

PROGRAMA AGRICULTUAR: COMPARTILHANDO CONHECIMENTOS E VIVÊNCIAS COM AGRICULTORES FAMILIARES

Tecnologia e Produção

Coordenador da atividade: Paulo Roberto SILVEIRA¹

Universidade Federal do Pampa - UNIPAMPA

Autores: Ederson MESSA²; Luciele Pacheco RODRIGUES³; Albina MEUS⁴

Resumo

O trabalho apresenta as ações desenvolvidas pelo programa Agricultuar, espaço de extensão da UNIPAMPA – Campus de Itaqui, o qual busca qualificar os produtos da agricultura familiar do município, integrando diferentes áreas de conhecimento; as ações desenvolvem-se em parceria com a EMATER-RS e a Secretaria Municipal de Agricultura, além de outras entidades associativas, enfocando as áreas de gestão, marketing, boas práticas de fabricação e processamento de alimentos. O objetivo tem sido apoiar a organização das feiras, a formação das famílias de agricultores e a produção de material de divulgação inseridos em estratégias de marketing continuamente desenvolvidas; pode-se inferir a melhoria das embalagens, nas formas de apresentação dos produtos, no aprofundamento do conhecimento sobre as expectativas dos consumidores. Avalia-se como resultados positivos a interação com o público-alvo e a interdisciplinaridade, as quais representam uma qualificação da ação extensionista; também se pode citar a aproximação entre a extensão com dimensões de ensino e pesquisa. O programa deverá continuar a ser desenvolvido durante o ano de 2019, concluindo coma produção de um encarte e vídeos como aportes publicitários e a promoção do encontro da agricultura familiar.

Palavra-chave: agricultura familiar; qualificação de alimentos; marketing;

Introdução

O programa Agricultuar consiste em ação de extensão da UNIPAMPA- Campus de Itaqui em parceria com a EMATER-RS e a Secretaria Municipal de Agricultura, a qual objetiva qualificar os produtos dos agricultores familiares para fortalecer as estratégias de comercialização. O programa representa uma importante contribuição da Universidade no diálogo com os agricultores para efetivar a melhoria da gestão do espaço feira e do

¹ Paulo Roberto Cardoso da Silveira, professor adjunto da UNIPAMPA – Campus de Itaqui;

² Ederson MESSA; Acadêmico do Curso de Bacharelado Interdisciplinar em Ciência e Tecnologia; UNIPAMPA-Campus Itaqui;

³ Luciéle Rodrigues Pacheco. Acadêmica do Curso de Nutrição; UNIPAMPA-Campus Itaqui;

⁴ Albina Meus; Acadêmica do Curso de Agronomia; UNIPAMPA-Campus Itaqui;

planejamento da produção para fornecimento aos programas institucionais (PAA⁵ e PNAE⁶), a qualificação na área da tecnologia de alimentos, significando um espaço importante para a aprendizagem dos estudantes de Agronomia, Ciência e Tecnologia de Alimentos, Nutrição e o Bacharelado Interdisciplinar em Ciência e Tecnologia; ao mesmo tempo, tem possibilitando a investigação sobre o Marketing utilizado pelos agricultores familiares e sua complexificação a partir do conhecimento dos consumidores. O Programa objetiva propor estratégias de qualificação sanitária e de Marketing, apoiar a estruturação dos espaços de comercialização e a produção de materiais (encarte e vídeos) para divulgação dos produtos a serem comercializados; além de promover ações de formação dos agricultores(as).

Metodologia

O desenvolvimento do programa ocorre a partir de reuniões de planejamento quinzenais entre as instituições parceiras, envolvendo também a Secretaria Municipal de Indústria, Comércio e Turismo, a Associação dos Agricultores Familiares e o Sindicato dos Trabalhadores Rurais; neste espaço, são estruturadas as ações em relação a promoção de feiras de agricultores, onde a UNIPAMPA participa na demonstração de seus projetos de pesquisa e extensão (envolvendo o grupo PET – Agronomia), ações de formação de agricultores realizadas no meio rural e encontros de agricultores familiares no espaço urbano. No aspecto formativo serão efetivadas frequentes oficinas de qualificação do processamento de alimentos e na adoção de Boas Práticas de Fabricação.

A equipe desenvolve momentos de investigação sobre a percepção dos consumidores em relação aos produtos da agricultura familiar e sobre as potencialidades e desafios apresentados pelas famílias agricultoras. No segundo semestre pretende-se apresentar publicamente os materiais desenvolvidos para divulgação dos produtos e as propostas de interação com a comunidade. Também são desenvolvidas embalagens mais adequadas nos aspectos de conservação dos produtos e em sua apresentação. O público-alvo são os agricultores familiares e Itaqui das localidades de Itaó, Passo da Cachoeira e Curuçu. É fundamental a participação de uma equipe com docentes, TAEs e estudantes de áreas de conhecimento diversas, a qual possibilita uma abordagem interdisciplinar.

Desenvolvimento e processos avaliativos

⁵ Programa de Aquisição de Alimentos, gestado pela CONAB, o qual tem significado opção de comercialização de alimentos em Itaqui.

⁶ Programa Nacional de Alimentação Escolar, o qual fornece alimentos da agricultura familiar para as escolas do município, envolvendo recursos públicos federais;

Quando se iniciou o Programa as feiras de agricultores estavam sendo realizadas em pontos específicos e fixos, onde participavam poucas famílias e com escassa diversidade de produtos. Assim, foi percebido a necessidade de promover um “feirão”, o qual reúne um grupo de famílias definidas em reuniões com as entidades organizadoras, localizado no sábado em um ponto de grande fluxo de pessoas. Desta forma, além da diversidade de produtos, buscou-se junto ao governo federal (Ministério de Desenvolvimento Agrário) uma estrutura mais adequada (bancas, uniformes, embalagens), além de um conjunto de ações de divulgação e constituição de atrações; assim, ocorrem mensalmente este “feirão” com grande apelo de consumidores e com venda significativa.

Para planejar as ações do Programa, executa-se um reconhecimento permanente das possibilidades e necessidades dos agricultores, o qual é realizado em três momentos articulados: no diálogo com as instituições parceiras, no diálogo com os agricultores e com os consumidores; os três momentos são desenvolvidos com a participação de diferentes setores da Universidade, possibilitando uma ação conjunta.

Esta forma de atuar tem aproximado a Universidade da comunidade e tem possibilitado a interação com a pesquisa (gerando demandas) e espaço de aprendizagem importante para os estudantes; percebe-se a vivência da dimensão extensão e a compreensão de seu aporte para enfrentar problemas sociais.

A ação integrada entre diferentes áreas de conhecimento (agronomia, ciência e tecnologia, ciências humanas), rompendo com a prática de uma extensão pontual e que se restringe a compartilhar conhecimentos científico-tecnológicos, representa uma potencialização do papel da extensão universitária.

Considerações Finais

O Programa tem apresentado resultados relevantes, articulando conhecimentos e vivências, em uma interação universidade-comunidade. O planejamento realizado com as entidades parceiras possibilita articular esforços no sentido de qualificar os produtos da agricultura familiar, aumentando apelo junto aos consumidores, aumentando escala de produção e a adoção de melhorias de gestão e no processamento/apresentação dos produtos. Metodologicamente, percebe-se um aprendizado que pode contribuir no aprimoramento da relação extensão-ensino-pesquisa.

Referências

CRUZ, F.T. da. & SCHNEIDER, S. **Qualidade dos alimentos, escalas de produção e valorização de produtos tradicionais**; Revista Brasileira de Agroecologia, 5(2): 22-38 (2010)

DEON, P.R.C. **A contribuição dos atores na trajetória de formalização das agroindústrias familiares rurais em Jaguari-rs e Chapecó-sc**; 2015, 311 p.;Tese (Doutorado em Extensão Rural, Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, Rio Grande do Sul, 2015);

LAGRANGE, L. **La commercialisation des produits agricoles et alimentaires**.Collection agriculture d'aujourd'hui. Editora Tec & Doc. 2^o édition. Paris, 1995.

PREZOTTO, L. **A Agroindústria Rural de Pequeno Porte e o seu Ambiente Institucional Relativo à Legislação Sanitária, Curso de Pós-graduação em Agroecossistemas**, UFSC, 1999(Dissertação de Mestrado).

SILVEIRA, P. R. C. da. & ZIMERMANN, S. **A Qualidade em Circuitos Regionais de Produção de Alimentos numa Perspectiva de Segurança Alimentar**, em: FROELICH, M. & DIESEL, V. Espaço Rural e Desenvolvimento Regional, Ijuí, ed.UNIJUÍ, Relatórios de Pesquisa, 2004.

SILVEIRA, P.R.C. da. & HEINZ, C.U. **Controle de qualidade normativo e qualidade ampla: princípios para re-estruturação e qualificação da produção artesanal de alimentos**; disponível em: <http://coral.ufsm.br/desenvolvimentorural/textos/artigosauluis.pdf>.

SPERS, E. E. **Mecanismos da regulação da qualidade e segurança em alimentos**. 2003. 136 f. Tese (Doutorado em Administração)-Faculdade de Economia e Administração, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2003.