

Mas,

Isso é de comer?



## **Coordenação Geral**

Prof.º Dr. Luciano Pires de Andrade

## **Coordenação Pedagógica**

Profa.º Dra. Horasa Maria Lima Andrade

## **Coordenação Técnica**

Profa.º Dra. Valcilene Rodrigues da Silva

## **Assessoria Técnica**

Romário Nunes da Silva

Lucas Talvane Ferreira Carvalho

## **Equipe Técnica**

Graziella Mencyle da Rocha Silva

Lillian Gabryelle de Araújo Alves

Maria Antonia Gomes da Costa

Maria Valdenice Conceição dos Santos

José Nelson de Azevedo Silva Júnior

Joyce Laiane Ferreira Alves

Sandiely Leandro da Silva

Talita Tenório do Nascimento

Vitória Cristina Lins Nogueira

## **Projeto Gráfico**

Lillian Gabryelle de Araújo Alves

## **Revisão**

Valdeni Venceslau Bvenuto

Copyright © 2025, by Editora Agrofamiliar

## **Ficha técnica catalográfica**

Andrade, Luciano Pires de  
A554m Mas, isso é de comer? [recurso eletrônico] / Luciano Pires de Andrade,  
Horasa Maria Lima da Silva Andrade. – Garanhuns : Ed. Agrofamiliar,  
2025.

31 p. : il., color.

1. Agricultura orgânica. 2. Alimentos naturais. 3. Economia doméstica.  
I. Título. II. Andrade, Horasa Maria Lima da Silva.

ISBN nº 978-65-01-53117-5

CDD 630

# Sumário

- 04** Apresentação
- 06** Exemplos de partes vegetativas potencialmente utilizadas
- 07** Bolo de beterraba
- 08** Bolo de abacaxi
- 09** Bolo de casca de banana
- 10** Brigadeiro de casca de banana
- 11** Creme de couve flor
- 12** Doce de casca de melancia
- 13** Docinhos de tamarindo
- 14** Friturinhas de talos
- 15** Geleia de entrecasca de maracujá
- 16** Geleia de laranja
- 17** Pão de batata doce
- 19** Pão de casca de banana
- 20** Pão doce com casca de abóbora
- 21** Pudim de casca de manga
- 22** Suco de casca de abacaxi com limão
- 23** Suco de cenoura, beterraba e alface
- 23** Suco de couve com limão
- 24** Suco de laranja com cenoura
- 24** Suco de tamarindo com abacaxi
- 25** Torta salgada de casca de abóbora com recheio de talos
- 27** Referências



# Apresentação

Como disse Antoine Lavoisier: “Nada se cria, nada se perde, tudo se transforma.” Com os alimentos, não poderia ser diferente. Ao conversar com os agricultores e clientes da Feira Agroecológica da Unidade Acadêmica de Garanhuns, observou-se que há, frequentemente, uma troca de experiências culinárias entre agricultores e clientes, e vice-versa. No entanto, foi notado que muitas partes vegetativas dos alimentos ainda não são aproveitadas nessas receitas.

Diante disso, surgiu a ideia de elaborar uma cartilha com o intuito de compartilhar receitas que utilizam essas partes vegetativas, geralmente descartadas, mas que podem ser reaproveitadas de forma criativa e nutritiva. A iniciativa contou com o apoio do projeto AGROFAMILIAR – Rodas de Debate e do Núcleo de Estudo, Pesquisa e Extensão em Agroecologia e Agricultura Familiar e Camponesa da UFRPE – UAG.

O Núcleo de Estudo, Pesquisa e Extensão em Agroecologia e Agricultura Familiar e Camponesa – AGROFAMILIAR foi criado em 2009, com o objetivo de fomentar a discussão e promover a troca de experiências sobre temas relacionados à agroecologia, com foco no apoio aos agricultores familiares nos processos de transição agroecológica.

O Agrofamiliar atua com a Agroecologia, uma ciência que utiliza princípios ecológicos para estudar, planejar e manejar sistemas agrícolas de forma sustentável, visando à produtividade econômica, à justiça social e à preservação ambiental. Suas ações são realizadas de forma integrada, envolvendo pesquisa, ensino e extensão, com a participação de estudantes de graduação e pós-graduação, além de parceiros como movimentos sociais, ONGs e outras instituições.

Estão integrados ao Núcleo Agrofamiliar: o periódico científico *Brazilian Journal of Agroecology and Sustainability* (BJAS), a Editora Agrofamiliar e o Centro Vocacional Tecnológico de Produção Orgânica e Agroecologia Agrofamiliar. Essas iniciativas atuam em diversas áreas, como Mundo do Trabalho, Associativismo e Cooperativismo, Economia Solidária, Agricultura Familiar e Agroecologia, Meio Ambiente e Mudanças Climáticas e Educação Popular, promovendo o desenvolvimento com sustentabilidade, inclusão e justiça socioambiental.



## Exemplos de partes vegetativas potencialmente utilizadas



Abóbora, Melão e Jaca.



Cenoura, Beterraba, Batata Doce, Nabo, Couve-flor, Abóbora, Mostarda, Hortelã e Rabanete.



Couve-flor, Brócolis, Salsa, Agrião e Beterraba.



Batata inglesa, Banana, Tangerina, Laranja, Mamão, Pepino, Maçã, Abacaxi, Berinjela, Beterraba, Melão, Maracujá, Goiaba, Manga, Abóbora.

## ◆ Bolo de beterraba ◆

### ◆ Ingredientes



4 ovos



1 xícara de  
óleo



2 xícaras  
de açúcar



2 xícaras  
de farinha



2 beterrabas  
médias



1 colher de  
fermento e  
uma pitada  
de sal

### ◆ Modo de preparo

Coloque no liquidificador os ovos, a beterraba, o óleo e o sal;  
Bata bem;

Coloque a farinha, o açúcar e o fermento em uma tigela;

Misture tudo com uma espátula por 4 minutos;

Leve para assar, em forma untada e enfarinhada,  
em forno médio, preaquecido,  
por aproximadamente 40 minutos,  
ou até dourar.



# ◆ Bolo de abacaxi ◆

## ◆ Ingredientes



1 xícara de suco de abacaxi natural



1 xícara de abacaxi picados;



1 xícara de farinha de abacaxi



1/2 xícara de óleo de canola



2 ovos



1 xícara de farinha integral;



1 xícara de açúcar mascavo;



1 colher de fermento



1 xícara de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico

## ◆ Modo de preparo

Em uma tigela grande, misture as farinhas com o açúcar mascavo, a aveia e o fermento (todos os ingredientes secos). Após misturar bem, adicione os ovos e o óleo, e mexa com um garfo até que a massa fique úmida. Aos poucos, acrescente o suco de abacaxi e os demais ingredientes, incluindo os abacaxis picados. Mexa até que todos os ingredientes estejam devidamente incorporados.

Despeje a massa em uma assadeira redonda com furo central, de silicone ou forrada com papel-manteiga, e leve ao forno médio preaquecido por 30 minutos, ou até dourar. Retire do forno, espere amornar, desenforme e sirva.



# ◆ Bolo de casca de banana ◆

## ◆ Ingredientes



2 ovos



2 xícaras (chá)  
de leite



2 xícaras (chá)  
de açúcar



1 colher de sopa  
de fermento em  
pó



4 unidades de  
casca de  
banana



1 colher  
(sopa) de  
margarina;



1 xícara (chá)  
de farinha de  
rosca



2 xícaras (chá)  
de farinha de  
trigo

## ◆ Modo de preparo

Lave as bananas e descasque-as. Separe as cascas para fazer a massa. No liquidificador, bata as gemas, o leite, a margarina, o açúcar e as cascas de banana. Despeje essa mistura em uma vasilha e acrescente a farinha de rosca, a farinha de trigo e o fermento. Bata as claras em neve e incorpore-as delicadamente à massa. Despeje em uma assadeira untada e enfarinhada. Leve ao forno preaquecido, em temperatura média, por aproximadamente 40 minutos.

**DICA:** A banana é indicada pela sua riqueza em vitaminas do complexo B, potássio e magnésio, que são importantes para o bom desempenho muscular.



# ◆ Brigadeiro de casca de banana ◆

## ◆ Ingredientes



3 cascas de bananas em tiras



1 xícara de leite morno



1 xícara de açúcar



1 xícara de leite em pó



1 xícara de chocolate granulado



2 colheres de (sopa) de margarina



2 colheres de sopa de achocolatado



4 colheres de farinha de trigo



Água o suficiente

## ◆ Modo de preparo

Em uma panela coloque as cascas de banana, a água e o açúcar;

Cozinhe até ficar pastoso;

Acrescente os demais ingredientes, exceto o chocolate granulado, e mexa até desprender do fundo da panela;

Coloque num prato e deixe esfriar;

Faça bolinhas, passe-as no chocolate granulado.



## ◆ Creme de couve flor ◆

### ◆ Ingredientes



5 xícaras de chá de folhas de couve-flor;



½ xícara de chá de cebola



2 colheres de sopa de óleo



1 colher rasa de sopa de queijo ralado



1 xícara de chá de leite



1 xícara de chá de água



1 colher de sobremesa de farinha de trigo



sal a gosto

### ◆ Modo de preparo

Lave as folhas de couve-flor em água corrente e pique-as bem miúdo. Em uma panela, refogue a cebola no óleo até dourar. Junte as folhas de couve-flor picadas e o sal. Misture, tampe a panela e deixe cozinhar por alguns minutos. À parte, misture o queijo ralado, a farinha de trigo, o leite e a água, e adicione essa mistura ao refogado. Mexa até o creme encorpar. Sirva ainda quente.



# ◆ Doce de casca de melancia ◆

## ◆ Ingredientes



2 xícaras  
(chá) de  
casca de  
melancia



6 unidades de  
cravo



1 1/2 xícaras  
(chá) de  
açúcar



1/4 xícara  
(chá) de água

## ◆ Modo de preparo

Retire a casca verde da melancia e utilize a branca;

Corte em cubos e reserve;

Faça uma calda com o açúcar, a água e o cravo;

Acrescente a casaca da melancia e deixe cozinhar até apurar.

DICA: Pode-se substituir o cravo por gengibre ralado.



# ◆ Docinhos de tamarindo ◆

## ◆ Ingredientes



2 latas de leite  
condensado



2 xícara de chá  
de leite



1 xícara (chá)  
de açúcar



1 quilo e meio  
de polpa de  
tamarindo  
cozida



2 colheres de  
baunilha



1 xícara e  
meia de leite  
em pó

## ◆ Modo de preparo

Em um recipiente, aqueça o leite condensado junto com o leite comum e a baunilha. Deixe cozinhar até que todos os ingredientes se incorporem e a mistura fique espessa. Retire do fogo, deixe esfriar e passe o tamarindo por um coador para remover o excesso de água. Coloque a polpa em uma tigela e amasse até formar um purê. Leve o purê ao fogo baixo e cozinhe, mexendo constantemente, até que fique bem espesso e mude de cor. Deixe esfriar e leve à geladeira por 30 minutos. Com o purê de tamarindo frio, incorpore o leite em pó. Com a ajuda de uma colher, retire pequenas porções, forme bolinhas, passe-as no açúcar e pressione levemente com os dedos para dar formato de docinhos.



## ◆ Friturinhas de talos ◆

### ◆ Ingredientes



1 xícara (chá) de talos, que podem ser de beterraba, couve flor, brócolis, coentro ou salsa, bem lavados, cozidos e picados



2 xícaras (chá) de farinha de trigo



sal a gosto



2 ovos



óleo para fritar

### ◆ Modo de preparo

Bata os talos no liquidificador ou passe-os por uma peneira. Misture tudo em uma tigela. Estenda a massa e corte-a em pequenas rodela, utilizando um copo. Una duas rodela, pressionando levemente no centro. Frite em óleo quente e recheie a gosto.



# ◆ Geleia de entrecasca de maracujá ◆

## ◆ Ingredientes



Entrecasca de cinco maracujás



Açúcar cristal (coloque a mesma quantidade de suco de maracujá)



Suco puro e natural dos cinco maracujás

## ◆ Modo de preparo

Cozinhe as cascas do maracujá, retirando a película interna, sem polpa e sem sementes. Coe a polpa do maracujá em uma peneira, sem adicionar água (o suco deve ser puro e concentrado), e reserve. Cozinhe as cascas com água até que a entrecasca fique bem macia. Depois, retire as entrecascas já cozidas e liquidifique com um pouco da água em que foram cozidas. Leve ao fogo com uma xícara de chá de açúcar e mexa até apurar bem. Adicione o suco de maracujá, juntamente com a mesma quantidade de açúcar, e deixe apurar até alcançar o ponto de geleia.

**DICA:** A geleia pode ser servida dentro da própria casca do maracujá, acompanhada de sorvete de creme, creme de leite ou chantilly.



## ◆ Geleia de laranja ◆

### ◆ Ingredientes



12 laranjas



1 Kg de açúcar



1 copo de água

### ◆ Modo de preparo

Retire a casca de 3 laranjas e corte-a em tirinhas finas.

Faça o suco de 6 laranjas.

Das outras 6 laranjas, aproveite apenas a polpa, sem espremer o suco.

Coloque as tirinhas de casca em uma panela, ferva rapidamente e descarte essa água.

Em seguida, coloque na panela as tirinhas, o suco, a polpa, o açúcar e a água. Deixe ferver em fogo baixo até engrossar.

A geleia estará pronta quando levantar uma espuma e apresentar brilho.



# ◆ Pão de batata doce ◆

## ◆ Ingredientes



3 batatas-doces (rendem cerca de 1 xícara de batata-doce cozida e amassada)



1 xícara (de chá) de açúcar



2 ovos



200 ml de leite morno



2 colheres de (sopa) de margarina



4 xícaras (de chá) de farinha de trigo



1 envelope de fermento biológico seco (10 g)



1 gema para pincelar

## ◆ Modo de preparo

Cozinhe a batata-doce até que fique macia. Depois de morna, retire a casca e amasse a batata com um espremedor ou com um garfo. Misture a batata amassada com o açúcar, os ovos e a manteiga. Em outro recipiente, misture o leite morno com o fermento. Em seguida, adicione essa mistura à massa e vá acrescentando a farinha de trigo aos poucos, até que a massa fique uniforme. (Usei 4 xícaras, mas a quantidade pode variar dependendo da umidade da batata e do tamanho dos ovos.)

Cubra e deixe descansar até dobrar de volume, por cerca de 1 hora, em um lugar tranquilo, como dentro do forno desligado. Em seguida, modele os pãezinhos. Coloque-os em uma assadeira untada e polvilhada com farinha de trigo. Pincele com a gema. Deixe fermentar novamente até os pãezinhos crescerem (cerca de 1 hora). Leve ao forno médio (180 a 190 °C) até que fiquem douradinhos.



# ◆ Pão de casca de banana ◆

## ◆ Ingredientes



3 cascas de banana-nanica lavadas



2 colheres de sopa de açúcar



300 ml de água morninha



20 g de fermento fresco



2 colheres de sopa de leite em pó



2 colheres de sopa de margarina ou banha



Mais ou menos 600 g de farinha de trigo.



1 colher de sobremesa de sal

## ◆ Modo de preparo

Bata no liquidificador as cascas com um pouco da água.

Transfira para uma vasilha e junte o açúcar e o fermento. Misture bem e acrescente o restante dos ingredientes.

Sove a massa; se estiver grudenta, adicione um pouco de farinha.

Forme uma bola, unte com óleo e coloque na vasilha. Cubra com um saco plástico.

Feche e deixe crescer até dobrar de volume.

Passa água sobre a massa e role em flocos de aveia.

Coloque em uma forma de pão untada e deixe crescer novamente.

Asse em forno preaquecido a 180 °C–200 °C.

Quando estiver dourado, retire da forma. Se estiver bem corado por baixo, está pronto. Retire todos da forma e deixe esfriar sobre uma grade.

Quando estiver completamente frio, embale em papel-filme. Se desejar, pode congelar.



# ◆ Pão doce com casca de abóbora ◆

## ◆ Ingredientes



1 xícara (chá) de casca de abóbora cozida



3 tabletes de fermento para pão (biológico)



2 colheres (sopa) de açúcar



1 colher (chá) de sal



3 ovos



1 lata de leite condensado



½ xícara (chá) de leite morno



1 colher (chá) de canela em pó



3 colheres (sopa) de margarina



7 xícaras (chá) de farinha de trigo

## ◆ Modo de preparo

Cozinhe a casca da abóbora, bata no liquidificador e passe por uma peneira.

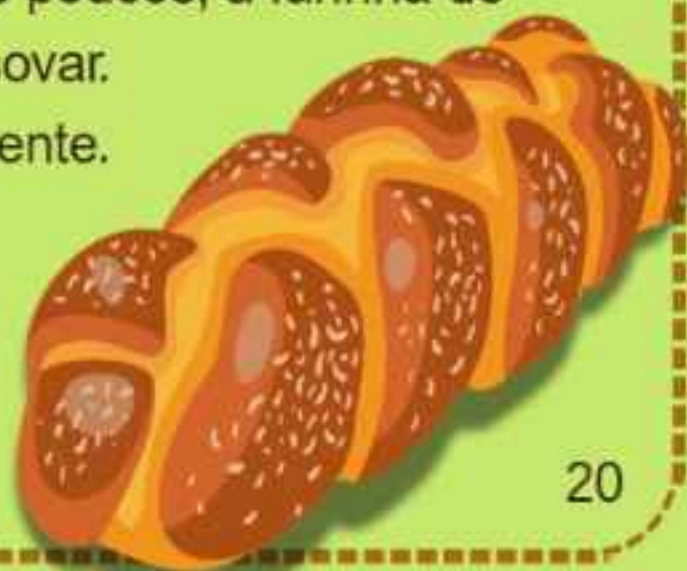
Dissolva o fermento com o açúcar no leite morno e acrescente uma xícara de farinha de trigo.

Cubra e deixe crescer até dobrar de volume.

Adicione as cascas de abóbora peneiradas, os ovos, a margarina, a canela, o sal, o leite condensado e, aos poucos, a farinha de trigo, até obter uma massa no ponto de sovar.

Sove bem, enrole e deixe crescer novamente.

Asse em forno médio até dourar.



# ◆ Pudim de casca de manga ◆

## ◆ Ingredientes



1 copo  
(americano) de  
suco de casca  
de manga



1 copo  
(americano)  
de água



2 colheres  
(chá) bem  
cheias de  
amido de milho



3 colheres  
(chá) bem  
cheias de  
açúcar

## ◆ Modo de preparo

Dissolva o amido de milho, junte os demais ingredientes e misture bem.

Leve ao fogo, mexendo sempre, até engrossar.

Despeje em uma forma umedecida e leve à geladeira até firmar.

**DICAS:** A manga pode ser utilizada para preparar sucos, mousses ou incorporada à salada de frutas.



# ◆ Suco de casca de abacaxi ◆ com limão

## ◆ Ingredientes



4 xícaras de chá  
de casca de  
abacaxi



6 xícaras de  
chá de água



4 colheres de  
sopa de hortelã



Suco de 1  
limão



Adoçante a  
gosto

## ◆ Modo de preparo

Bater tudo no liquidificador por 2 minutos e coar.

DICA: Servir gelado.



# ◆ Suco de cenoura, beterraba e alface ◆

## ◆ Ingredientes



4 cenouras



1 beterraba



8 folhas de alface

## ◆ Modo de preparo

Lavar bem os ingredientes. Cortar as cenouras e as beterrabas, misturar tudo, processar na centrífuga ou liquidificador.

DICA: Servir gelado.



# ◆ Suco de couve com limão ◆

## ◆ Ingredientes



Suco puro de 2 limões



1 folha de couve

## ◆ Modo de preparo

Bata tudo no liquidificador.



## ◆ Suco de laranja com cenoura ◆

### ◆ Ingredientes



4 cenouras



2 laranjas



1 litro de  
água.

### ◆ Modo de preparo

Descasque as cenouras e as laranjas. Corte as cenouras e as laranjas e bata no liquidificador com 1L de água.

DICA: Sirva gelado



## ◆ Suco de tamarindo com abacaxi ◆

### ◆ Ingredientes



1 polpa de 200g  
de tamarindo



1 polpa de  
200g de  
abacaxi



400 ml de  
água



Adoçante ou  
mel a gost

### ◆ Modo de preparo

Bata todos os ingredientes no liquidificador por um minuto, até ficarem homogêneos. Sirva em seguida.



# Torta salgada de casca de abóbora com recheio de talos

## Ingredientes



3 xícaras (chá)  
de farinha de  
trigo



1 xícara (chá)  
de talo de  
couve e salsa;



½ copo de  
alho



½ pacote de  
queijo ralado  
(50 g)



250 ml de leite



1 xícara (chá)  
de casca de  
abóbora



3 ovos



1 cenoura  
ralada



1 cebola  
pequena



1 colher  
(sobremesa)  
de fermento  
em pó



1 dente de  
alho



sal a gosto

## ◆ Modo de preparo

**RECHEIO:** Refogar a cebola, o alho, os talos e a cenoura.

**MASSA:** Coloque os ovos, a casca de abóbora, o óleo, o queijo ralado, o leite e o sal no liquidificador. Despeje a massa em uma vasilha e misture o trigo, o recheio e o fermento em pó. Leve ao forno por 30 minutos, em forma previamente untada com margarina ou óleo e farinha de trigo.



# Referências

## **Bolo de beterraba**

Disponível em: <<https://www.tastemade.com.br/videos/bolo-de-beterraba>>. Acesso em: 13/out.

## **Bolo de casca de abacaxi**

Disponível em: <<http://www.tudogostoso.com.br/receita/47621-bolo-de-casca-de-abacaxi.html>>. Acesso em: 13/out.

## **Bolo de casca de banana**

Disponível em: <[www.facebook.com/gruposelfuego/](http://www.facebook.com/gruposelfuego/)>. Acesso em: 13/out.

## **Brigadeiro de casca de banana**


Disponível em: <[http://www.mariopenna.org.br/mariopenna/Pagina.do;jsessio\\_nid=f17n90uqpoio?idSecao=160&idNoticia=5280](http://www.mariopenna.org.br/mariopenna/Pagina.do;jsessio_nid=f17n90uqpoio?idSecao=160&idNoticia=5280)>. Acesso em: 13/out.

## **Creme de folha de couve flor**

Disponível em: <<http://www.minhavidacom.br/receitas/materias/16898-creme-de-folha-de-couve-flor>>. Acesso em: 13/out.

## **Doce de casca de melancia**

Disponível em: <<http://www.tudogostoso.com.br/receita/32086-doce-de-casca-de-melancia.html>>. Acesso em: 13/out.



### **Docinho de tamarindo**

Disponível em: < <http://www.mundoboaforma.com.br/10-receitas-de-suco-de-tamarindo-beneficios-e-como-fazer/>>.

Acesso em: 13/out.

### **Friturinhas de talo**

Disponível em: <<http://meioambienterio.com/2015/12/receitas-reaproveitar-alimentos-evitar-desperdicio/>>. Acesso em:

13/out.

### **Geleia de Entrecasca de Maracujá**

Disponível em: <<http://gshow.globo.com/receitas-gshow/receita/geleia-de-entrecasca-de-maracuja-4e694b598811967e1b0005e3.html>>.

Acesso em: 13/out.

### **Geleia de laranja**

Disponível em: <

<http://www.tudogostoso.com.br/receita/100349-geleia-de-laranja.html>>. Acesso em: 13/out.

### **Pãozinho de batata doce**

Disponível em: <<http://www.aquinacozinha.com/paozinho-de-batata-doce/>>. Acesso em: 13/out.

### **Pão de casca de banana**

Disponível em: <<http://www.tudogostoso.com.br/receita/86401-pao-de-casca-de-banana.html>>. Acesso em: 13/out.

### **Pão doce com casca de abóbora**

Disponível em: <<http://www.arterecyclada.com.br/receitas/pao-doce-com-casca-de-abobora/>>. Acesso em: 13/out.



### **Pudim de casca de manga**

Disponível em: < Docinho de tamarindo

Disponível em: < <http://www.mundoboaforma.com.br/10-receitas-de-suco-de-tamarindo-beneficios-e-como-fazer/>>.

Acesso em: 13/out.

### **Friturinhas de talo**

Disponível em: <<http://meioambienterio.com/2015/12/receitas-reaproveitar-alimentos-evitar-desperdicio/>>. Acesso em: 13/out.

### **Geleia de Entrecasca de Maracujá**

Disponível em: <<http://gshow.globo.com/receitas-gshow/receita/geleia-de-entrecasca-de-maracuja-4e694b598811967e1b0005e3.html>>. Acesso em: 13/out.

### **Geleia de laranja**

Disponível em: <<http://www.tudogostoso.com.br/receita/100349-geleia-de-laranja.html>>. Acesso em: 13/out.

### **Suco de casca de abacaxi, hortelã e limão**

Disponível em: <[http://clinicasaudeativa.com.br/\\_old/arquivos/receitas\\_sucos.pdf](http://clinicasaudeativa.com.br/_old/arquivos/receitas_sucos.pdf)>. Acesso em: 13/out.

### **Suco de cenoura, beterraba e alface**

Disponível em: <[http://clinicasaudeativa.com.br/\\_old/arquivos/receitas\\_sucos.pdf](http://clinicasaudeativa.com.br/_old/arquivos/receitas_sucos.pdf)>. Acesso em: 13/out.



### **Suco de Laranja com cenoura**

Disponível

em:

<<http://www.compartilhausaude.com.br/saude/suco-de-laranja-com-cenoura>>. Acesso em: 13/out.

### **Suco de tamarindo com abacaxi**

Disponível em: < <http://www.mundoboaforma.com.br/10-receitas-de-suco-de-tamarindo-beneficios-e-como-fazer/>>.

Acesso em: 13/out.

### **Suco de couve com limão**

Disponível em: <<http://emagrecer.eco.br/suco/de-couve/>>.

Acesso em: 13/out.

### **Torta salgada de casca de abóbora com recheio de talos**

Disponível em: <<http://meioambienterio.com/2015/12/receitas-reaproveitar-alimentos-evitar-desperdicio/>>. Acesso em: 13/out.



## Apoio



Programa de Pós-Graduação  
**AGROECOLOGIA E  
DESENVOLVIMENTO  
TERRITORIAL**