-horta-comunitaria4.webnode.com/>



INSTITUTO FEDERAL
Rio Grande do Norte



Este material foi elaborado pelo GT Nutrição do IFRN e possui caráter estritamente educativo. O objetivo é que ele seja publicado em redes virtuais e sítios institucionais com livre acesso para reprodução, desde que sempre sejam dados os créditos em forma de citação.