International Journal of Environmental Resilience Research and Science (IJERRS)
Revista Internacional Resiliência Ambiental Pesquisa e Ciência Sociedade 5.0 Resiliência Ambiental
ISSN 2675-3456

Rotulagem para o mercado: valorização e inserção de alimentos produzidos pela Cozinha Comunitária Candonga/Paraná/Brasil

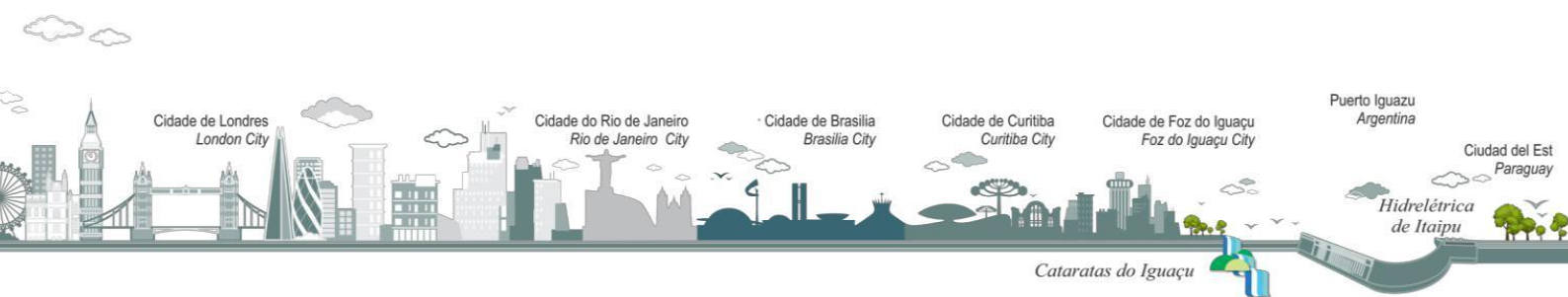
Labeling for the market: valuing and including food products produced by the Candonga Community Kitchen/Paraná/Brazil

Luciana Galvão Martins[1]
Giovanna Marcante[2]
Diomar Augusto Quadros[3]

Resumo: O presente trabalho analisa a experiência da Cozinha Comunitária Candonga, localizada em Morretes (PR), a partir da construção participativa de rótulos e fichas técnicas de preparo como instrumentos de acesso a mercados e de promoção da segurança alimentar e nutricional (SAN). A investigação insere-se no contexto do projeto NAPI Alimento e Território, que, desde 2023, desenvolve ações de pesquisa-ação com comunidades rurais do litoral do Paraná. Por meio de oficinas participativas, a comunidade revisitou sua identidade visual, elaborou fichas técnicas e adequou a rotulagem dos produtos à legislação vigente (RDC nº 429/2020, IN nº 75/2020 e RDC nº 727/2022). O estudo demonstra que a formalização da produção, quando conduzida de forma dialógica e pedagógica, pode se converter em estratégia de autonomia comunitária, de valorização do patrimônio alimentar local e de fortalecimento da soberania alimentar. Assim, a rotulagem transcende seu caráter normativo, tornando-se expressão territorial e instrumento de inclusão produtiva.

Palavras-Chave: Rotulagem; Segurança alimentar; Território. Cozinha comunitária; Agricultura familiar.

[1]Doutora em Meio Ambiente e Desenvolvimento. Pós-Doutoranda do Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Territorial Sustentável da Universidade Federal do Paraná, Matinhos/PR. Bolsista Fundação Araucária. https://orcid.org/0000-0003-2879-3172 E-mail: lucianagmartins@gmail.com
[2]Doutoranda do Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Territorial Sustentável da Universidade Federal do Paraná, Matinhos/PR. https://orcid.org/ 0009-0005-3014-9302 E-mail:
[3]Doutorado em Alimentos e Nutrição pela Universidade Estadual de Campinas. Professor Titular da Universidade Federal do Paraná, Setor Litoral, Curso de Tecnologia em Agroecologia e Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Territorial Sustentável. https://orcid.org/0000-0003-0714-4077 E-mail: diomar@ufpr.br



International Journal of Environmental Resilience Research and Science (IJERRS)
Revista Internacional Resiliência Ambiental Pesquisa e Ciência Sociedade 5.0 Resiliência Ambiental
ISSN 2675-3456

Abstract: This paper analyzes the experience of the Candonga Community Kitchen, located in Morretes (PR), based on the participatory construction of labels and technical sheets of preparation as instruments of access to markets and promotion of food and nutritional security (FNS). The investigation is part of the context of the NAPI Food and Territory project, which since 2023 has been developing action research actions with rural communities on the coast of Paraná. Based on participatory workshops, the community revisited its visual identity, prepared technical sheets, and adapted the labeling of the products according to current legislation (RDC No. 429/2020, IN No. 75/2020, and RDC No. 727/2022). The study demonstrates that the formalization of production, when conducted in a dialogical and pedagogical way, can become a strategy of community autonomy, valorization of local food heritage and strengthening of food sovereignty. Thus, labeling transcends its normative character, becoming a territorial expression and an instrument of productive inclusion.

Keywords: Labeling; Food security; Territory. Community kitchen; Family farming.

INTRODUÇÃO

A construção de sistemas alimentares sustentáveis constitui um dos grandes desafios contemporâneos. O modelo hegemônico de produção e consumo, globalizado e concentrador, tem ampliado as desigualdades sociais e a insegurança alimentar (Caron *et al*., 2020; Sabourin *et al*., 2022). Em contrapartida, experiências locais baseadas na abordagem territorial e na soberania alimentar vêm emergindo como alternativas, capazes de articular identidade, renda e sustentabilidade (Rodríguez González; Pereira, 2025).

É nesse contexto que se insere a Cozinha Comunitária Candonga, situada na microbacia do Rio Sagrado, em uma unidade de conservação no bioma Mata Atlântica. Desde 2023, com apoio do projeto NAPI Alimento e Território, a comunidade vem retomando a produção artesanal de alimentos, com o desafio de adequar-se às normas sanitárias e nutricionais exigidas para o acesso a mercados formais e institucionais.

Considerando as exigências institucionais, a rotulagem de alimentos pode ser compreendida não apenas como um instrumento técnico-normativo, mas como um dispositivo que media relações entre produção, consumo e regulação estatal. Quando analisada sob a perspectiva da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), a garantia do Direito à Alimentação Adequada envolve também o acesso à informação sobre os alimentos (Brasil, 2006). Ainda conectado a este conceito e direito, adicionado à lente da Soberania Alimentar, o olhar para a rotulagem se aprofunda em seu aspecto

político.

Formulada pela La Via Campesina, a Soberania Alimentar refere-se ao direito dos povos de definir seus próprios sistemas alimentares, assegurando o acesso a alimentos culturalmente adequados, nutritivos e produzidos de forma sustentável (La Via Campesina, 2015). Nessa perspectiva, o sistema alimentar é compreendido como um campo político no qual se expressam disputas, decisões e práticas sociais (Brandemburg et al., 2016). Como expresso na discussão de Bezerra (2016), a Soberania Alimentar se concretiza em práticas coletivas e territoriais, como redes agroecológicas e iniciativas que aproximam produtores e consumidores, fortalecendo a autonomia dos sujeitos e a valorização dos saberes locais.

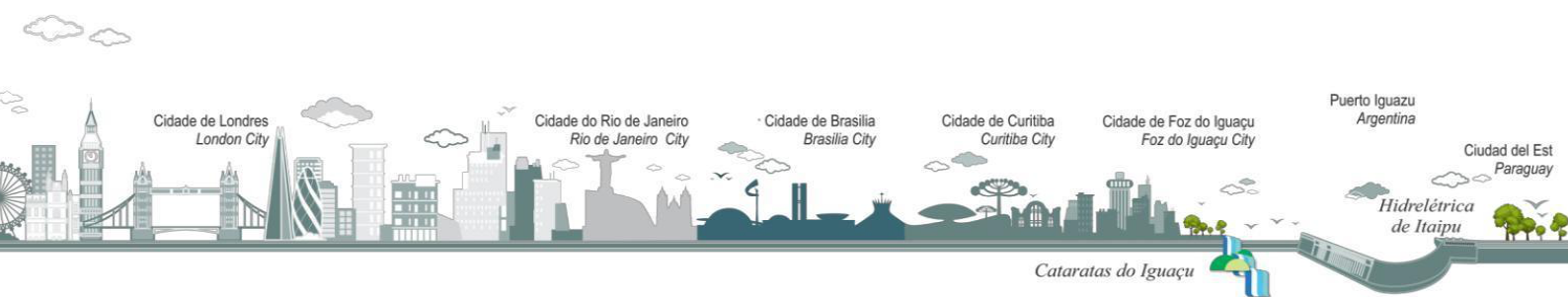
Após compreender essa perspectiva, percebe-se como a rotulagem, além de apresentar e traduzir toda a carga de informações, histórias e conteúdo de um fazer alimento na contra-mão do supra discutido sistema alimentar hegemônico moderno, também insere-se em uma tensão: ao mesmo tempo em que promove transparência e qualidade, pode também representar barreira de acesso a mercados, especialmente para iniciativas comunitárias, tornando relevante e emergente analisar sua construção participativa como estratégia basilar de inclusão produtiva e resistência legitimada.

O presente trabalho tem por objetivo analisar como o processo de elaboração das fichas técnicas e rotulagem se configurou como estratégia de fortalecimento comunitário, promoção da segurança alimentar e valorização da identidade territorial.

METODOLOGIA

Do ponto de vista metodológico, o estudo fundamenta-se em uma abordagem qualitativa, que articula teoria e análise empírica a partir da experiência da Comunidade Candonga, localizada em Morretes/PR, no âmbito do NAPI Alimento e Território Litoral. Essa iniciativa está inserida nos Novos Arranjos de Pesquisa e Inovação, uma política pública vinculada ao Sistema Estadual de Ciência, Tecnologia e Inovação do Paraná, que conta com o apoio financeiro da Fundação Araucária, agência de fomento à pesquisa no estado.

Essa articulação institucional tem se mostrado essencial para viabilizar as ações do projeto nas regiões do Litoral e do Sudoeste paranaenses. O estudo adota a pesquisa-ação como abordagem metodológica (Thiollent, 2011), na qual pesquisadores e comunidade constroem



conjuntamente soluções para problemas reais.

Atualmente, a comunidade conta com 24 famílias associadas, considerando seu vínculo e participação ativa na Associação Comunitária Candonga e nas atividades da Cozinha Comunitária, com variação conforme o tipo de atividade realizada.

Entre 2023 e 2025, foram realizadas oficinas participativas com membros da Associação Comunitária Candonga, pesquisadores do NAPI Alimento e Território, estudantes do ISULPAR e técnicos do IDR-PR. As etapas incluíram:

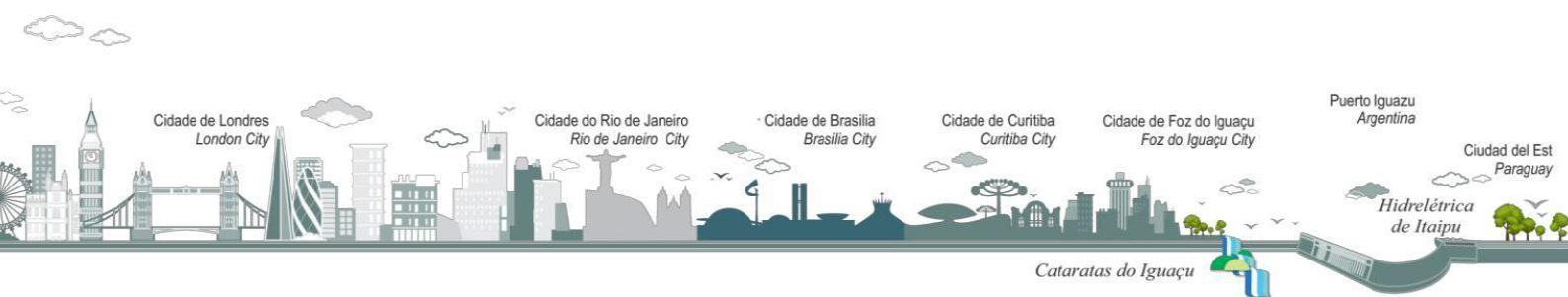
- Resgate histórico do símbolo da cozinha;
- Construção coletiva da nova identidade visual;
- Elaboração das fichas técnicas de preparo das principais receitas;
- Adequação da rotulagem conforme a legislação sanitária e nutricional; e
- Definição dos modelos de rótulos e cores para os produtos.

A construção coletiva do símbolo e dos rótulos, conforme descrita por Nascimento et al. (2025), foi orientada pelos princípios da pesquisa-ação, garantindo que cada etapa fosse conduzida de forma dialógica e participativa. Os autores destacam que o branding de território, quando articulado a uma metodologia participativa, não se limita à criação de uma identidade visual, mas fortalece o sentimento de pertencimento dos sujeitos ao território e agrega valor aos produtos com identidade territorial. Dessa forma, a experiência da Cozinha Comunitária Candonga evidencia que a pesquisa-ação, ao integrar saberes acadêmicos e comunitários, constitui um caminho metodológico fértil para a ativação do patrimônio territorial e para a valorização de sistemas alimentares localizados (Nascimento et al., 2025, p. 2-4).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A experiências da Cozinha Comunitária Candonga dialoga diretamente com a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) em múltiplas dimensões, conforme definida pela Lei nº 11.346/2006 (Lei do SISAN), que estabelece que a SAN é o direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer outras necessidades essenciais, respeitando práticas alimentares promotoras da saúde e da diversidade cultural (Brasil, 2006).

O processo de escolha do novo rótulo da Cozinha Comunitária Candonga foi conduzido de



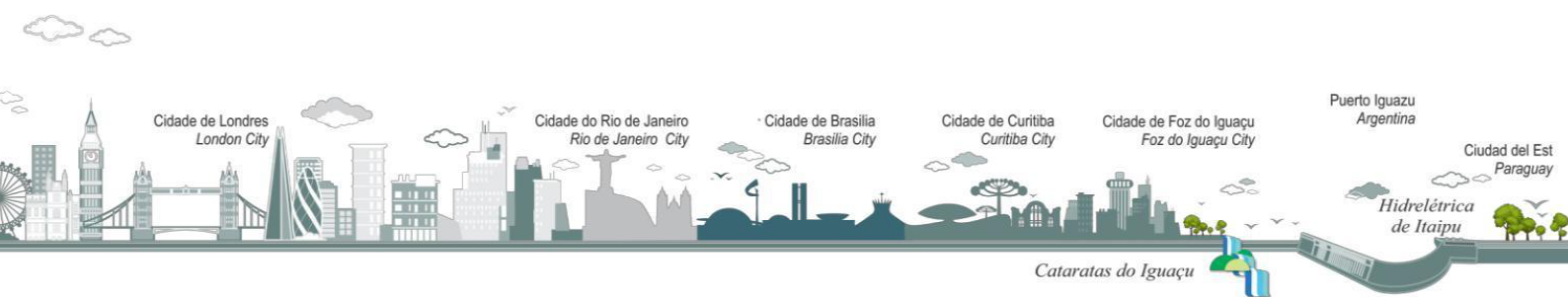
forma participativa e coletiva, respeitando a história e a identidade da comunidade. Tudo começou com o resgate da memória dos primeiros símbolos criados entre 2008 e 2010, quando a cozinha foi fundada. Na época, a comunidade já havia escolhido um símbolo simples, de poucas cores e baixo custo de impressão, que representasse o território (Nascimento et al., 2025, p. 9). Em outro momento, os associados foram convidados a refletir sobre o significado daquele símbolo. Uns veem as montanhas e a Serra do Mar, outros o Rio Sagrado ou a Estrada das Canavieiras, onde a cozinha está localizada. As falas revelaram forte sentimento de pertencimento: o símbolo era visto como "o início de tudo" e como "a luta da comunidade para manter seus costumes, tradição e história". É importante destacar que os associados rejeitaram o termo "marca", por associá-lo ao capitalismo, preferindo chamá-lo de "símbolo" (Nascimento *et al*., 2025, p. 10-11).

Embora houvesse resistência a algumas mudanças, a comunidade concordou com pequenos ajustes: a montanha deveria ser verde, o rio azul e o nome "Cozinha Comunitária" deveria ser acrescentado por extenso. Com base nessas orientações, estudantes de Publicidade do Isulpar criaram propostas de novos símbolos. As propostas completamente novas foram imediatamente descartadas pela comunidade, que demonstrou forte identificação com o símbolo original. Após uma segunda rodada de criação, mantendo a essência do desenho antigo, a comunidade escolheu por unanimidade o novo símbolo (Nascimento *et al*., 2025, p. 15).

A construção coletiva do símbolo da Cozinha Comunitária Candonga representou uma etapa importante para reafirmar o vínculo da Comunidade com o território e sua história, conferindo significado a cada elemento do rótulo final. A definição final do símbolo que representaria a Cozinha Comunitária. Os seguintes aspectos foram reforçados:

> A palavra Candonga foi escrita com fonte Garet na cor vermelho vivo, em negrito e itálico, com a primeira letra em maiúscula, o que transmite energia e dinamismo. Logo abaixo, a inscrição “Cozinha Comunitária” mantém a mesma fonte, mas em itálico e letras maiúsculas na cor azul, uma escolha que remete à confiança e ao elemento água. As montanhas, representadas em curvas verdes, reforçam a ligação com o território, enquanto as linhas em azul-claro simbolizam o Rio Sagrado, elementos centrais da identidade e da territorialidade. Por fim, os três pássaros no topo das montanhas representam a fauna local, além de expressar liberdade e harmonia, valores que dialogam com o espírito acolhedor e tradicional da “Cozinha Comunitária Candonga (Nascimento *et al*., 2025, p. 17).

Dois modelos foram aprovados pela comunidade, que definiu coletivamente duas cores para os rótulos: a cor de fundo vermelha, para ser usada em vidros de geleias, compotas e



International Journal of Environmental Resilience Research and Science (IJERRS)
Revista Internacional Resiliência Ambiental Pesquisa e Ciência Sociedade 5.0 Resiliência Ambiental
ISSN 2675-3456

conservas, e a amarela, para chips de aipim, banana, bolachas, biscoitos e outros (Figura 1).

Figura 1 - Modelos de rótulos definidos pela Comunidade Candonga para utilizar nos produtos da Cozinha Comunitária, Morretes, Paraná

Fonte: Nascimento *et al. (*2025).

O cumprimento das normas da ANVISA (RDC nº 429/2020, IN nº 75/2020 e RDC nº 727/2022) foi reinterpretado pela comunidade não como imposição burocrática, mas como linguagem de reconhecimento. A rotulagem, ao incluir informações nutricionais, ingredientes e procedência, transmite confiança, transparência e identidade territorial. A elaboração das fichas técnicas transformou receitas familiares em documentos técnicos, revelando o aprendizado coletivo e o fortalecimento da autonomia comunitária.

A ficha técnica tornou-se um instrumento de soberania alimentar ao registrar modos de fazer e permitir que a comida local circule de forma segura e legítima nos mercados. A adequação técnica possibilita o ingresso em circuitos locais de comercialização e em programas institucionais, embora persistam desafios ligados aos custos de formalização e às exigências técnicas que dificultam a produção artesanal em pequena escala.

Os resultados indicam que o processo de construção das fichas técnicas e da rotulagem

Cidade de Londres London City
Cidade do Rio de Janeiro Rio de Janeiro City
Cidade de Brasilia Brasilia City
Cidade de Curitiba Curitiba City
Cidade de Foz do Iguaçu Foz do Iguaçu City
Puerto Iguazu Argentina
Ciudad del Est Paraguay
Hidrelétrica de Itaipu
Cataratas do Iguaçu

International Journal of Environmental Resilience Research and Science (IJERRS)
Revista Internacional Resiliência Ambiental Pesquisa e Ciência Sociedade 5.0 Resiliência Ambiental
ISSN 2675-3456

ultrapassa a dimensão técnica, configurando-se como prática social e política situada. Ao tencionar as exigências normativas com as condições concretas de produção, a experiência da Cozinha Comunitária Candonga revela que a inserção em mercados não se dá de forma neutra, mas envolve disputas, negociações e adaptações que atravessam o fazer alimentar, evidenciando o caráter político dos sistemas alimentares (Brandemburg et al., 2016).

Ao mesmo tempo, a organização da produção e a qualificação dos alimentos passam a incidir sobre dimensões centrais da Segurança Alimentar e Nutricional, ao articular produção, processamento, circulação e acesso de forma integrada. Contudo, essas dimensões não se estruturam de maneira homogênea, sendo atravessadas por assimetrias que decorrem da própria organização do sistema agroalimentar contemporâneo, marcado pelo protagonismo de grandes corporações e pela influência de dinâmicas de mercado que orientam tanto os processos produtivos quanto os padrões de consumo (De Paula, 2017). Nesse contexto, a rotulagem e as fichas técnicas deixam de operar apenas como exigências normativas e passam a se inserir nesse campo de tensões (Quadro 1), ao mesmo tempo em que buscam viabilizar a inserção em mercados e expõem os limites impostos a iniciativas de base comunitária.

Quadro 1 - Saber local e exigência formal para acessos a mercados

Saber Local	Mercados - Exigência Formal
Receitas de família	**Ficha Técnica de Preparo**
Medidas "de olho"	**Pesagem**
Transmissão oral	**Registro escrito padronizado**
Símbolo como identidade	**Rótulo como informação legal**
Memória afetiva	**Tabela nutricional (RDC 429/2020)**
Sabores tradicionais	**Legislação sanitária (ANVISA)**

Fonte: Autores (2026).

Ainda que a tradução dos saberes tradicionais para a linguagem técnica das normas seja celebrada como uma conquista, é preciso reconhecer que esse processo não é neutro nem isento

de perdas. Medidas "de olho", transmissão oral e receitas de família carregam lógicas próprias de produção, de relação com o tempo, de confiança no saber-fazer e de formas de conhecimento que nem sempre encontram correspondência direta na pesagem em gramas ou no registro escrito padronizado. Ao transformar o alimento em dados técnicos, sabe-se que o saber-fazer das comunidades e suas práticas culinárias não são algo para ser traduzido facilmente. A busca pela adequação às normas da ANVISA e aos critérios do PNAE representa uma trajetória importante e necessária para a Cozinha Comunitária Candonga.

Nesse sentido, a rotulagem configura-se como um espaço de mediação entre saberes locais, práticas tradicionais e exigências institucionais. Mais do que um instrumento de adequação, passa a expressar escolhas, limites e possibilidades de um coletivo que busca inserir-se sem se dissociar de sua identidade e de seu território, aproximando-se de práticas que reafirmam o direito de definir seus próprios modos de produção e organização alimentar (La Via Campesina, 2015). É nesse movimento que a experiência se configura como prática concreta de soberania alimentar, materializada na organização coletiva, na valorização dos saberes e na construção de circuitos que aproximam a produção do consumo, ampliando a autonomia dos sujeitos envolvidos (Bezerra, 2016). Assim, a rotulagem deixa de ser apenas requisito técnico e passa a operar como estratégia de inserção produtiva, ao mesmo tempo em que explicita as tensões estruturais que atravessam o sistema alimentar contemporâneo.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A experiência da Cozinha Comunitária Candonga demonstra que o processo de rotulagem e elaboração das fichas técnicas vai muito além do cumprimento de normas. Trata-se de uma estratégia territorial que integra educação, cultura, nutrição e economia, fortalecendo a autonomia das famílias agricultoras e promovendo a segurança alimentar e nutricional no território.

Embora a rotulagem e as fichas técnicas ampliem as possibilidades de acesso a mercados e de geração de renda, a efetivação desses passos ainda está em construção para as vendas fora das feirinhas locais que ocorrem quinzenalmente na comunidade. A participação no PNAE, com retorno financeiro às famílias, está vinculada à organização interna. Mesmo que o processo esteja em curso e os resultados ainda sejam parciais, a Comunidade Candonga já possui produtos próprios para esse tipo de comercialização.

Em contraponto às lógicas do sistema agroindustrial, marcado pela homogeneização de

produtos, cadeias produtivas com múltiplos intermediários, transporte de longa distância e relações assimétricas, os sistemas alimentares alternativos propõem-se a buscar relações entre consumo e produto com bases locais (Darolt *et al*., 2016; Darolt; Lamine, 2017). Um dos principais desafios consiste justamente em ocupar espaços formais, é necessário o estímulo à conexão entre quem produz e quem consome, preços justos e valorização de produtos com qualidade diferenciada. A soberania alimentar enfatiza o direito dos povos de definirem seus próprios sistemas alimentares, o que inclui a possibilidade de produzir e comercializar fora dos padrões hegemônicos. No entanto, o acesso a mercados institucionais, como o PNAE, exige justamente a adesão a esses padrões, criando uma contradição potencial entre autonomia e inserção. Essa tensão não invalida a experiência da Candonga, mas a torna ainda mais interessante: a comunidade não abandonou sua identidade para acessar o mercado, nem pode ignorar as regras desse jogo.

A rotulagem, quando construída de forma participativa, converte-se em ferramenta de valorização do patrimônio alimentar, traduzindo saberes locais em linguagem reconhecida pelos mercados e pelas políticas públicas.

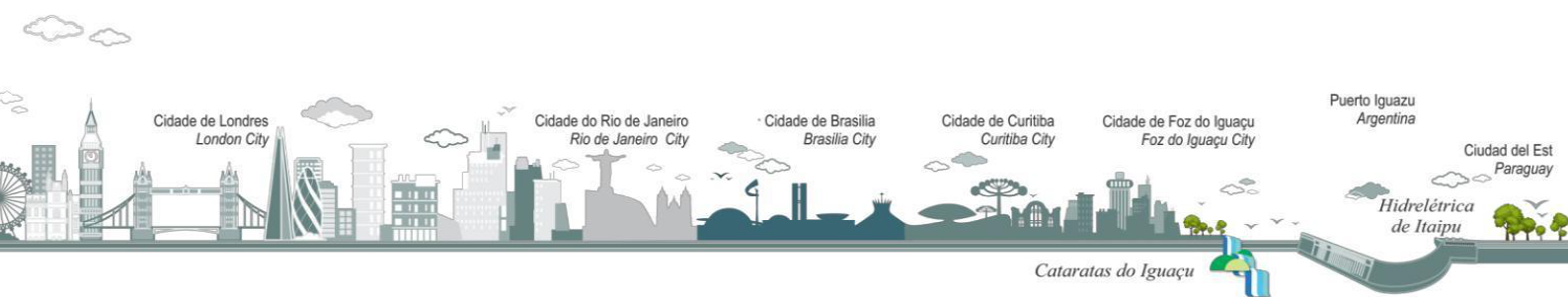
AGRADECIMENTO: À Fundação Araucária de Apoio a Desenvolvimento Científico e Tecnológico do Estado do Paraná (FA) pelo apoio financeiro ao Projeto NAPI Alimento e Território, a CAPES e às famílias agricultoras integrantes do projeto.

REFERÊNCIAS

BEZERRA, I. Agroecologia no prato, saúde no corpo (e no meio ambiente): a luta diária pela soberania alimentar. In: JORNADA DE AGROECOLOGIA, 15., 2016, Lapa. *Cuidando da terra, cultivando a biodiversidade e colhendo soberania alimentar: terra livre de transgênicos e sem agrotóxicos*. Lapa/PR: [s.n.], 2016.

BRANDEMBURG, A.; BEZERRA, I.; GIORDANI, R. C. F. Soberania alimentar, desenvolvimento territorial e sustentabilidade: olhares e contextos. *Guaju*, Matinhos, v. 2, n. 1, p. 2–13, jan./jun. 2016.

BRASIL**. Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006**. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 18 set. 2006.



BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020**. Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. Diário Oficial da União**,** Brasília, DF, 9 out. 2020b.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Instrução Normativa nº 75, de 8 de outubro de 2020**. Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 9 out. 2020c.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 727, de 1º de julho de 2022**. Altera a Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, que dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 4 jul. 2022.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. ed. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2014.

CARON, Patrick; PREISS, Patrícia V.; SCHNEIDER, Sérgio. Sistemas alimentares para o desenvolvimento sustentável. In: PREISS, Patrícia V.; SCHNEIDER, Sérgio (org.). **Cadeias curtas e redes agroalimentares alternativas: negócios e mercados da agricultura familiar**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2020. p. 19-46.

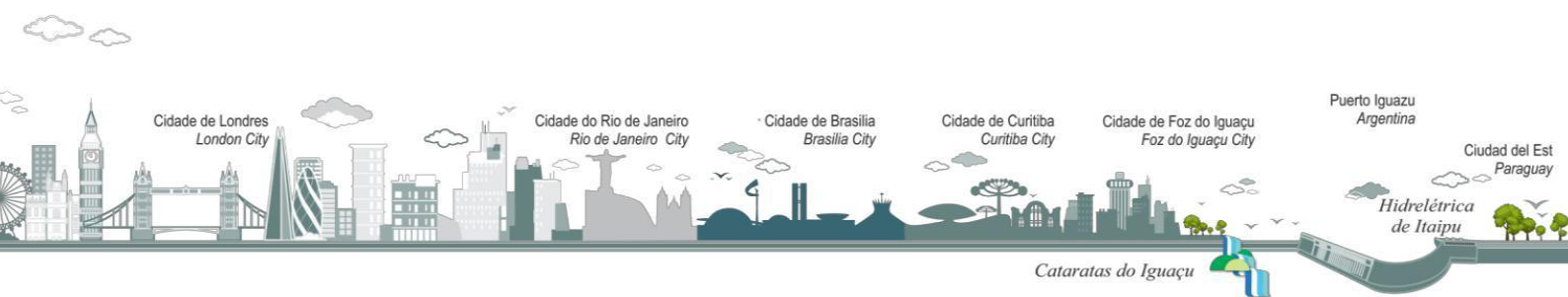
DAROLT, Moacir Roberto; LAMINE, Claire. Dimensões da produção e consumo de alimentos de base ecológica em circuitos curtos. In: GAZOLLA, Marcio; SCHNEIDER, Sérgio (org.). **Cadeias curtas e redes agroalimentares alternativas: negócios e mercados da agricultura familiar**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2017. p. 47-78.

DAROLT, Moacir Roberto; LAMINE, Claire; BRANDENBURG, Alfio; ALENCAR, Maria de Cléofas Faggion; ABREU, Lucimar Santiago. Redes alimentares alternativas e novas relações produção-consumo na França e no Brasil. **Ambiente & Sociedade**, Campinas, v. XIX, n. 2, p. 1-22, abr.-jun. 2016. Disponível em: https://www.alice.cnptia.embrapa.br/alice/bitstream/doc/1040461/1/2015CL10.pdf. Acesso em: 19 out. 2025.

DAROLT, Moacir Roberto; ROVER, Oscar José (Orgs.). **Circuitos curtos de comercialização, agroecologia e inovação socia**l. Florianópolis, SC: Estúdio Semprelo, 2021. Disponível em: https://www.agricultura.pr.gov.br/sites/default/arquivos_restritos/files/documento/2021-10/circuitos_curtos_2.pdf Acesso em: 19 out. 2025.

DE PAULA, N. A insegurança alimentar e a ordem neoliberal: desafios para uma agenda contra-hegemônica. *Revista Paranaense de Desenvolvimento*, Curitiba, v. 38, n. 133, p. 23–37, jul./dez. 2017.

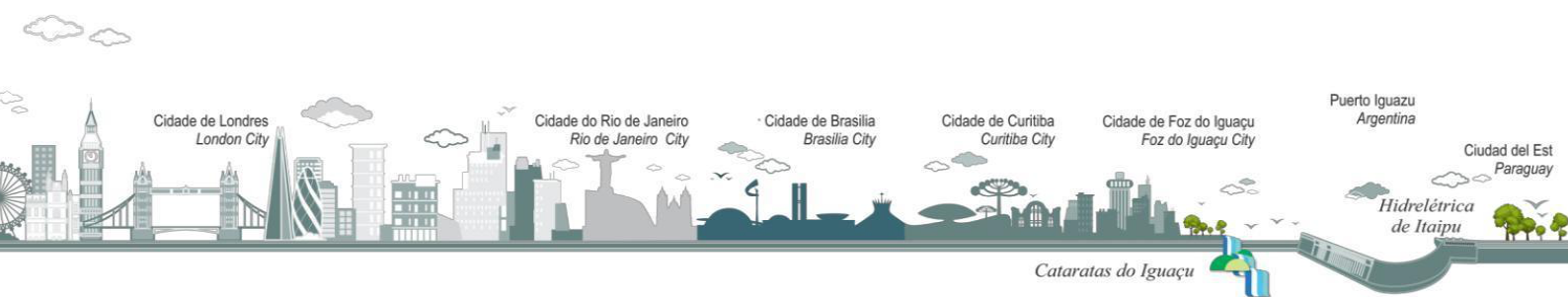
LA VIA CAMPESINA. Declaração de Nyéléni: fórum mundial pela soberania alimentar. 2015. Disponível em: https://nyeleni.org/. Acesso em: 11/04/2026.



NASCIMENTO, Evandro Cardoso do; RODRIGUES, Caio Kiryla; NASCIMENTO, João Pedro Matias do; GOMES, Luiza Scislovski Moura; PEREIRA FILHO, Oberdan Fernando da Silva; PIRES, Rodrigo de Carvalho; DENARDIN, Valdir Frigo. Branding de Território: a Construção de um “Símbolo” para a Cozinha Comunitária Candonga, Morretes, Paraná, Brasil. **Interagir: pensando a extensão**, Rio de Janeiro, n. 39, e2025004, 2025.

RODRÍGUEZ GONZÁLEZ, Shirley; CAMEJO PEREIRA, Viviane. **Mercados alimentarios y fragmentación del sistema alimentario.** In: ZÚÑIGA ESCOBAR, Marianela; FERNÁNDEZ, Luis F. (orgs.). Mercados alimentarios latinoamericanos: soberanía y seguridad alimentaria y nutricional. San José, Costa Rica: Universidad de Costa Rica, Escuela de Nutrición, 2025. p. 73-97.

SABOURIN, Eric; GRISA, Catia; MALUF, Renato S.; ELOY, Luciana. **Abordagens em termos de sistemas alimentares e território no Brasil.** In: GRISA, Catia; SABOURIN, Eric; ELOY, Luciana; MALUF, Renato S. (orgs.). Sistemas alimentares e territórios no Brasil. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2022. p. 13-33.

SABOURIN, Eric. **Sistemas alimentares e territórios no Brasil**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2022.

THIOLLENT, Michel. **Metodologia da pesquisa-ação**. 18. ed. São Paulo: Cortez, 2011.