Agricultura familiar e a valorização dos alimentos regionais comercializados em uma Feira Livre de Diamantina-MG.

AUTORES: ITATIANE MENDES LIMA (Autor), Deiviany Santana Santos Lima (Co-Autor), Nadja Maria Gomes Murta (Orientador), Herton Helder Rocha Pires (Colaborador), Roseane Amado da Matta (Colaborador), Denise Pinho Resille Pimenta (Colaborador), Alcione Paloma da Silva Caldeira (Co-Autor)

PALAVRAS-CHAVE: Alimentos regionais, Agricultura Familiar, Feira Livre

RESUMO:
A feira livre é um fenômeno econômico e social praticado desde a antiguidade e na atualidade é tida como uma das principais formas de escoamento e venda de produtos oriundos da agricultura familiar. Trabalho desenvolvido por discentes do Departamento de Nutrição através do Programa Institucional de Bolsas de Extensão da UFVJM, em parceria com a Secretaria Municipal de Saúde de Diamantina-MG, realizado com feirantes e pessoas que frequentam uma feira livre do município. As ações desenvolvidas fazem parte do projeto intitulado “Feira do Largo Dom João e a Nutrição: do campo à mesa”, que tem por objetivo a promoção da Educação Alimentar e Nutricional, bem como valorizar o consumo de “comida de verdade”. O recorte apresentado é um dos objetivos específicos do Projeto que visa valorizar a agricultura familiar e o consumo dos alimentos regionais. Na primeira etapa foi aplicado um questionário semi-estruturado aos feirantes no qual foram identificados os principais produtos comercializados, forma de plantio e/ou coleta, apresentação e acondicionamento. Na segunda etapa foram distribuídos folderes contendo todos os alimentos comercializados, valorizando a cultura alimentar local. Resultados: Entre os 20 feirantes identificados a maioria era oriunda de comunidades rurais, que utilizavam para o plantio adubo orgânico. Alimentos mais comercializados: alface, beldroega, cebolinha, chicória, chuchu, couve, jenipapo, jurubeba, mandioca, manjericão, maracujá, maxixe, pequi, pinha, quiabo, rúcula, samambaia e vagem. Alguns destes alimentos são considerados não convencionais e/ou regionais, sendo tidos como demarcadores identitários da gastronomia local. Há de se destacar que a procura por estes alimentos é uma constante na Feira. Conclusão: Para entendimento da cultura alimentar local foi preciso buscar a interface entre as áreas das ciências sociais, agrárias e da saúde, promovendo um olhar interdisciplinar entre os envolvidos.

Instituição de Ensino: Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri

ISBN: 978-85-93416-00-2