

Revista

Consciência Regional

Santa Maria, dezembro de 2015



Circuitos locais de
produção e consumo
de Frutas e Hortalças:

O caso de Santiago - RS



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA
PRÓ-REITORIA DE EXTENSÃO
COLÉGIO POLITÉCNICO DA UFSM**

Reitor: Prof. Paulo Afonso Burmann
Vice-Reitor: Prof. Paulo Bayard Dias Gonçalves
Pró-Reitora de Extensão: Prof.^a Terezinha Heck Weiller
Diretor do Colégio Politécnico: Prof. Valmir Aita
Vice-Diretor do Colégio Politécnico: Prof. Jaime Peixoto Stecca
Diretor do Departamento de Pesquisa e Extensão: Prof.^a Marta Von Ende

Essa publicação é parte do projeto de extensão "Promoção dos circuitos locais de produção e consumo de Frutas e Hortaliças no município de Santiago (RS)", apoiado pelo Edital Construindo Redes.

EXPEDIENTE:

Organizador: Prof. Gustavo Pinto da Silva
Revisão: Prof.^a Miriane Costa da Fonseca
Projeto Gráfico e Diagramação: Jéssica de Freitas Dutra
Foto de Capa: Pablo Silva
Impressão: Triunfal Gráfica & Editora
Tiragem: 500 exemplares

Colégio Politécnico da UFSM

Endereço: Avenida Roraima, 1000 – Prédio 70 - CEP 97015-900
Santa Maria – RS – Brasil
Telefone: (55) 3220-8273

Home page: <http://www.politecnico.ufsm.br>

São de responsabilidade exclusiva dos autores a precisão e a validade dos dados e informações, assim como as opiniões expressadas nos artigos, não manifestando necessariamente o ponto de vista do Colégio Politécnico da UFSM.

Editorial



É com grande alegria que apresentamos à comunidade o primeiro número da revista *Consciência Regional*, fruto do trabalho desenvolvido junto ao projeto de Extensão “Promoção dos circuitos locais de produção e consumo de Frutas e Hortaliças no município de Santiago (RS)”, vinculado ao Colégio Politécnico da UFSM. Trata-se de uma produção coletiva que busca apresentar resultados de diferentes ações institucionais realizadas por professores, estudantes e agricultores que constroem cotidianamente no campo da agricultura, atividades desenvolvidas a partir das experiências vividas no campo da extensão.

Por tratar-se de uma ação de extensão, deve ser entendida como um processo educativo, cultural e científico que articula de forma indissociável o ensino e a pesquisa, contribuindo para que a universidade e a sociedade estabeleçam ações transformadoras. A extensão constitui-se em um espaço potente não apenas para sensibilizar os professores e estudantes para os problemas sociais, mas é igualmente, ambiente produtor de conhecimento, de qualificação teórica e prática dos sujeitos, contribuindo para a modificação da realidade vivida.

O tema, objeto da ação de extensão

apresentada nesta revista, é sem sobre de dúvida muito importante, não apenas para as famílias e consumidores do território envolvido na medida em que relata uma experiência bem sucedida, mas porque nos permitem apreender que é possível produzir alimentos que efetivamente promovam a vida das pessoas que com ele interagem. Esta edição discute o papel desempenhado pela UFSM a partir do trabalho desenvolvido por professores, alunos e técnicos administrativos do Colégio Politécnico na produção de frutas e hortaliças em Santiago/RS. Apresenta ainda o conjunto de ações que foram realizadas em parceria com a comunidade local, com os agricultores e gestores na perspectiva de fomentar, qualificar e ampliar as ações de produção de alimentos junto aos agricultores familiares.

Para a Pró-reitoria de Extensão, compartilhar esta experiência é relevante uma vez que o papel da universidade é fomentar ações que possam contribuir com a formação dos nossos alunos nas interações que estabelecem com as pessoas que vivem nas comunidades rurais. A divulgação desta revista contribuirá para que diferentes sujeitos/atores possam compartilhar e disseminar essa vivência que é geradora de trabalho e renda para os pequenos agricultores, bem como contribuir para a ampliação da produção de alimentos que garantam a saúde do produtor e dos consumidores da comunidade local e regional.

Prof.ª Teresinha Heck Weiller

Pró-reitora de Extensão da
Universidade Federal de Santa Maria

Sumário

A revista **Consciência Regional**

6

Consciência
Regional

O papel da **UFSM** em
Santiago e na região



8

Os projetos do **Colégio Politécnico**
da UFSM em **Santiago (RS)**

10



Entrevistas:
A visão das **lideranças Santiaguenses**
sobre a **agricultura familiar** local e suas
perspectivas para o **FUTURO**



13

A **comunicação visual** nos circuitos
locais de **produção e consumo**

18



A importância da produção de **frutas**
e **hortaliças** para a **economia local**



20

Sumário

A compra local de **frutas e hortaliças** como instrumento de **desenvolvimento**

22



Diversidade das formas de comercialização local de **Santiago - RS**



25

A importância da compra da **alimentação escolar** diretamente dos **agricultores familiares**

43



COOPERSAF
Uma **história de sucesso**



45

O **georreferenciamento** da Fruticultura e Olericultura de **Santiago - RS**

47



A revista

Consciência Regional

Gustavo Pinto da Silva

O primeiro número da Revista Consciência Regional apresenta um trabalho realizado por um grupo de professores do Colégio Politécnico da UFSM vinculado à Universidade Federal de Santa Maria com o intuito de fortalecer iniciativas de desenvolvimento regional.

Acredita-se que uma instituição de ensino tem por finalidade estar em constante diálogo com a sociedade e, desse modo, contribuir na mudança em benefício de cenários mais sustentáveis e com capacidade de integrar principalmente a população mais carente. Na medida em que se distancia do que ocorre na sociedade, corre-se o risco de se tornar inócua e alheia ao próprio mundo do qual faz parte.

A matriz conceitual e operacional que prevê a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão tem por finalidade responder justamente a essa demanda, numa perspectiva de educação articulada e formadora de cidadãos críticos e agentes e de seu próprio mundo. As próprias diretrizes da Política Nacional de Educação Profissional e Tecnológica chamam atenção para a necessidade de fortalecer essa indissociabilidade entre a formação geral e profissional, na perspectiva de uma educação voltada para a cidadania.

O ensino tem capacidade de formar para a vida quando os sujeitos podem compreender e intervir no ambiente de onde vem. Para tanto, há necessidade de que o processo de formação possa contemplar uma abordagem contextualizada dos conteúdos, consoante com as características e a realidade em que se encontram inseridos. Dessa forma, uma metodologia de ensino em que os estudantes sejam imersos no mundo do trabalho oportuniza as condições de que sejam os protagonistas da transposição de conhecimentos para um processo de aprendizagem situado em um contexto real.

Além de prática pedagógica, a vivência nas condições reais da comunidade traz problemas de pesquisa da sociedade para o interior da instituição de ensino, revelando ser um espaço de riqueza para a construção de respostas contextualizadas. Isso não significa que uma escola técnica não possa se ater em uma pesquisa de ponta, mas que o compromisso está em encontrar respostas para questões que cotidianamente fazem parte de seu entorno.

Por fim, é fundamental que uma Escola Técnica possa comunicar o conhecimento, a concepção que tem de seus processos de educação, de modo que a sociedade possa conhecer e utilizar permanentemente o que é produzido. Ela precisa estar em diálogo constante com a comunidade, oportunizando respostas tanto aos problemas que a sociedade apresenta, como também buscando nela os elementos para a pesquisa e para qualificação de suas formas de ensino-aprendizagem. A extensão busca descortinar esse conhecimento que por vezes fica oculto nas instituições de ensino, mas que, quando disponibilizado, pode criar condições favoráveis para o exercício da cidadania.

Pretende-se, assim, justificar a escolha pela qual essa Revista recebeu o nome de Consciência Regional. O termo Consciência refere-se a esse julgamento moral de uma organização que entende que sua prática de trabalho precisa ser transformadora, tanto no ensino, na pesquisa, como na extensão. Trata-se de um senso de responsabilidade para com o que está mais próximo, e isso justifica o segundo termo - Regional.

O caráter não deslocalizável em relação ao entorno da Universidade Federal de Santa Maria tem por finalidade fortalecer a relação com um conjunto de limites que definem a região em que nossa consciência exige que aquilo que é desenvolvido esteja relacionado. As diretrizes da Educação Profissional e Tecnológica novamente chamam atenção e aqui são reiteradas, reafirmando a necessidade de um processo educacional em que as atividades e as práticas estejam alinhadas com os arranjos produtivos sociais e culturais da região da qual faz parte.

A revista pretende sempre tratar de um tema em específico, pois pode aprofundar aspectos importantes de uma realidade que se convive e sente

A revista

se parte. Por outro lado, essa realidade tem muito a ensinar para quem vive a dinâmica acadêmica e serve de subsídio para estruturar um processo educacional que possa criar mais sentido para aqueles que vivem o dia a dia de uma região.

Para o primeiro número buscaram-se abordar o caso do sistema agroalimentar de frutas e hortaliças de Santiago, Rio Grande do Sul. Na medida em que se está localizado em uma região de forte predominância da agricultura, esse tema justifica-se, pois requer algumas trilhas para um desenvolvimento que seja capaz de integrar um maior número de pessoas. Por outro lado, o tema da alimentação parece viver um momento de turbulência, em que as incertezas parecem ser maiores do que as hipóteses que antes eram tomadas como verdadeiras. Todo dia temos sido colocados diante de escândalos alimentares, dúvidas sobre a qualidade dos alimentos, demonstrando a fragilidade dos sistemas agroalimentares. Santiago - RS por sua vez é um município que tem buscado construir estratégias que possam alterar a sua realidade.

Além disso, a escolha do tema traz a possibilidade de contar um pouco sobre a forma pela qual o Colégio Politécnico, através de seus docentes compreende como os esforços podem ser somados para resolver questões do cotidiano, como a alimentação. O caso de Santiago demonstra que a estruturação de um arranjo institucional pode ser considerado como a matriz de suporte para que ações de desenvolvimento possam ocorrer e desenvolver-se de forma autônoma. Assim, dificilmente as iniciativas terão sucesso se depender exclusivamente de pessoas

ou organizações atuando de forma isolada. Ao contrário, exige o envolvimento daqueles que vivem determinada realidade, que ao longo de suas vidas têm dirigido os esforços para construir soluções, mas também os diferentes olhares de outras organizações da sociedade.

Desse modo, o que se busca relatar no primeiro número não se trata de um trabalho exclusivo da UFMS, já que, somente no ano de

2014, a universidade propôs-se a essa aproximação de maneira mais

pronunciada com a comunidade de Santiago.

Ao contrário, trata-se do resultado do

trabalho de uma série de pessoas

que, ao longo de suas vidas,

desenvolveram um conjunto de

atividades em prol da

produção e comercialização

de alimentos no local. São técnicos,

extensionistas, agentes públicos,

agricultores, dentre outros,

que têm atuado em prol de

alternativas para a geração de

trabalho e renda, mas também para a produção saudável e a soberania alimentar. O papel enquanto Colégio Politécnico da Universidade Federal de Santa Maria é apenas facilitar para que algumas iniciativas possam acontecer.

Por fim, espera-se que a existência da Revista Consciência Regional possa gerar frutos. Se apenas se conseguir tirar do anonimato um pouco do que acontece em nossa região já se terá atingido o objetivo.



O papel da UFSM em Santiago e na região

2

Marta Von Ende



Créditos Fotografia: Luciane Ines Schneider

A compreensão dos problemas da sociedade assenta-se cada vez mais em configurações complexas de saberes, de forma que a legitimidade da universidade necessariamente passa por um aprofundamento das atividades que desenvolve no sentido de se apropriar e oferecer reais contribuições para o meio em que está inserida.

Esse resultado somente será alcançado com êxito a partir da plena integração entre as três vertentes que fazem a vida universitária - o ensino, a pesquisa e a extensão. Ao incluir a pesquisa e a extensão no processo formativo, pretende-se uma formação integral e em sintonia com as necessidades do contexto social, permitindo ao estudante analisar criticamente uma determinada realidade, confrontá-la com o saber científico e buscar alternativas possíveis para soluções dos problemas dessa realidade.

Na Universidade Federal de Santa Maria, isso não poderia ser diferente. O desenvolvimento de ações que articulem o ensino com a pesquisa e a extensão está no âmago de muitos projetos desenvolvidos pela instituição, como os apresentados nesta edição da Revista. Essas ações extrapolam os muros da universidade e possuem a capacidade de modificar realidades.

Nessa perspectiva, o papel da Universidade Federal de Santa Maria como agente de desenvolvimento não é só o de formar cidadãos críticos e aptos para o mundo do trabalho, mas, sobretudo, tem papel fundamental de promover os arranjos produtivos e suas interfaces para a promoção de um desenvolvimento que seja mais sustentável e solidário.

Para que isso aconteça de forma efetiva, é importante que a Universidade esteja atenta à realidade que a cerca e estabeleça um diálogo permanente com a comunidade, de forma que mecanismos de interação e articulação possam ser criados para a promoção do desenvolvimento.

As ações relatadas nesta Revista tratam de projetos desenvolvidos pelo Colégio Politécnico da UFSM no município de Santiago, RS, que é apenas uma representação dos municípios do Vale do Jaguari. Não é grande o número de atividades de ensino, de pesquisa e de extensão que têm sido realizadas para essa região, que está relativamente distante dos principais centros de ensino e que, na maioria das vezes, não consta em primeiro plano como instância de interação com o mundo acadêmico.

A universidade, de maneira geral, tem sido acusada de deixar um vazio e levar poucas respostas às comunidades regionais, determinando normalmente regiões pontuais para sua atuação. No intuito de sanar essa deficiência, no ano de 2014, criou-se um grupo de pessoas com formação multidisciplinar do Colégio Politécnico envolvendo docentes, técnicos administrativos em educação e estudantes dos níveis médio e superior, voltado a promover a fruticultura e a olericultura. O Colégio Politécnico é uma unidade de ensino médio, técnico e tecnológico da UFSM, que tem desenvolvido trabalhos na área da fruticultura

O papel da UFSM em Santiago e na região

2

Marta Von Ende

principalmente na perspectiva da produção, mas muito pouco no viés de articulação, de promoção dos mercados, de logística e de arranjos produtivos.

Com esse novo enfoque, a fruticultura, que consiste numa área que notadamente já vem sendo largamente estudada no Colégio Politécnico, ganha novos *insights* e possibilidades de trabalhos a serem desenvolvidos. O início dessas novas

perspectivas deu-se a partir do projeto de pesquisa intitulado

"Modelagem de um Banco de Dados Espacial para a Matriz Produtiva da Fruticultura e da Horticultura na Região Central do Rio Grande do Sul", que tem por objetivo desenvolver um banco de dados em

que se possa dispor de todos os estabelecimentos com atividades voltadas a frutas e hortaliças da região central do estado. A implementação da pesquisa iniciou pelo município de Santiago, e, a partir de seus resultados, identificou-se a necessidade de complementar o projeto com ações a serem desenvolvidas localmente, surgindo o projeto de extensão denominado "Promoção dos Circuitos Curtos de Produção, Comercialização e Consumo de

Frutas e Hortaliças no Município de Santiago (RS)". O projeto de extensão, além de fortalecer o grupo a partir do aumento no número de participantes, foi formatado principalmente com o intuito de tratar as informações obtidas para a promoção e articulação das cadeias locais de produção. A implementação do projeto de extensão como um desdobramento e complementação do projeto de pesquisa

torna visível a articulação e indissociabilidade entre esses dois pilares, que devem caminhar juntos com o ensino.

A execução de propostas integradoras, a exemplo do caso de Santiago, RS, passa pelo estabelecimento de parcerias e identificação de

apoiadores, já que o principal resultado que se pretende alcançar é desenvolver sintonia entre as partes envolvidas, garantindo-lhes participação ativa no processo. Para isso, faz-se necessário uma conduta articulada da UFSM com outros agentes, sendo que o resultado promete não só o cumprimento de sua função de agente de desenvolvimento, mas principalmente a de formar cidadãos capazes de compreender a cidadania no seu sentido integral.



Créditos Fotografia: Pablo Silva

Os projetos do Colégio Politécnico da UFSM em Santiago (RS)

3

Daniel Lichtnow, Marinêz da Silva, Gustavo Pinto da Silva.



Créditos Fotografia: Luciane Ines Schneider

A participação do Colégio Politécnico da UFSM no município de Santiago iniciou-se no primeiro semestre de 2014, quando a Prof.^a Marinêz da Silva submeteu ao edital interno do Colégio Politécnico o projeto de pesquisa "Modelagem de um Banco de Dados Espacial para a matriz produtiva da Fruticultura e da Horticultura na Região Central do Rio Grande do Sul".

O interesse pelo tema vem de duas iniciativas diferentes. A primeira, por parte do Prof. Gustavo Pinto da Silva que já trabalhava com a temática dos mercados locais de frutas e hortaliças. Por outro lado, havia um interesse da Emater Escritório Municipal de Santiago em georreferenciar as unidades de produção desses segmentos no município. No Colégio Politécnico, o Prof. Alessandro Miola já tinha experiência e interesse pela temática. A Prof.^a Marta Von Ende atuava como Diretora do Departamento de Pesquisa e Extensão e, aos poucos também foi tomada pelo tema, auxiliando na

concepção de como o Colégio Politécnico poderia participar, e auxiliando na elaboração dos instrumentos para a coleta de dados em atividades de campo.

O interesse particular do Politécnico também se relaciona à criação, em 2014, do curso de Técnico em Fruticultura na modalidade Educação a Distância. Os processos educacionais propostos buscam justamente trabalhar a realidade local, seja pela possibilidade existente dos mercados regionais, seja pelo universo de famílias com necessidade de encontrar alternativas de trabalho e renda, para seguir trabalhando no campo.

O georreferenciamento das propriedades rurais permite saber exatamente a localização geográfica de todos os agricultores. Na maioria dos casos, essas unidades produtoras vão se tornando invisíveis ao consumidor, às instituições públicas, às universidades, entre outros.

O projeto de pesquisa



Créditos Fotografia: Luciane Ines Schneider

Através da criação de um banco de dados espacial, é possível consultar instantaneamente os dados relativos ao agricultor e à sua propriedade, bem como ter a sua posição no espaço terrestre, permitindo também atualização constante dos dados. Para os agricultores o projeto é uma forma de valorização de suas formas produtivas e que os tira do anonimato, colocando-os em contato com os espaços de comercialização e também com as organizações envolvidas nas decisões pertinentes ao setor no município.

A identificação das propriedades rurais permitiu uma primeira aproximação da realidade do município e, aos poucos será feito o armazenamento dos dados sobre estas propriedades em um banco de dados espacial, que em um futuro breve, transformando as informações em um banco de dados espacial, que, em um futuro breve, permitirá gerar informações para compreender, planejar e intervir na fruticultura e olericultura no município.

Os requisitos para construção do banco de dados do projeto foram identificados a partir do levantamento de dados sobre a Fruticultura e Horticultura do município de Santiago. Este levantamento foi realizado por professores e alunos do Colégio Politécnico da UFSM, com apoio da Emater/RS ASCAR, Prefeitura Municipal de Santiago e

Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Santiago. Esses tiveram a oportunidade de visitar as propriedades rurais onde as atividades acontecem, compartilhando os conhecimentos sobre modos de produção, potencialidades e dificuldades que vivenciam no dia a dia.

Para efetuar esta etapa foi utilizado como instrumento de apoio para a realização das entrevistas um questionário elaborado pela equipe do projeto. Esse contém informações sobre o agricultor, a propriedade e a(s) atividade(s) (fruticultura, horticultura) exercida(s). Levantados os requisitos, passamos para a etapa do processo onde temos o projeto do banco de dados; para isso, utilizamos a abordagem Entidade-Relacionamento (ER), através do Diagrama Entidade-Relacionamento (DER). Para exemplificar, no contexto do projeto, a propriedade e município são representadas como entidades (figura 1).

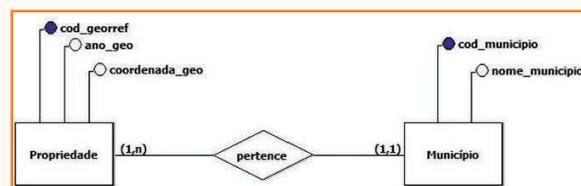


Figura 1 - Exemplo de Diagrama Entidade-Relacionamento

O projeto de extensão



Créditos Fotografia: Pablo Silva

Em paralelo ao projeto de pesquisa, em junho de 2014, a Pró-Reitoria de Extensão lançou o Edital Construindo Redes, para fomentar a extensão na UFSM, a que foi submetido outro projeto de extensão "Promoção dos circuitos locais de produção e consumo de frutas e hortaliças no município de Santiago (RS)". Essa veio ser uma segunda fase do trabalho em que o objetivo foi promover processos de articulação da agricultura familiar e a formação de circuitos curtos de comercialização, visando ao abastecimento local de frutas e hortaliças no município de Santiago-RS. Mesmo com uma produção considerável, a grande maioria do consumo de frutas e hortaliças, igual a outros municípios, é proveniente de outras regiões do estado e até mesmo do Brasil, através da Central de Abastecimento do Estado do Rio Grande do Sul (CEASA/RS). Com o projeto, pode-se criar o ambiente para enfrentar essa dependência de outras regiões. Uma situação de compra local pode transformar-se em um fator decisivo de promoção de desenvolvimento local, pois além de articular o consumidor ao agricultor, exige mais atenção para os aspectos da melhoria de produção.

As ações do projeto de extensão compreendem a construção de um arranjo institucional, a sensibilização dos agricultores, a criação de uma identidade visual e uma

série de aplicações para a produção local, elaboração de audiovisual, a qualificação dos agricultores, dentre outras. Essas ações propõem-se a buscar internalizar os processos de produção, distribuição e consumo, contribuindo para o abastecimento e segurança alimentar, bem como para o desenvolvimento rural na agricultura familiar. Mesmo que Santiago tenha sido o município escolhido para o trabalho, essas estratégias podem ser replicadas para outras realidades.

Essas iniciativas e outras às quais o Colégio Politécnico da UFSM se soma ainda são muito recentes e precisam de continuidade, haja vista os resultados bastante audaciosos que almeja. E, por essas razões, não podem ser conduzidas de

maneira isolada; ao contrário, necessita de um arranjo local de organizações, pois as atividades necessárias ao cumprimento do proposto requerem ações muito específicas e de diferentes naturezas. Por isso, desde o princípio do projeto, o Colégio Politécnico da UFSM tem buscado uma conduta articulada com as organizações públicas e privadas da comunidade de Santiago.

Atualmente, estão envolvidos nos dois projetos cinco bolsistas estudantes dos cursos de Comunicação Social - Publicidade e Propaganda, Geoprocessamento e Economia. Também estão envolvidos professores da área de Geoprocessamento, Informática, Administração e Extensão Rural. Esporadicamente, as ações envolvem professores e estudantes de outras áreas de conhecimento dos diversos cursos que o Colégio Politécnico da UFSM atua.

Entrevistas

A visão das **lideranças Santiaguenses** sobre a **agricultura familiar local** e suas perspectivas para o **FUTURO**

Entrevistamos as principais lideranças do mercado de produção e consumo de Santiago(RS) para entender qual é a realidade das famílias que vivem no meio rural atualmente e quais são as iniciativas desenvolvidas por elas que visam contribuir para a permanência dos agricultores no campo.

A palavra do gestor



Júlio César Viero Ruivo é médico veterinário, formado pela UFSM. Pós-graduado em Gestão de Cidades pela URI – Campus Santiago e Mestre em Planejamento Urbano e Regional pela UFRGS. Está em seu segundo mandato de Prefeito de Santiago.

Revista Consciência Regional (RCR): Como o senhor percebe o papel dos gestores públicos e, em especial, das prefeituras, no desenvolvimento de mecanismos que contribuam para a soberania alimentar de uma determinada região? De que forma a Prefeitura Municipal de Santiago tem incorporado esse tema em sua agenda de ações?

Júlio Ruivo: Nosso papel é fundamental, pois influi diretamente na ampliação da produção como também de mercado desde que os mesmos tenham a percepção da importância do setor produtivo em questão e do papel que podem desempenhar como articuladores de políticas públicas. Para tanto, é necessário explorarmos as potencialidades do setor e as vocações microrregionais. Acredito que temos procurado identificar as oportunidades locais e regionais que possam desenvolver o setor alimentar, bem como a busca de alinhamento com as políticas de Estado, tanto para o fomento como para abertura de novos mercados.

RCR: Quais são as oportunidades que o senhor

identifica em Santiago e que podem contribuir para o aumento da demanda local de frutas e hortaliças?

Júlio Ruivo: Existem muitas oportunidades que podem ser mais bem exploradas aqui no município. Entre elas encontra-se a de melhorar a articulação com as redes de supermercados locais, ampliar o número de produtos oferecidos à rede de ensino, fortalecer as parcerias com os produtores de orgânicos, melhorar a publicidade, criar uma marca local, além de identificar novas oportunidades de comercialização, tais como com o Exército, presídios, entre outros.

RCR: Quais são as principais metas que o município pretende empreender nos próximos anos para fortalecer a produção de alimentos locais?

Júlio Ruivo: Precisamos fomentar a implantação de novos pomares de frutíferas, no mínimo 10 hectares/ano. Somente assim será possível constituir um arranjo produtivo local no município. Precisamos também ampliar a assistência técnica e extensão rural voltadas a atender os agricultores, principalmente redirecionando o trabalho desenvolvido atualmente pela EMATER/RS-ASCAR. Outro desafio é a ampliação da política no programa de irrigação para hortigranjeiros, como o fornecimento de infraestrutura, pois invariavelmente os períodos de estios têm comprometido as produções. Essa necessidade anda junto com novos tipos de produções, tal como produção hidropônica, que tem permitido que alguns agricultores venham fazer novos investimentos. Precisamos potencializar ainda mais essas iniciativas. Hoje temos uma grande oportunidade no município que é a comercialização direta através do Hortomercado. Esse espaço de comercialização pode ser ampliado, beneficiando mais agricultores e também um maior número de consumidores, que terá acesso a uma dieta rica e saudável.

A Prefeitura Municipal de Santiago já está com projeto pronto para a criação de um condomínio industrial para fruticultura. Aliado a isso precisamos criar e fortalecer uma marca em torno da produção local, bem como o associativismo e o cooperativismo como forma de ampliação de mercado.

RCR: Como a Prefeitura pode atuar para promover a sensibilização dos consumidores para o consumo de alimentos produzidos localmente?

Júlio Ruivo: A Prefeitura pode criar um padrão de

Entrevistas

qualidade, ampliar o número de produtores de orgânicos, qualificar de forma permanente o produtor, melhorar a apresentação dos produtos, incentivar a marca local e melhorar a publicidade dos produtos e a organização de novos pontos de comercialização.

RCR: De que forma o senhor espera que uma instituição de ensino pública como a Universidade Federal de Santa Maria possa contribuir para o município de Santiago em projetos dessa natureza?

Júlio Ruivo: A UFSM pode nos auxiliar a difundir novas tecnologias. Isso pode estar conectado com a ampliação do trabalho de pesquisa e extensão aqui no município, além da realização de seminários, capacitações e cursos de curta duração.

A palavra da Extensão Rural



Dairton Ramos Lewandowski é engenheiro agrônomo, formado pela UFSM e especialista em Ciências Ambientais pela URI e Gestão em Cooperativismo pela ESCOOP. Atualmente é chefe do Escritório Municipal da EMATER/RS-ASCAR, Escritório Municipal de Santiago.

Revista Consciência Regional (RCR): Muito se fala da importância da produção de alimentos pela agricultura familiar visando à soberania alimentar de uma região. De que maneira a EMATER/RS-ASCAR - Escritório Municipal de Santiago tem incorporado esse tema em sua agenda de ações?

Dairton: A EMATER/RS-ASCAR-SANTIAGO tem auxiliado os produtores capacitando-os para a melhoria da infraestrutura de produção, estufas, sistemas de irrigação e equipamentos para aumentar a produção de hortaliças. Também tem atuado na elaboração de projetos e orientação técnica diretamente nas propriedades rurais. Também na viabilização do

processamento inspecionado de agroindústrias familiares através do Programa Sabor Gaúcho e articulando a organização da produção e comercialização estimulando a criação de cooperativas e associações.

RCR: O que a EMATER-RS/ASCAR tem proporcionado como assistência técnica e extensão rural para facilitar a produção local de frutas e hortaliças com baixa utilização de contaminantes químicos?

Dairton: Desde a década de 90, Santiago possui movimento de produtores para utilização de menos insumos químicos na produção. Em 2011, começou uma nova capacitação de técnicos e produtores locais em produção agroecológica, de acordo com as normas para produção orgânica, reconhecidas pelo Ministério da Agricultura. A EMATER com apoio da Prefeitura e outras entidades, realizou excursões e visitas técnicas a feiras e a produtores orgânicos viabilizando a organização de um grupo em Santiago. Em 5 de outubro de 2013, ocorreu a primeira feira de produtos orgânicos que continua até hoje, todos os sábados, das 9 horas as 12 horas, em frente à praça da matriz. Atualmente, estamos encaminhando os documentos para a certificação orgânica através da Rede Ecovida de oito produtores, que criaram a Associação dos Produtores Orgânicos de Santiago - APOS. Os processos de manejo com menos insumos químicos e tecnologias agroecológicas são repassados para outros produtores, principalmente para os feirantes do Hortomercado Municipal.

RCR: Quais os principais desafios e metas para a extensão rural na organização dos sistemas locais de produção e consumo no município de Santiago?

Dairton: Santiago tem vários canais de comercialização para produtos locais em feiras, em alguns mercados e supermercados e nos mercados institucionais como o PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar e o PAA – Programa de Aquisição de Alimentos. Em Santiago, existem produtores de hortaliças que não participam de nenhuma associação e abastecem sozinhos mercados e supermercados. A alface, por exemplo, 90% do que é oferecido nos mercados é produzida no município. O desafio é organizar escalas de produção e produtos a serem entregues pelos produtores associados à COOPERSAF, que fornecem às escolas pelo PNAE, desde 2011. Em 2014 aproximadamente R\$ 340.000,00 foram entregues em produtos para as escolas e creches. A meta é aumentar a produção e a diversidade de produtos para atender aos mercados institucionais.

RCR: Quais perspectivas a extensão rural visualiza para a agricultura familiar de Santiago?

Entrevistas

Dairton: A diminuição de mão de obra é um dos entraves para o aumento da produção no meio rural. Neste aspecto, devemos salientar que algumas espécies de hortaliças e frutas necessitam de maior conhecimento e infraestrutura para produção comercial. Temos que organizar a produção estimulando o produtor familiar a aumentar e diversificar a produção. Sabemos quais as hortaliças e frutas têm demanda em Santiago e região e temos que nos preparar para fornecer alimentos para os novos mercados institucionais que irão surgir. Estes mercados são cativos para os produtores familiares com compra garantida e preço justo. Diante deste cenário, usar menos insumos químicos e aproveitar os recursos da propriedade diminuindo os custos de produção e, conseqüentemente, melhorar a qualidade de vida do produtor devem ser objetivos da extensão rural. O trabalho desenvolvido pela EMATER/RS-ASCAR só tem o resultado concreto para o nosso município, em face de que conta com uma harmonia entre as entidades que se envolvem com o setor primário. Este fator certamente favorece ações que visam ao desenvolvimento do meio rural.

A palavra do Sindicalismo Rural



Lérica Pavanelo é agricultora e Presidente do Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Santiago, Unistalda e Capão do Cipó..

Revista Consciência Regional (RCR): Nas últimas décadas temos vivido uma crise de perspectivas para o público que vive da agricultura familiar. O envolvimento na produção de commodities, a diminuição da renda e da mão de obra, a falta de perspectivas de sucessão, dentre outros fatores, tem promovido uma desagregação da agricultura familiar, comprometendo a própria identidade de uma região. O que ainda pode ser desenvolvido para reduzir esses

efeitos?

Lérica Pavanelo: Penso que precisamos cada vez mais conscientizar, primeiramente, os agricultores familiares do importante papel que temos na produção de alimentos. Segundo, temos que mostrar que é possível viver e trabalhar no meio rural, com dignidade, qualidade de vida e renda, que de certa forma não deixa de ser importante. Além disso, fazer com que os jovens, em especial, tenham participação não somente no trabalho da propriedade, e sim na divisão dos lucros, o que grande maioria dos pais tem dificuldade em fazer. Isso faz com que nossos filhos procurem qualquer trabalho na cidade para garantir que no final do mês possam ter seu dinheiro; e os pais ficam trabalhando no meio rural para manter seus filhos na cidade.

RCR: O sindicalismo rural historicamente tem tido um trabalho importante em defender os direitos sociais dos trabalhadores rurais. Como a Senhora vê hoje a atuação do Sindicato em novas frentes, como esta que visa a produção e a soberania alimentar do município?

Lérica Pavanelo: O Movimento Sindical Brasileiro fez acontecer, nos últimos 50 anos, uma verdadeira transformação do meio rural, fazendo chegar muitas políticas públicas que garantiram de certa forma inclusive melhoria na renda dos agricultores. Nosso Sindicato tem atuado fortemente na implementação dessas políticas. Também temos feito muitas ações em conjunto com outras entidades para que os agricultores percebam que é possível, dentro do novo jeito de ser agricultor, de permanecer no meio rural, organizando-se em associações, cooperativas, agroindústrias, dentre outros. Assim, podemos melhorar o que já sabemos fazer, produzir e comercializar nossa produção de uma forma mais direta, garantindo, assim, renda para as famílias. Muito ainda temos que avançar, acredito que essas novas oportunidades que estamos tendo de ver a propriedade como um espaço não só de moradia, como também de trabalho para a permanência dos jovens é muito importante, e o Sindicato precisa ter esse papel de estar sempre buscando novas oportunidades.

RCR: Quais foram as principais conquistas que o Sindicalismo Rural obteve nos últimos anos em relação ao desenvolvimento de políticas públicas para a agricultura familiar e para o abastecimento local de alimentos, e que trouxeram mudanças para Santiago?

Lérica Pavanelo: Em 2009, no Grito da Terra Brasil,

Entrevistas

que acontece todos os anos em Brasília, obtivemos um dos que eu considero mais importante avanço para que o agricultor familiar de todo o país pudesse ter uma melhora na renda, que foi a Lei 11.947. Essa lei criou o PNAE (Programa Nacional da Alimentação Escolar) e o PAA (Programa de Aquisição de Alimentos). O PNAE permite que possamos comercializar nossos produtos para as escolas e municípios, garantindo, assim, um comércio para a produção. O PAA da mesma forma permite a aquisição de alimentos da agricultura familiar, para realizar doação às entidades carentes e também famílias que podem ser beneficiadas com os produtos da agricultura familiar. Em Santiago, tivemos o grande avanço de organizar os agricultores em uma Cooperativa para atender a esses dois programas.

RCR: Quais os principais desafios do sindicalismo na organização dos sistemas locais de produção e consumo no município de Santiago?

Lérida Pavanelo: O principal desafio foi, e pode ainda estar sendo, fazer com que o agricultor acredite nas políticas. Outras tentativas já tinham sido tomadas, porém como não se tinha a garantia do comércio acabaram frustradas. Outra dificuldade que temos é em relação à assistência técnica, que é deficiente. Também sofremos com a dificuldade da organização da produção, de modo a ter sempre em todos os períodos produtos disponíveis para atender as demandas, que aqui no município de Santiago é grande.

Prospectar um meio rural, com gente, é o desafio não somente do Movimento Sindical, bem como de toda a sociedade de uma forma geral. Somos uma categoria trabalhadora, que tem a responsabilidade de produzir 70% dos alimentos que vai à mesa dos brasileiros todos os dias. Toda a sociedade deve apoiar as iniciativas de comercialização direta, oferecida pelos agricultores familiares. Santiago talvez tenha os melhores espaços de comercialização direta ao consumidor do nosso Estado e oferece produtos de ótima qualidade. Precisamos cada vez mais contar com o apoio de todos para poder manter o agricultor desempenhando o seu papel, fazendo aquilo que ele sabe fazer, que é produzir. Tenho certeza que com o apoio e incentivo de todos poderemos reverter o quadro e dizer que teremos sim nossos filhos na sucessão do nosso trabalho.

A palavra do Empresariado



José Afílio Bedin Tamiosso é presidente do Centro Empresarial de Santiago, entidade líder da comunidade empresarial santiaguense, fundado em 2002, fruto da união da Associação Comercial, Industrial e de Serviços; Câmara de Dirigentes Lojistas e Sindicato do Comércio Varejista. O CES envolve-se no fortalecimento principalmente do setor de agroindústrias de Santiago.

Revista Consciência Regional (RCR): O trabalho do Centro Empresarial não é voltado especificamente para a agricultura familiar. O que leva a esse envolvimento em uma questão que aparentemente parece mais rural do que urbana?

José: Nós temos consciência de que grandes indústrias não virão para nossa região, pois estamos longe dos grandes mercados e temos problemas de infraestrutura. A saída é fomentar pequenas agroindústrias, seja de natureza familiar ou empresarial, para que possam produzir para abastecer o mercado local e regional, retendo os jovens no campo e na nossa cidade, bem como agregando valor à matéria-prima e aumentando a renda. Não obstante, o Centro Empresarial tem parte do processo a indústria e a comercialização, conseqüentemente é importante apoiar o sistema como um todo.

RCR: Como o Centro Empresarial de Santiago tem incorporado o tema da produção de alimentos pela agricultura familiar visando à soberania alimentar do município em sua agenda de ações?

José: Em função da criação do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) em nosso município, que envolve diretamente os mercados e açougues, temos incorporado discussões sobre a agroindústria no Programa "A Voz do Empresário". Avaliando a situação, o Centro Empresarial identificou dificuldades dos empreendedores em ter informações e os caminhos para o desenvolvimento da agroindústria. Ao mesmo tempo, baseado em casos conhecidos da nossa região, identificamos potencialidades. Dessa forma que, definimos um conjunto de ações a serem

Entrevistas

realizadas, tais como:

- Contatar e mobilizar as entidades envolvidas com a agroindústria;

- Fomentar formação de um grupo técnico entre entidades parceiras para estimular a legalização de agroindústrias;

- Criar a diretoria de agroindústria no Centro Empresarial, visando facilitar o apoio à informação e encaminhamento para a comercialização;

- Realizar *Happy hour* da agroindústria. Fato concreto do lançamento da diretoria da agroindústria com degustação de produtos coloniais, gerando movimentação e conscientização da importância do setor.

- Disponibilizar toda a mídia do CES, tais como *fanpage*, blogs, rádios, site, jornais, entrevistas, programa A Voz do Empresário, para promover as agroindústrias.

- Fomentar a comercialização através dos próprios associados do CES, tais como mercados e hotéis. A Rede Vivo, por exemplo, se compromete em disponibilizar uma gôndola em todos os supermercados da rede, voltados a promover os produtos do Vale do Jaguari, desde que tenha regularidade e planejamento. Além de ser rede de contato que temos com prefeituras, merenda escolar, creches, exército, etc.

RCR: A identidade de um povo e o tipo de desenvolvimento de uma região também se faz pelos tipos de alimentos que ele consome. O consumo de produtos produzidos localmente poderá ser um importante estratégia de desenvolvimento. Como mostrar para os consumidores essa importância de consumir os produtos locais? Como o Centro

Empresarial pode promover isso?

José: O movimento Santiago Crescemos Juntos, do qual o CES faz parte, está formatando o projeto Santiago 15 anos, o qual definirá os vetores de desenvolvimento para os próximos anos. Acredito que o setor agroindústria será elencado como uma das principais prioridades. Esse é o primeiro passo, a comunidade como um todo quer e todas as entidades facilitarão o desenvolvimento da agroindústria para os empreendedores. O segundo passo é a sensibilização dos consumidores, do potencial e importância do consumo de produtos locais, para geração de emprego e renda. Para isso, disponibilizamos um serviço de mídia, eventos e espaços do CES para essas atividades. No terceiro passo, queremos interligar com os setores de eventos, cultura e turismo a venda de produtos da região. O quarto passo são ações que valorizem perante a comunidade o "empresário rural" e sua importância de produzir para as cidades.

RCR: Os supermercados tem tendido a se concentrar em redes de distribuição. Dessa forma eles se mostram mais sensíveis a preços do que especificamente em priorizar a produção local. O que pode ser feito para aproximar mais essa relação no sentido de que possam amparar de uma maneira melhor a produção local?

José: Conscientização das partes da importância do processo para a região. Há necessidade de planejar e regularizar o abastecimento; enfatizar a importância social e integração das empresas com a comunidade local; criar marcas locais com características da região.



Créditos Fotografia: Pablo Silva

"Sabor do baita chão": Uma iniciativa do Colégio Politécnico da UFSM que vai beneficiar toda a comunidade Santiaguense.

O modo de compreensão dos mercados locais na maioria das vezes não dá atenção à questão comunicacional que está tomada aos moldes da comercialização convencional, pois fidelizar e ganhar novos clientes são coisas naturais, que se baseiam nas referências dos clientes já fiéis. A comunicação visual nos mercados locais tem papel principal de diferenciar o que é local do que vem de fora do circuito e conceder a esses alimentos sentidos sociais e importância que os que não provêm da produção local não carregam.

Muitas vezes é necessário que uma marca ou uma iniciativa comunicacional seja desenvolvida e intervenha para que esses produtos possam se diferenciar em relação aos produtos convencionais. Uma marca para o consumo local pode mobilizar todos os agentes desse mercado, ajudando a desenvolver a economia regional e a manter várias famílias no meio rural.

Uma marca que represente e fortaleça os sentidos sociais que originam o consumo local, busca na história do município características que devem ser preservadas e que valorizam o sentimento regionalista dos moradores, sempre evidenciando as características naturais e benéficas dos alimentos para a saúde do consumidor para que isso desperte tanto a consciência de estar contribuindo para a economia da sua cidade quanto à certeza de estar ingerindo alimentos de procedência segura, e que contribuirão para a manutenção da sua qualidade de vida.

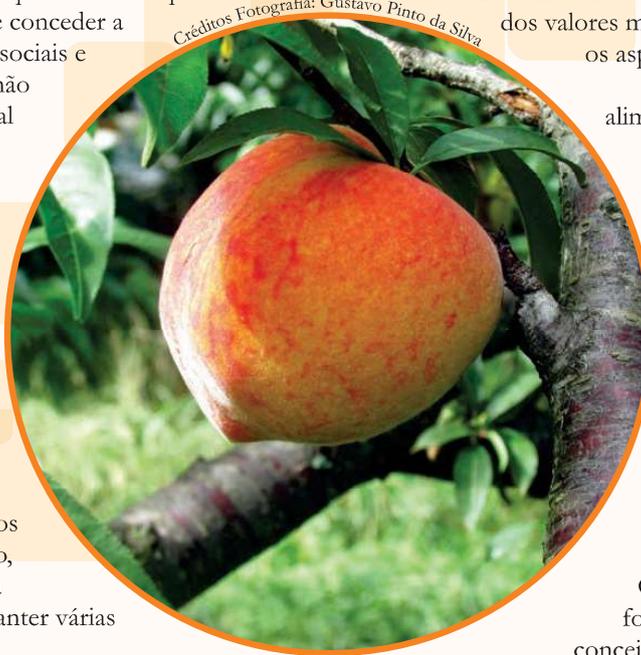
Ao longo da execução do projeto de extensão "Promoção dos Circuitos Locais de Produção e Consumo de Frutas e Hortaliças no Município de

Santiago (RS)" do colégio Politécnico da UFSM, um dos objetivos era desenvolver uma identidade para a produção local. A marca tem como objetivo construir uma tendência regional em consumir os produtos que são produzidos localmente e foi batizada pelo nome de "Sabor do Baita Chão".

A marca busca consolidar o conceito de mercado simbólico onde, além dos alimentos e dos valores monetários, são trabalhados os aspectos culturais regionais e benéficos do consumo de alimentos que são produzidos localmente. Por isso a construção da marca baseou-se em três aspectos característicos da região de Santiago, tendo como principal representante a denominação 'Sabor do Baita Chão' que alia a alimentação a questão regional, já que Santiago é popularmente conhecida como 'Baita Chão'.

Os dois outros pontos que foram cruciais na criação do conceito da marca foram a união sinérgica que existe entre as entidades e lideranças do município e a expressiva produção de folhosas e frutas, que não poderiam ser deixadas de lado já que a produção de ambas é significativa na região.

A partir da inserção da marca no mercado, e de ações de divulgação e consolidação da marca no cotidiano da população, poderá ser analisado o impacto causado pela iniciativa na decisão de compra dos consumidores e no aumento do consumo de produtos oriundos da região. O consumidor terá a opção e a consciência na hora de adquirir seus alimentos.



Créditos Fotografia: Gustavo Pinto da Silva

Elementos constituintes da marca "Sabor do baita chão"



Sabor do Baita Chão

Santiago - RS

Identifica os alimentos como sendo produzidos na região, agregando valores de **confiança e garantia** de procedência aos **produtos**.

Este elemento **representa a união das pessoas** que compõe o circuito local de produção e consumo, as circunferências externas representam as cabeças e os corpos estão unidos formando uma espécie de base para os alimentos. Representado na cor laranja que simboliza **alegria e entusiasmo**, estimula as pessoas a participar ativamente do mercado local e a unir as mãos a favor do objetivo comum.



Representa as **verduras e hortaliças** presentes no município. Tem um formato que remete a uma folhosa na cor verde que remonta a coisas **naturais, ecológicas e orgânicas**. O verde também passa a ideia de **saúde e vitalidade**.

Um fruto representando a **variedade de frutíferas** da produção local, unindo as cores verde e laranja agregando a uma os valores e significados da outra.



A importância da produção de frutas e hortaliças para a economia local

6

Eduardo Gilvan Dutra



Créditos: Eduardo Gilvan Dutra

Mesmo distante de dar conta da produção para o abastecimento no próprio município, Santiago (RS) se destaca quando se trata da produção dentro do que se denomina circuitos curtos de comercialização, pois existe uma diversidade de formas de comercialização que aproximam os consumidores dos agricultores. Atualmente existem aproximadamente cem agricultores que se dedicam a produção de frutas e hortaliças, colocando o município como uma referência quando se trata da autossuficiência da produção especialmente de algumas hortaliças folhosas, tais como alface, chicória, rúcula, couve-flor, dentre outras. Na fruticultura, em função da sazonalidade, a produção continua sendo dependente do abastecimento externo, a exceção talvez só do pêssego que o município tem balança comercial produtiva positiva.

Por outro lado, essas iniciativas, mesmo relevantes, são muito pequenas diante do possível a ser atingido no abastecimento. Neste pequeno texto, buscamos tratar do potencial existente por três espaços de consumo importantes para o município, pois mesmo que anonimamente, representam uma demanda significativa de alimentos: os quartéis do exército brasileiro, o Hospital de Caridade de Santiago, além do efetivo de pessoas que fazem suas refeições em restaurantes, fora de seus domicílios. Estes espaços podem representar oportunidades importantes para ampliar a demanda por frutas e hortaliças que venham da produção local.

Os quartéis de Santiago (RS) contam com um efetivo de 1.200 militares, os quais demandam semanalmente em torno de 10.600 refeições. Diante desse contingente, é possível visualizar uma oportunidade de comercialização para a produção dos agricultores familiares locais, pois quase a totalidade das

frutas e hortaliças vem de outras regiões do Estado do Rio Grande do Sul, especialmente fornecedores da cidade de Santo Ângelo (RS) ou mesmo de fora do Estado. Para se ter ideia da necessidade de hortaliças e frutas dos quartéis incluímos abaixo um quadro com uma amostra de apenas três alimentos produzidos em Santiago, mas não ao ponto de atender a demanda existente. Semanalmente são gastos pelos quartéis aproximadamente R\$ 3345,00, e que poderia estar beneficiando a produção familiar e artesanal do município. Ao contrário, acabam sendo apropriados por agentes de outras regiões, que investem em outros negócios e deixam de beneficiar as pequenas economias locais.

Alimentos	Consumo semanal*	Consumo mensal*
Tomate	185kg	9,5 toneladas
Alface	265 unidades	13.800 unidades
Cebola	152kg	8,0 toneladas

*. Valores aproximados
FONTE: Elaborado pelo autor.

O Hospital de Caridade de Santiago oferece para pacientes e funcionários em torno de 3.250 refeições semanais. Apesar de possuir horta própria de onde provém parte das olerícolas consumidas, ainda é preponderante a compra de produtos oriundos dos supermercados. Claro que parte dessa produção é produzida por agricultores do município, e de certo modo mantém as características organolépticas, biológicas e sanitárias dos alimentos, próprios da

A importância da produção de frutas e hortaliças para a economia local

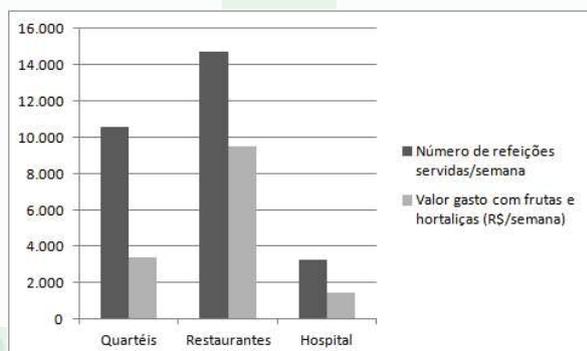
6

Eduardo Gilvan Dutra

O potencial da produção de frutas e hortaliças no município de Santiago(RS)

proximidade. Por ser um local que oferta refeições para pessoas que possuem enfermidades, recuperações e tratamentos, é de interesse do hospital a aquisição de alimentos que viajem o mínimo possível, bem como sejam produzidos através de formas saudáveis de produção. Os restaurantes e churrascarias servem aproximadamente 14.700 refeições semanais, o que resulta num gasto com frutas e hortaliças superior a R\$ 9.500,00 por semana. Levando em consideração o elevado valor gasto com vegetais por parte desses estabelecimentos, e sabendo que há a prevalência de produtos oriundos de fora do município, identifica-se aqui outra oportunidade de abastecimento pelos agricultores locais. Proprietários de restaurantes e lanchonetes mostram-se sensíveis a compra local, pois isso resulta na possibilidade de alimentos frescos e com melhor aparência.

Reunindo esses dados, é possível visualizar na figura abaixo o que representa o potencial do abastecimento de frutas e hortaliças no município:



Por esses exemplos podem se observar também o quanto o local de produção e de consumo estão desconectados, no anonimato, com o desaparecimento do fator humano e formalização das relações de produção. Forças produtivas impostas no sistema alimentar por agentes e corporações fortes, tendem a esticar o circuito de comercialização, o que acarreta na desconcentração espacial da produção local, gerando perdas de oportunidade para os produtores locais. Cadeias longas de produção desconectam os integrantes que compõem o sistema, pois quem produz não sabe quem consome, da mesma forma que, quem consome desconhece a origem do alimento.

A demonstração desse potencial foi apresentada com apenas esses pequenos exemplos de Santiago, mas refletem a realidade também de outros municípios. O desafio parece que não é só ajustar e promover esse encontro entre agricultores e as formas de abastecimento, mas também aumentar a oferta de alimentos em relação à demanda. Além de uma produção voltada para atender os mercados locais, impõe-se a necessidade de manter a diversidade de produtos e a regularidade de entrega.

Por fim, vale a pena ressaltar que estes importantes atores mediadores de consumo possuem um papel importante no fortalecimento dos sistemas de produção local. As organizações dos agricultores e outras entidades locais públicas e privadas, pode fortalecer a reconstituição desses laços de comercialização local visando a constituição desses arranjos produtivos, a criação de empregos, inclusão social, além da oferta de alimentos frescos e saudáveis com procedência.

Sendo assim, nota-se que alimento é um conceito integrador ligando diferentes domínios públicos e objetivos políticos. De um lado encontra-se a preocupação coletiva com a alimentação saudável e promotora de saúde, e o prazer de se alimentar pelos consumidores. De outro, a oportunidade de geração de emprego e renda principalmente para a agricultura familiar, que muitas vezes se vê produzindo culturas de baixa agregação por unidade de área. Para os municípios que a economia tem forte base agropecuária, a produção de frutas, hortaliças e outros produtos, pode significar a melhor distribuição da riqueza e a dinamização da economia local.



Créditos: Eduardo Gilvan Dutra

A compra local de frutas e hortaliças como instrumento de desenvolvimento

7

Gustavo Pinto da Silva



Créditos: Pablo Silva de Oliveira

Qual é o significado de uma decisão de compra? Quais inter-relações existem entre a compra de um alimento e o desenvolvimento de minha comunidade?

A maioria dos consumidores não se faz esses questionamentos e o ato da compra por muitas vezes é tido simplesmente como uma relação entre a oferta e a procura. Vende mais quem tem melhores condições de preço e consegue prover o consumidor de uma forma mais organizada, dentro dos canais convencionais de comercialização. Compra-se daquele que faz o menor preço e tem um produto que atende às necessidades, desvestindo-se de outros valores.

Mas e como ficam os agricultores e a produção de alimentos de nossa própria comunidade? Esses agricultores podem participar desses mercados?

É por esse ponto que pode-se dar início à discussão.

A maioria dos agricultores familiares produz aquilo que historicamente sua família produziu. Esse conhecimento passa de geração em geração e de certa maneira imprime uma forma de pensar que reproduz e regulariza alguns sistemas produtivos, composto por alguns cultivos e criações animais. O que produzem nem sempre compõe os mercados locais, mas sustenta cadeias produtivas que são estabelecidas e coordenadas a partir de pontos anônimos. A produção de tabaco é um exemplo, pois é coordenada totalmente por um capital privado internacional. O agricultor de maneira dispersa não tem nenhum peso sobre ela. Ao contrário está

entrincheirado dentro dela e atua de maneira condicionada.

A produção voltada para o abastecimento local tem sido um desafio imposto à sociedade. Ela promete oportunidades de geração de emprego e renda, tornando o alimento um veículo para o desenvolvimento da região; oportuniza possibilidades de inovação no campo agroalimentar, como o desenvolvimento de novos produtos, serviços e negócios; fortalece a promoção de hábitos e valores saudáveis, já que favorece a transparência das informações de uma qualidade que pode ser conhecida e validada a cada ato de compra; permite a oferta de alimentos de acordo com a sua sazonalidade de produção, oportunizando saudabilidade, baixo uso de produtos antifúngicos e outros conservantes alimentares; fortalece os aspectos da alimentação como uma expressão da identidade regional; e, preserva a paisagem rural própria de regiões interioranas, e que de certa maneira fazem ou fizeram parte da vida das populações em um determinado momento. Com essas considerações não se quer ausentar que também não ocorram problemas, ou mesmo a reprodução de velhos problemas das formas de mercados e de produção convencional. Mas, na medida em que é reconhecida por relações mais próximas, existe uma perspectiva de reforçar um conjunto de aspectos dados pela proximidade e pela interação social.

As ações para articular o potencial de consumo e

A compra local de frutas e hortaliças como instrumento de desenvolvimento

7

as possibilidades de produção local têm sido lentas e de difícil realização. Ao se questionar se os varejistas locais comprariam a produção local, respondem que sim, mas para manter seus pontos abastecidos requerem qualidade e regularidade. Aos poucos, as populações urbanas de nossas cidades foram crescendo e, sem nos darmos conta, fomos perdendo a capacidade de que nossos agricultores pudessem ir abastecendo os pontos de varejo. Como a população precisa consumir, esse fornecimento vai sendo ofertado por quem reúne essas condições, que, na maioria dos casos, são intermediários que trazem alimentos de outros locais. Ou seja, reverter essa situação não é tarefa fácil e requer ações articuladas e conjuntas entre organizações, entidades e pessoas.

Nesse ponto, quer-se acrescentar outros fatores que podem promover essa decisão de compra e, então, devolve-se a questão para a reflexão do consumidor.

O consumidor é um dos elos que pode estar modelando e criando forças para alterar o curso dos acontecimentos. Vejamos os motivos:

Que peso tem uma decisão de compra na promoção do abastecimento local?

Quando se fala de frutas e hortaliças, muitas vezes sequer se imagina onde estão sendo produzidas, quem produz, o que pensam, quais identidades se aproximam da realidade local, e como estão contribuindo para o desenvolvimento da comunidade ou região. O resultado é que, aos poucos, perde-se as referências alimentares, come-se o que chega à nossa mesa, sem se perguntar, quanto de responsabilidade esse ato remete-nos. Inconscientemente promove-se o aumento dos gastos energéticos, pois os alimentos se deslocam por grandes distâncias da produção até o consumo. Nas viagens, gastam combustíveis oriundo de fontes não renováveis, perdem-se alimentos por apodrecimento, aumentando os desperdícios. Mesmo com a quantidade de informações disponíveis sobre a qualidade e a importância de uma alimentação mais saudável, na hora da compra não é raro desconsiderar-se essas questões, por abster-se desse tipo de discussão, ou por estar cético em buscar aquilo que mais facilita o dia a dia.

Com essa discussão o objetivo não é colocar o consumidor em oposição às formas varejistas tradicionais de comercialização, mas levantar elementos para que em sua decisão de compra possa contemplar outros elementos vitais para a vida de uma comunidade.



Créditos: Pablo Silva de Oliveira

Entre elas está a possibilidade de beneficiar o local onde vive, criando círculos virtuosos e sinérgicos para a própria população, favorecendo a reorganização do sistema alimentar do município.

É inegável que a maioria da comida continuará entrando nos lares pela forma convencional de compra nos pontos de venda em massa dos supermercados. Tem-se que atentar para aquelas formas de comercialização que buscam favorecer a compra do agricultor local, da qual os supermercados também podem fazer parte. Outras formas de fornecimento alimentar também são evidenciadas, e Santiago é um município que diverge da maioria, pois enquanto outros dependem exclusivamente da produção e abastecimento por intermediários externos, o município apresenta um segmento de agricultores organizados, além de uma diversidade de formas de comercialização, conforme pode-se averiguar na seção seguinte desta revista.

Mesmo que o objetivo seja buscar relações que tomem o controle dos hábitos alimentares, podendo decidir mais quanto à alimentação, preservando a diversidade produtiva e cultural, os desafios são imensos.

Os agricultores familiares, ao longo do tempo, têm sido colocados a uma verdadeira prova de resistência, embalados pela modernização tecnológica e pela possibilidade de uma vida melhor nos centros urbanos. A dificuldade de mão de obra, a redução dos números de potenciais ocupantes na linha sucessória são apenas alguns dos pontos que podem ser salientados. A população rural está diminuindo rapidamente. E, aliada a essa redução de contingente populacional, perde-se as referências e identidades em relação ao meio rural. A cada dia mais as cidades ficam urbanizadas e industriais, e a comida toma um sentido de ser adquirida no supermercado, desconectada de qualquer sentido de



Créditos: Gustavo Pinto da Silva

como está sendo produzida. É a chamada comida de "nenhum lugar".

Ainda há tempo de a comunidade apropriar-se desse debate e fortalecer os processos que buscam atingir um equilíbrio entre as demandas dos consumidores urbanos e da oferta de produtos alimentares a partir da paisagem circundante. Essa é uma das necessidades para não se correr o risco de ver a própria história se extinguindo. Mais ou menos distante dessa geração, todos têm origem rural.

Santiago já atingiu auto abastecimento em várias hortaliças, mas precisa expandir e conectar outras iniciativas que vêm surgindo, facilitando e estimulando as condições que possam fazer nascer e frutificar. Trata-se de um trabalho difícil e demandante de muitos esforços. Por outro lado, é dignificante, pois trata de desenvolvimento em suas mais variadas dimensões. Não só reduz os elos da cadeia de abastecimento, mas também é voltado a promoção da saúde, uma questão em evidência de diferentes maneiras. Basta abrir diariamente um jornal para perceber a quantidade de alimentos e receitas que são acompanhadas pelo conceito de saudável. Se antigamente as pessoas viviam menos, porque não havia tantos conhecimentos sobre

cuidados com a saúde, hoje, vive-se mais, mas parece permanentemente doentes. Nossa hipótese é de que os alimentos podem cumprir uma missão importante na promoção da saúde, e, na medida em que são produzidos localmente, pode-se conhecer quem produz, como é produzido e as condições com as quais chegam até a mesa.

Ao mesmo tempo, adquirir produção local pode tornar-se instrumento para o apoio ao desenvolvimento de um segmento de pessoas que vivem nessa atividade. Não se trata unicamente de um ato de bondade, mas de união por propósitos semelhantes, corresponsabilidade pela sustentabilidade intra e intergeracional. Na medida em que as oportunidades sejam mais atrativas, espera-se que mais pessoas possam estar se incorporando a esses tipos de produções e garantindo o sustento de suas famílias.

Mas, quais são os princípios que guiam os hábitos e escolhas alimentares?

Essa questão ficará para que cada leitor, ao conhecer melhor o município, pela leitura dessa edição da Revista Consciência Regional, possa responder e também vir a participar dessa discussão.

Diversidade das formas de produção e comercialização de frutas e hortaliças em Santiago - RS

8

Gustavo Pinto da Silva



Na seção seguinte, será apresentado um **panorama** da produção de **frutas e hortaliças** no município de Santiago, juntamente com as diferentes formas pelas quais a produção chega até os consumidores. Esses dados foram levantados pelos alunos do Curso de Agropecuária do **Colégio Politécnico da UFSM** através da visita a todos os estabelecimentos produtores do município, dentro da metodologia do projeto "**Modelagem de um Banco de Dados Espacial para a matriz produtiva da Fruticultura e da Horticultura na Região Central do Rio Grande do Sul**".



PERFIL dos produtores



Créditos: Pablo Silva de Oliveira

Atualmente existem 87 estabelecimentos envolvidos com a produção de frutas e hortaliças em Santiago, ocupando 234 pessoas na forma de mão de obra familiar, 11 na forma de mão de obra contratada, e necessitando aproximadamente 1.100 diárias de trabalho/ano, através de mão de obra diarista. Esses dados se referem a 81,6% de propriedades que dependem unicamente da mão de obra familiar, 8% com mão de obra familiar e contratada, 5,7% com mão de obra familiar e diarista, e 4,6% com mão de obra contratada.

Entre as propriedades, 67,8% possuem entre 2 e 3 integrantes no núcleo familiar, o que conforma sinais de êxodo dos mais jovens, uma característica concomitante aos principais estudos em relação a agricultura familiar. As famílias com um número maior que 4 integrantes e que conferiria uma maior disponibilidade de mão de obra compreende apenas 22% do conjunto de pessoas. Concomitante a essa tendência também é a do envelhecimento do meio rural, pois considerando a idade do responsável pelo estabelecimento produtor de frutas e hortaliças, 61,6% dos envolvidos possuem idade superior a 50 anos. Esse é um motivo que causa preocupação em relação a sucessão na agricultura familiar, pois a renovação da força de trabalho é tímida, já que apenas 10,5% tem

idade inferior a 40 anos, e 27,9% tem idade entre 40 e 50 anos. Parte desse êxodo é próprio das dificuldades de geração de trabalho e renda, além da imprevisibilidade natural da agricultura. Porém, considerando um segmento com reduzido conjunto de recursos produtivos, experiências vividas dentro de cadeias produtivas reguláveis por agentes poderosos, e tratados nas mesmas condições que grandes produtores, é natural que aconteça uma certa seletividade e exclusão dos mais fracos. Essa é a maior ameaça ao futuro da produção de frutas e hortaliças no município de Santiago, reconhecida também pelos próprios agricultores, pois muitos estabelecimentos não apresentam expectativa de continuidade.

Ao analisar o tempo de participação na fruticultura e olericultura, mais de 1/3 dos agricultores ingressaram nessas atividades em um período inferior a 10 anos. Isso pode representar a visibilidade que essas formas produtivas relacionadas à produção de alimentos do dia a dia da mesa dos brasileiros vem apresentando, bem como pela existência de um conjunto de políticas públicas que tem apoiado a comercialização da produção da agricultura familiar. Do restante, 28,2% tem um tempo nessas atividades entre 11 e 20 anos, 28,2% entre 21 e 40 anos, e apenas 8,2% um período maior que 40 anos.



Créditos: Pablo Silva de Oliveira

Quando perguntados em relação as razões pelas quais participam tanto na fruticultura como na olericultura, a maioria define ser em função de uma oportunidade de renda visualizada como alternativa em relação aos cultivos tradicionais. Diante de uma disponibilidade de terras relativamente pequenas por unidade de produção, essas atividades prometem resultados financeiros superiores. Outros, porém (32,2%), alegam que as atividades vem sendo transmitidas de geração em geração, e que se trata de um modo de vida em relação a produção e comercialização desses tipos de alimentos. Nessa região um dos papéis sociais importantes foi o da "quitandeira", agricultoras que se deslocavam do interior para a cidade para comercializar de porta em porta pequenas quantidades de diferentes tipos de alimentos, entre os quais hortaliças e frutas. Em parte esse papel se reproduz e revitaliza-se nas formas atuais de comercialização.

Ao analisar separadamente a importância dessas atividades na composição da renda das famílias, 41,7% dos estabelecimentos tem na olericultura mais de

60% da renda da família. Em relação a fruticultura essa situação se inverte, demonstrando não ser a atividade principal das famílias, já que 48,7% evidenciam que ela é responsável por um valor inferior a 20% da renda total gerada para a unidade de produção. A Olericultura se trata de uma atividade de ciclo rápido, capaz de quebrar a sazonalidade de produção e com alta rotatividade na produção de capital. A fruticultura, ao contrário, além de ser uma atividade que leva um certo tempo para sua instalação, já que os pomares normalmente entram em plena produção depois de no mínimo 5 anos, depende da sazonalidade de produção, além de estar fortemente atrelado às condições climáticas. A Olericultura, por permitir ser cultivada em ambientes protegidos, de certa maneira inverte essa situação, fazendo com que os agricultores possam contar com essa renda. Isso justifica um pouco da razão pela qual 61,9% possuem a produção olerícula de algum modo consorciado com outra atividade, através de um sistema de produção diversificada, seja mesmo com a produção de frutas, tubérculos, cereais ou outras atividades.

Os quantitativos produtivos em fruticultura:



A maior área plantada de frutas de Santiago se referem ao pêssego. São aproximadamente 34,43 hectares em 20 estabelecimentos, de uma grande diversidade de cultivares, que permite produção desde outubro até fins do mês de janeiro. Parte dos produtores possuem pomares comerciais de produção intensiva, mas também há aqueles com um pequeno pomar destinado a compor a diversidade de alimentos comercializados na feira do produtor, ou através das vendas de porta em porta.

Já em relação ao número de produtores, a videira é a cultura mais plantada, já que 34 estabelecimentos possuem esse tipo de produção, totalizando 17,62 hectares, principalmente cultivares de consumo *in natura*, ou para produção de vinhos coloniais para o consumo próprio. Não existem pomares comerciais de produção vitícola no município de Santiago. A produção de laranja tem 33 estabelecimentos que cultivam 18,81 hectares. A maioria dos pomares são domésticos e juntam essa produção diversificada na comercialização direta ao consumidor.

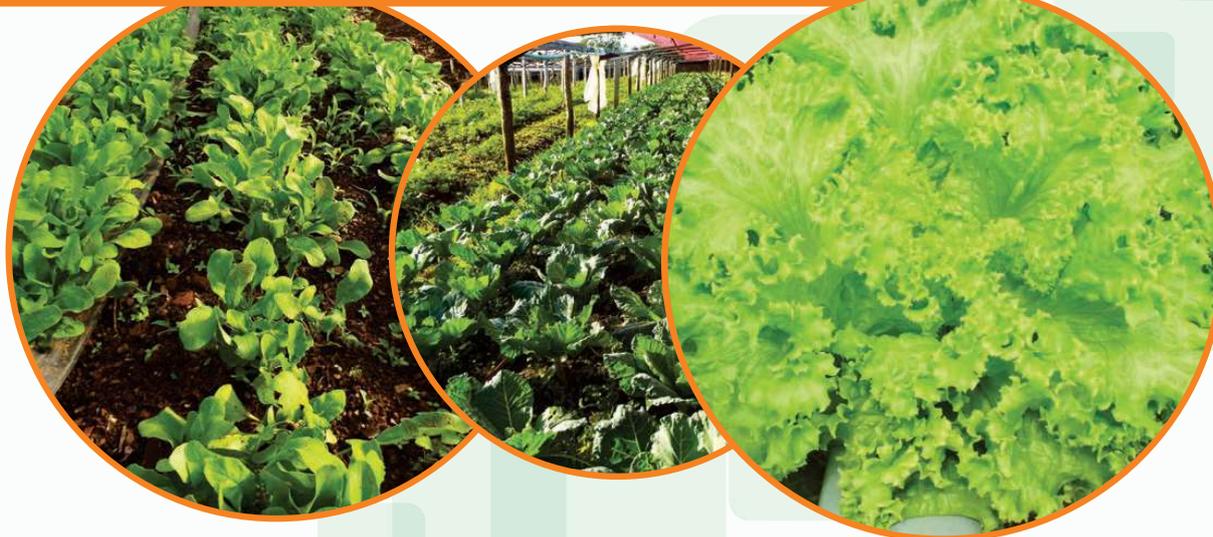
Existem produções de outros tipos de frutas como bergamotas, limões, figo, melão, melancia, noqueira pecan, oliveira, mas com pomares ainda pouco expressivos. Para se ter uma ideia do tamanho desses

pomares, em relação a produção de figo, oito produtores tem 1 ha de área no município. Já em relação a produção de bergamotas, 22 agricultores possuem aproximadamente 4,5 hectares de plantio. Cultivos de noqueira pecan e de oliveira são iniciativas recentes e ainda não se sabe bem a devida proporção de quanto essas atividades poderão se desenvolver no município.

Se os pomares com foco mais comerciais parecem tender para uma produção mais próxima da forma convencional, na medida em que existe uma redução do tamanho da área e do número de plantas, os métodos de manejo parecem priorizar a produção mais orgânica, aplicação de caldas e ausência de produtos químicos. Quando questionados por sugerir entre um score de 1 a 10 para a produção, sendo 1 para produção convencional e 10 para produção orgânica, tem-se exatamente 25% em cada quadrante. Pomares com alta concentração de plantas são mais suscetíveis tanto em relação a incidência de pragas, mas principalmente em relação a doenças, com origem fúngica.

Mesmo com esses valores ainda pequenos, percebe-se entre os fruticultores que 39,5% tem intenção de aumentar os cultivos, sendo que 87,5% indicam a fruticultura como a atividade que gostariam de investir.

Os quantitativos produtivos em olericultura:



O desenvolvimento da olericultura em Santiago tem um histórico desde a década de 1980, quando foi criado, pela Emater/RS-ASCAR, o modelo de estufa túnel alto tipo. Essa iniciativa foi liderada pelo engenheiro agrônomo Gaspar Torres, em conjunto com agricultores, dentre os quais Ivo Felber, que até hoje se credencia entre os maiores produtores de olerículas do município. Esse modelo de ambiente protegido visava atender as necessidades e condições climáticas do município, mas mais tarde veio ser conhecido em todo o Rio Grande do Sul, sendo testada e aprovada em diversos experimentos da área agrônômica.

Considerando as quantidades produzidas pode-se perceber diferenças quando comparada com a fruticultura. Primeiramente, isso ocorre em função do número de agricultores envolvidos, pois 54 informaram que trabalham na atividade, seja na forma de monocultivo ou compondo o leque de diversificação da propriedade rural. Avaliando o grau de importância da olericultura na formação da renda da família, aproximadamente afirmaram que a atividade compõe mais de 80% da renda da propriedade rural. Para o restante, a olericultura assume uma posição importante como complementação de renda, já que permite entrada regular de receitas, o que muitas vezes não é

possível em outras atividades. A fruticultura, por exemplo, demonstra estar compondo o conjunto de atividades, com uma perspectiva contrária, ou seja que permita um ingresso ao mínimo uma vez por ano.

Outra característica relaciona-se a quantidade produzida e comercializada, principalmente de folhosas como a alface, onde mesmo considerando a dificuldade dos agricultores lembrar das quantidades produzidas, nos deparamos com valores expressivos, ao ponto de garantir autosuficiência do município em folhosas, como sugere o quadro abaixo, que aponta a produção anual.

Cultivo	Unidade de medida	Nº. de estabelecimentos	Quantidade
Alface	Unidades	33	1.178.900
Temperos	Maço	24	75.290
Rúcula	Maço	20	51.440
Repolho	Unidades	21	29.289
Couve em folha	Maço	15	5.780
Radiche	Maço	7	4.091
Espinafre	Maço	3	600
Chicória	Maço	1	3.500

Fonte: dados coletados durante a pesquisa

Os quantitativos produtivos em olericultura:

A produção de olerícolas do tipo das folhosas é facilitado pela facilidade de manejo, e também por que normalmente o ciclo é rápido e mais preciso, exige menos mão de obra e sofre menos variações quanto a qualidade final do produto colhido. Em relação à produção de alface grande parte da produção é realizada em cultivo de solo, mas alguns produtores inovaram através da produção hidropônica, onde as plantas recebem os nutrientes através de solução nutritiva, em estruturas previamente preparadas com esse fim de produção. Acredita-se que na medida em que seja possível aumentar a produção com qualidade e regularidade, outros cultivos também pode adquirir autosuficiência no fornecimento.

Entre as principais características da produção de Santiago está a diversificação para abastecer outras formas de comercialização.

Pode-se observar uma série de outros cultivos que são produzidos em menor quantidade e que são fornecidos através de formas mais limitadas e segmentadas de abastecimento, tais como o hortomercado, através das feiras dos orgânicos, das entregas domiciliares, da alimentação escolar, dentre outros. Entre as características para participar de formas de mercados como as feiras livres e os mercados insituacionais, encontra-se a necessidade de diversidade de produtos. Quem vai

a feira dificilmente procura somente um tipo de alimento, mas acaba levando outros, ocasionalmente, ou intencionalmente. Normalmente são consumidores que já incluíram em sua rotina o abastecimento desde esses tipos de formas de comercialização.

Quando questionados se a produção é capaz de atender a demanda do município, 65% dos agricultores afirmam não ser suficiente. Essa situação abre perspectiva em uma série de cultivos que deixam de serem produzidos, e os agricultores afirmam ter interesse em aumentar a área de produção. As questões que acabam inviabilizando essa situação é a baixa disponibilidade de mão de obra, a dificuldade no acompanhamento técnico, além dos efeitos prejudiciais que as intempéries tem causado nos últimos anos.

Quando pedido para sugerir um score entre 1 e 10 para a produção, sendo 1 para convencional e 10 para produção orgânica, tem-se que 53,2% atribui score superior a 8. O restante, 12,8% atribui um conceito entre 1 a 4 e 34% um conceito entre 5 e 7. Pode-se perceber que os manejos produtivos se aproximam da observância do ciclo natural da cultura, com a busca pela diminuição da utilização de produtos químicos ou sintéticos. Para o consumidor é a garantia de alimentos saudáveis, independentemente de estar considerando ou não esse fator no ato da compra.



Créditos: Pablo Silva de Oliveira

FORMAS de mercados



Créditos: Pablo Silva de Oliveira

As formas pelas quais as produções participam dos mercados são bastante variadas, pois 87 agricultores comercializam através de 136 formas diferentes de mercado. Isso significa que o mesmo agricultor que comercializa para um mercado varejista local, também pode comercializar esporadicamente em sua própria propriedade rural, ou mesmo em outra forma de comercialização, como o hortomercado ou através de entregas domiciliares. Nesse sentido, 39% comercializam por várias formas de comercialização.

A seguir buscaremos apresentar as diversas formas de comercialização existentes, e que tem colocado o município de Santiago com sistemas alimentares locais, mais fortes e diversificados:

Feiras Livres

A organização e funcionamento das feiras-livre de Santiago tem sido referência para outros municípios do Rio Grande do Sul. Atualmente existem três espaços diferentes de feiras-livre de agricultores, beneficiando diretamente 65 famílias rurais e em funcionamento todos os dias da semana. Por essa razão tem se afirmado que "Em Santiago, todo dia é dia de feira".

As feiras representam a diversidade de conhecimentos e formas tradicionais de produção que os agricultores Santiaguenses desenvolveram ao longo de suas vidas. Os produtos partem da memória dos consumidores que, invariavelmente, estão a procura de alguns alimentos com características muito específicas, frescos e a preços acessíveis. Segundo a Secretaria da Agricultura, pode-se considerar as feiras como uma extensão da propriedade rural e os agricultores comercializam alimentos aos moldes e na qualidade daqueles produzidos para seu autoconsumo.

As feiras são caracterizadas como um espaço de encontrar amigos, retornar ao passado, e de encontrar aqueles alimentos que vêm direto do agricultor. Por outro lado, é o local de encontro entre quem produz e quem consome, das explicações em torno do modo como os alimentos são produzidos, e que resultam no fortalecimento dos laços de amizade e reciprocidade os quais definem a fidelidade e repetição da compra.

Vejamos a seguir as três feiras do município.

Feira Livre do Hortomercado



Créditos: Pablo Silva de Oliveira

Trata-se de um espaço da Prefeitura Municipal de Santiago - inaugurado em 1992, apropriado para realização de feiras livres. A feira livre, por sua vez, existe desde 1979, quando foi instalada ao ar livre em local denominado de Pracinha dos Brinquedos. Nessa época, os feirantes comercializavam em barracas improvisadas e ao ar livre, independente de serem ou não agricultores. Mais tarde, em 1989, foi criada a Associação Santiaguense dos Feirantes, que congregava todos os participantes da feira, e que, de certo modo, viria a ser um espaço de organização dos agricultores em torno de duas reivindicações.

O Hortomercado propiciou qualidade na comercialização direta, já que além de ser um grande pavilhão coberto, com 41 box construídos, todos dispostos em formato em U, também dispõe de espaço de estacionamento, câmaras frias e banheiros para os consumidores. Para organizar o funcionamento e a garantia do cumprimento das regras determinadas pela Associação dos Feirantes, bem como do Conselho de

Administração do Hortomercado, conta com um Fiscal de Feira, um servidor da Prefeitura Municipal de Santiago, que busca manter padrões de atividades que garantem o sucesso desse espaço. A melhoria dos produtos tem sido garantida pela qualificação dos agricultores, desenvolvida tanto em processos de comercialização, como também de produção.

Este espaço pode ser considerado entre os mais dinâmicos e referenciais desse tipo de comercialização do Estado do Rio Grande do Sul. Considerado moderno por sua construção, de gerenciamento exemplar, padronização e cuidado, tornou-se um ponto turístico do município. Ir a Santiago em dia de feira e não conhecer o Hortomercado é como "Ir a Roma sem ver o Papa". No verão, quando o horário é estendido em uma hora, chegam a circular por cada edição da feira mais de 1.000 consumidores, os quais têm garantido o sucesso e a continuidade das atividades desse espaço de comercialização.

O Hortomercado funciona às terças e sextas-feiras, no horário das 17 horas no inverno, e a partir das 18 horas, no período de verão.

Feira do Produtor Valdir Soares da Costa



Créditos: Márcio Brasil

A Feira do Produtor Valdir Soares da Costa foi inaugurada em 15 de maio de 2015. Ela leva o nome do funcionário municipal que faleceu nesse espaço por ocasião da construção da infraestrutura necessária para a feira. Também foi uma forma de homenagear as pessoas que anonimamente prestam serviços para a população de Santiago. Também é conhecida como Feira da Vila Nova, já que se situa nesse bairro populoso situado a região Oeste da cidade.

A definição desse novo espaço de feira ocorreu por iniciativa da Prefeitura Municipal de Santiago através da Secretaria Municipal de Agricultura em uma reunião realizada pelo Comitê que sustenta a realização do Projeto de Extensão. A análise das informações do projeto de extensão ancorou uma decisão que já vinha sendo concebida pela Prefeitura Municipal de Santiago. A ação visa atender a lista de espera constituída por agricultores que tinham interesse em comercializar no Hortomercado de Santiago, bem como atender um maior número de consumidores. O novo espaço reúne 17 agricultores de diferentes localidades do município, que comercializam tanto hortifrutigranjeiros, como produtos coloniais. Para a organização de seu funcionamento possui regimento de feira e associação

de feirantes.

Desde sua inauguração a feira tem superado as expectativas dos feirantes, bem como dos consumidores, podendo já ser caracterizada como de um efetivo sucesso e que veio para compor esses espaços de conexão entre quem produz e quem consome.

A Feira da Vila Nova funciona as segundas e quintas-feiras, entre as 16 horas e 19 horas.

Feira de Orgânicos de Santiago

(Texto elaborado por Iara Dutra - Presidente da Associação de Produtores Orgânicos de Santiago)



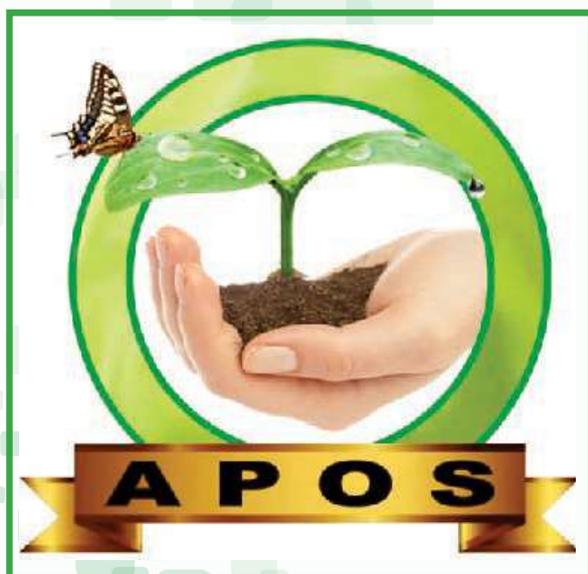
Créditos: Gustavo Pinto da Silva

A organização do grupo de produtores orgânicos do Vale do Jaguari teve início em 2011, com a realização de ações de capacitação, visitas técnicas e troca de experiências relativas à produção orgânica. Nessa época, o que se buscava era incentivar e organizar os agricultores para produção de alimentos orgânicos, melhorando não apenas a qualidade de vida das famílias envolvidas, mas também daquelas que consomem esses alimentos na região. Assim, também seria possível fortalecer a agricultura familiar, abrindo mercados para produtos diferenciados e, conseqüentemente, melhorando a renda das famílias.

A Associação de Produtores Orgânicos de

Santiago (APOS) teve oficialmente seu início no final de 2013. A primeira ação para a comunidade foi a implantação da Feira de Orgânicos, que foi inaugurada no dia 05 de outubro do mesmo ano, com a participação de seis agricultores do município. Nele se dispõe uma diversidade de alimentos, tanto de frutas, como hortaliças, condimentos ou outras ervas medicinais.

Durante o ano de 2014, o grupo qualificou-se e vem se adequando aos processos necessários para a certificação através do processo participativo junto à Rede Ecovida, bem como pelo registro como produtora de orgânicos junto ao Ministério da Agricultura. Da mesma forma, trabalhou-se na elaboração dos regulamentos para a participação e comercialização junto à feira livre, buscando fortalecer as relações de transparência das informações no que tange ao modo de produção e às condições pelas quais os alimentos chegam até os consumidores. O maior compromisso dos agricultores é a busca por uma vida saudável dos consumidores, bem como a manutenção da autonomia das famílias rurais na produção, com a garantia de que os lugares onde produzem, possam servir também para as gerações que estão por vir. Essa é a razão pela qual sua logomarca traz a ideia de vida e de convívio do homem com a natureza, como demonstrado abaixo.



Com mais de um ano de atividades, o grupo continua buscando capacitação e troca de experiências com outros produtores orgânicos de modo a reconstituir os conhecimentos produtivos que prezam o não uso de substâncias artificiais. Da mesma forma, tem procurado aumentar a produção para a comercialização na feira que vem sendo realizada semanalmente. Por outro lado, tem o desafio de aumentar o número de integrantes, pois atualmente a oferta da produção é muito aquém da demanda existente.

A feira é realizada todos os sábados pela manhã, na Praça Moisés Viana, no Centro da Cidade.



Varejistas locais

Créditos: Gustavo Pinto da Silva



Na medida em que existe a possibilidade de produção com qualidade e regularidade, os varejistas têm dado prioridade para a produção do município, como demonstra o caso da produção de hortaliças folhosas. Em Santiago, praticamente todos os mercados adquirem algum tipo de produto dos agricultores do município, desde os mercados de maior como os de menor porte.

A maioria da oferta local dos supermercados, tanto de hortaliças como de frutas, em menor ou maior grau, ainda depende de intermediários que se abastecem na CEASA/RS (Companhia de Abastecimento de Alimentos do Rio Grande do Sul), ou que chegam até as gôndolas a partir de suas centrais de compra.

O abastecimento oriundo da produção local garante ao consumidor uma série de diferenciais em relação à produção que percorre grandes distâncias. Normalmente, ganha-se em frescor, pois podem ser colhidas quando o estágio ideal para a colheita é atingido, e, muitas vezes, no mesmo dia em que fica disposto a venda. Há menor presença de contaminantes como gases poluentes, que invariavelmente, acabam-se acumulando nas partes externas dos alimentos, já que viajam grandes distâncias, normalmente em caminhões

abertos. Desse modo, comparando-se a alimentos oriundos de outras formas de abastecimento, os alimentos produzidos localmente ganham em cor, aroma e também em sabor.

Outra questão refere-se à possibilidade do consumidor conhecer as condições nas quais os alimentos são produzidos. O fornecimento tradicional pela gôndola varejista, quando não existe comunicação, acaba colocando como fator decisivo de compra a aparência externa tipificada como ideal. Porém, esse único fator não consegue dar conta das condições em que esses alimentos foram produzidos. A isso que se denomina alimentos de nenhum lugar, pois nada se sabe a respeito dele, e delega-se a responsabilidade a outros sobre o controle daquilo que chega até a mesa. Na medida em que se criam meios para aproximar essa relação com o consumidor e que não tira o mercado

varejista da intermediação, existe a possibilidade de que o consumidor atribua outros mecanismos para decidir por um ou outro tipo de alimento. Campanhas como o "Dia da Hortaliça com o Sabor do Baita Chão" pode ser uma alternativa a ser considerada.

O maior problema para o varejista continua sendo a dificuldade em relação a padronização e a capacidade de provimento regular de fornecimento em termos de quantidade e qualidade. A capacidade de produção em regiões que não apresentam tradição produtiva muitas vezes fica limitada àquelas produções de estação. Para uma população que aprendeu a consumir esse tipo de alimentos independentemente da sazonalidade de produção, acaba sendo um entrave para o fornecimento de alimentos. Desse modo, em função do clima, a oferta de algumas frutas sempre será dependente de abastecimento externo. Essa afirmação, porém, não vale para a olericultura, pois o cultivo em ambiente protegido permite produção que rompe com esses momentos restritos de oferta.

O desafio ao consumidor é priorizar a compra nos pontos de comercialização que vendem a produção local. A compra do alimento com origem local tende a aumentar a possibilidade de controle sobre o que se consome, além de permitir a qualificação do conjunto do processo. O agricultor que produz pode acompanhar a venda no supermercados varejista, para explicar ao consumidor como é produzido. Em contrapartida, o consumidor pode explicar que tipo de produto gostaria de consumir. Desse modo, a compra significa uma responsabilidade social entre as partes.

O mercado varejista tem se aperfeiçoado muito nas últimas décadas, ao mesmo tempo em que se coloca como um dos grandes responsáveis pela informação ao consumidor sobre aquilo que comercializa. Desse modo, a função é muito maior do que simplesmente disponibilizar um produto, mas também favorecer práticas que disseminem informações, sensibilizem, criem valores e práticas de consumo mais consciente. O supermercado é e continuará sendo o local, por essência, de abastecimento alimentar.

Mercados institucionais



Créditos: Gustavo Pinto da Silva

Nos últimos anos, tem havido em vários países um conjunto de iniciativas que propõem um novo redesenho do papel do Estado em relação às práticas alimentares. Os mercados da forma como se ensaiam pelo modelo competitivo tendem a promover cada vez mais a exclusão daqueles que possuem menos recursos e dificuldades de se incorporar nesses ambientes. Por outro lado, em um sistema capitalista, a participação nos mercados é indispensável para transformar a situação social e econômica das pessoas de forma emancipada.

Desse modo, os mercados institucionais representam políticas que promovem sistemas produtivos mais sustentáveis, mas também relações sociais que permeiam valores éticos, sociais e culturais em torno do consumo. Contrariando a tendência de distanciamento entre as relações de produção e consumo, propõem uma reestruturação através de relações mais locais, por meio de uma demanda estruturada para alimentos produzidos por pequenos agricultores. Assim, ao mesmo tempo em que fomenta a economia local e a redução da pobreza, pela compra da produção local, também fortalecem hábitos mais saudáveis e recolocam a agricultura familiar como principal grupo social produtor de alimentos.

A compra dos produtos é realizada por meio de uma intervenção estatal, exclusivamente de agricultores familiares ou de suas organizações, através do instrumento denominado de chamada pública, que tem por finalidade a redução da burocracia. Por essa forma, dispensa-se a licitação pública, que coloca o pequeno agricultor nas mesmas condições daquele que tem condições de produção em escala. Por outro lado, assegura um preço mínimo ao agricultor, o mesmo vigente no mercado local, do qual o agricultor é informado antes da realização da chamada. Assim, os mercados institucionais têm facilitado para que a produção de pequenos agricultores possa participar das possibilidades existentes nos grandes mercados.

Em Santiago, há duas formas de mercados institucionais: O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA).

Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)



Créditos: Setor de Nutrição da Secretaria Municipal de Educação e Cultura de Santiago

O PNAE foi criado para a aquisição da produção de agricultores familiares, com a finalidade de promover a segurança alimentar, garantindo a qualidade no fornecimento de alimentação escolar aos estudantes da rede pública, mantendo-os matriculados e em condições de um bom desempenho escolar. Assim, pelo menos 30% dos alimentos consumidos na alimentação escolar devem ser adquiridos da agricultura familiar. Caso não seja atingido esse valor no ano corrente, no ano seguinte a entidade executora da oferta de alimentação nas escolas tem suspenso o repasse de recursos federais.

Para que o PNAE tenha sucesso, é fundamental o trabalho conjunto entre Conselho de Alimentação Escolar, gestores municipais, nutricionistas, diretores de escolas, manipuladoras dos alimentos, agricultores, organizações dos agricultores, e organizações de assistência técnica e extensão rural. A nutricionista é a pessoa que elabora o cardápio a ser servido nas escolas. Quando não há previsibilidade de incluir a produção local no conjunto de alimentos ofertados, a política pública deixa de ser realizada; o mesmo acontece se a merendeira não quer elaborar determinados pratos que podem demandar algum beneficiamento, como por exemplo descascar mandioca. Dessa forma, quando o conjunto formado por gestores, nutricionista e merendeira dispõem-se a incluir a produção local, acabam criando trabalho para o outro elo do sistema. Nesse caso, os agricultores e a extensão rural precisam organizar a produção para dispor no tempo e na

quantidade, além das condições de qualidade esperada.

O município de Santiago foi um dos precursores no Rio Grande do Sul ao fomento à compra direta dos agricultores, desde que o PNAE foi criado em 2009. Para a rede pública municipal, a compra é organizada pela Secretaria Municipal da Educação e Cultura e a entidade articuladora EMATER/RS-ASCAR. No caso da rede pública estadual, a compra é realizada por cada escola, individualmente. Como entidade envolvida na organização da produção encontra-se a Cooperativa Santiaguense da Agricultura Familiar (COOPERSAF).

As entregas, quando para o município, são centralizadas na Secretaria Municipal de Educação e Cultura, que distribui para as escolas. Já no caso das escolas estaduais, a entrega é desenvolvida de forma individual, assim como as chamadas públicas que acontecem em momentos diferentes, conforme a necessidade.

Atualmente todas as escolas públicas de Santiago que ofertam alimentação escolar apresentam participação de algum tipo de alimento, produzido pelo próprio município. Os principais produtos disponibilizados são os seguintes: alface, batata doce, beterraba, brócolis, cebola, cenoura, chuchu, couve, couve-flor, espinafre, feijão preto, laranja, mandioca, milho verde, moranga, moranguinho, repolho, rúcula, tempero verde, tomate e vagem. Como agroindustrializados de origem vegetal também há canjica e farinha de milho, canjica de trigo, bolacha,

rosca, pão caseiro e cuca. Outros produtos também são ofertados, tais como mel, leite, bebida láctea, queijo mussarela e carnes.

Para se ter uma ideia, somente no ano de 2012 foram comercializados trinta toneladas de alimentos, provenientes de vinte e sete agricultores associados a COOPERSAF, incorporando um valor na economia local de R\$ 249.483,35. Nos anos seguintes, os aumentos foram progressivos, sendo adquirido, em 2013, o valor de R\$ 252.860,90 e, em 2014, um montante de R\$ 362.386,96, ou seja, 45,55% a mais em relação a 2013. Esses valores, junto com outros provenientes por outras formas de mercado, causam um efeito importante na dinamização da economia na agricultura familiar no município de Santiago.

socioassistenciais, que beneficiam aproximadamente 1.400 pessoas, conforme listadas a seguir: Asilo Santa Izabel; Associação de Pais e Amigos de Excepcionais de Santiago; Albergue Municipal; Projeto TAIFA (Trabalho, Amizade, Integração e Fraternidade ao Adolescente); Grupo de Convivência de Idosos; Abrigo Institucional de Meninos; Abrigo Institucional de Meninas; Centro de Referência em Assistência Social Vó Ângela; Centro de Referência em Assistência Social Volante Vó Ângela; Centro de Referência em Assistência Social Delci Viero Ruivo.

Assim como no caso do PNAE, a principal dificuldade é ajustar a relação entre o que o agricultor tem a oferecer e a época de produção de determinadas atividades. Mesmo assim, no ano de 2014, foi recebida uma diversidade de produtos de origem vegetal, tais como: abobrinha, alface, batata, beterraba, brócolis, cebola, cenoura, chuchu, couve flor, couve folha, espinafre, feijão, laranja, melancia, melão, milho verde, moranga, pepino, mandioca, repolho, rúcula, tempero verde, uva e vagem;

Programa de Aquisição de Alimentos (PAA)



Créditos: Setor de Nutrição da Secretaria Municipal de Educação e Cultura de Santiago.

O PAA foi criado com a finalidade de adquirir alimentos da agricultura familiar para formar estoques, promover a regulação de preços ou para realizar a assistência alimentar a grupos mais vulneráveis. Em Santiago, a aplicação dessa política pública é realizada através da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, com a finalidade de repassar produtos da agricultura familiar do município para dez instituições

também foram adquiridos mel e leite.

Atualmente, trinta e sete famílias de agricultores atendem o programa, tendo sido adquiridas no ano de 2014, vinte e sete toneladas de alimentos, totalizando um valor de R\$ 77.309,29.

Diversidade das formas de produção e comercialização de frutas e hortaliças em Santiago - RS

Créditos: Gustavo Pinto da Silva



Restaurantes

Devido à "corrida" do dia a dia grande parte da população tem realizado suas refeições fora de domicílio. Por um lado, encontra-se a incorporação das mulheres e dos jovens no mercado de trabalho, o distanciamento dos locais de trabalho do local de moradia, promovendo a redução do tempo de permanência das pessoas em suas residências. De outro lado, houve um aumento do custo do trabalho doméstico, promovido pelo aumento do salário mínimo e da extensão dos direitos trabalhistas a essa categoria, o que tem feito com que os lares dispensem esses serviços, por ter se tornado oneroso. O resultado é um aumento constante do número de refeições realizadas fora de casa. Somente em Santiago, estima-se que sejam fornecidas diariamente mais de duas mil refeições em pontos de alimentação coletiva, sejam grandes ou pequenos restaurantes.

Em relação à procedência dos alimentos que são utilizados na oferta alimentar, mesmo que não se tenha realizado um estudo em todos os comedouros coletivos de Santiago, pode-se elencar algumas iniciativas interessantes.

O Grupo Batista, por exemplo, proprietário de um hotel, uma churrascaria e uma lancheria, preocupado com a procedência reconhecida dos alimentos e a qualidade desejada, investiu em seu próprio local de produção, no qual são produzidas hortaliças e tubérculos necessários ao abastecimento, bem como algumas frutas, principalmente aquelas de

manejo mais facilitado.

A "Churrascaria Santiaguense" adquire parte significativa dos vegetais ofertados no *buffet* diretamente dos agricultores familiares locais, seja através de entregas realizadas diretamente ao restaurante, ou através de compras realizadas no Hortomercado.

O Restaurante Agridoce tem buscado priorizar a compra de agricultores associados da Associação de Produtores Orgânicos de Santiago, sempre identificando junto aos alimentos, por ocasião das refeições, essa procedência. Ciente de que toda renda que ficar no município acaba sendo reinvestida no próprio local, o Restaurante também adquire alimentos de outras formas de abastecimento, como dos agricultores que fazem entrega regular ou diretamente no Hortomercado.

Certamente, o número de restaurantes e outros espaços de alimentação coletiva que utilizam a produção local é superior aos nominados. O alimento acaba sendo provido de maneira regular ou mesmo esporádica, conforme haja a disponibilidade. Sabe-se, por exemplo, que em relação às frutas produzidas na região, a laranja para suco encontra-se entre as mais consumidas e com disponibilidade mais prolongada. Já em relação às hortaliças estão presentes de forma mais regular nos restaurantes, por vezes adquiridas nos supermercados ou fruteiras, produzida por um agricultor do município, mas com essa informação não comunicada para o consumidor.

Os restaurantes são mais uma alternativa para a produção local de alimentos e a vinculação dos alimentos com sua origem. Na medida em que a alimentação faz parte da identidade cultural da população, nada melhor do que chamar a atenção para alguns pratos que fazem parte da vida daquele local. O Restaurante do Mário, por exemplo, tem mantido ao longo dos anos a oferta de uma sobremesa de "trigo ao leite", que já se trata de uma marca desse restaurante. A presença de folhosas como rúculas e chicórias parece ser superior nos restaurantes de Santiago, quando comparado a outros municípios, ou seja, o restaurante acaba incorporando essas práticas alimentares que já fazem parte do hábito dos consumidores e que estariam comumente presente em seus lares.

O importante é frisar que os restaurantes também contribuem na promoção da produção e do consumo local.

Compras na propriedade dos Agricultores



Créditos: Pablo Silva de Oliveira

A busca de procedência conhecida dos alimentos tem crescido bastante nos últimos anos. A compra direta na propriedade, mesmo que sempre existente, parece ter incorporado uma nova rotina para muitos consumidores que estão preocupados com uma alimentação mais saudável, autêntica e geradora de significados.

Em uma visita a propriedade o consumidor pode conhecer o local de produção, tirar fotografias, buscar informações de como os alimentos são produzidos, trocar experiências sobre o preparo dos alimentos, dentre outras questões, como a compra através de preços mais acessíveis. A possibilidade de presenciar o desenrolar do processo produtivo, visualizar a produção, ajudar na colheita parece gerar sensações e ideias de rastreabilidade, controle e maior segurança, tornando mais forte certos vínculos de reciprocidade entre a produção e o consumo, em que a necessidade da alimentação se mescla com ato de sociabilidade, alegria, tradição e prazer. Por outro lado, as características próprias de um alimento colhido diretamente na propriedade, pelo frescor e pelo caráter de saudável, parecem "intensificar" os aspectos

gastronômicos, aumentando o prazer proporcionado pelo alimento. Não é difícil ouvirmos coisas como "vamos comer um churrasco com aquela salada novinha", o que aumenta o aspecto do valor biológico do alimento, mas também acaba sendo um próprio reforço à cultura alimentar local. A lembrança nostálgica da infância com os avós e todos os aspectos da vida interiorana também se fortalecem pela prática alimentar.

O consumidor que compra direto na propriedade rural normalmente é um informante importante para realimentar essas formas de comercialização, pois acaba fazendo uso de suas redes de amizades para comunicar as informações sobre esses espaços de compra. Essa é a principal forma de divulgação e promoção dessas formas de consumo.

A comercialização na propriedade oportuniza o aumento da diversificação produtiva, pois o consumidor dificilmente busca um produto apenas, mas uma gama mais ampla tanto de alimentos com origem vegetal, como também de origem animal. Do ponto de vista da renda, representa um ingresso superior já que se ausenta da relação estabelecida por um intermediário, não há custos com deslocamento e a venda normalmente é feita à vista.

Entregas Domiciliares

A entrega domiciliar é uma forma de mercado em que o agricultor promove a entrega regular de itens diretamente nas residências dos consumidores. A relação dos itens fornecidos é negociada diretamente com o agricultor, normalmente de acordo com a produção disponível na época. A regularidade na qualidade do alimento ofertado gera a regularidade das entregas, que são realizadas normalmente de forma semanal.

Essa forma de comercialização normalmente utiliza embalagens reduzidas ou recicladas, promovendo a redução no desperdício, além da preservação ambiental.

Do ponto de vista social e econômico, fortalece a relação com agricultores que dependem da comercialização de sua própria produção. Normalmente agricultor e consumidor acabam compartilhando formas de pensar, entram em contato, conversam sobre os riscos da produção, e ambos recebem suas recompensas: um por produzir alimentos saudáveis e ser remunerado por isso; outro por ter acesso a produtos frescos, sazonais e que não teria por outra forma.

O ponto negativo é a disponibilidade limitada dos alimentos, devido às estações do ano, além de, em Santiago, o número de agricultores que fazem esse tipo de atividade ser reduzido. A diminuição da mão de obra no campo ocasiona também a necessidade de concentração em algum tipo de forma de comercialização mais organizada e que permita a entrega total da produção de forma mais rápida. Essa forma de comercialização exige alta sobrecarga de trabalho do agricultor.

Em Santiago, alguns agricultores promovem entregas diretamente a domicílio. Essa prática tem potencial de aumento na medida em que os consumidores posicionarem a favor do estabelecimento de redes de consumidores, articulados com agricultores. Essas iniciativas já existem em outras cidades.



Créditos: Pablo Silva de Oliveira



Créditos: Pablo Silva de Oliveira

Feira do Pêssego e vendas para grandes varejistas



Créditos: Gustavo Pinto da Silva

As frutas têm como uma de suas características a perecibilidade curta, necessitando colheita e comercialização de forma breve, logo após a colheita. A maioria da produção de frutas de Santiago não chega a atender a necessidade local, mas no caso do pêssego, o município credencia-se entre os maiores produtores da região Central do Rio Grande do Sul, com condições de ultrapassar a trezentas toneladas por ano.

A comercialização dessa produção acaba assumindo características diferentes de acordo com a área cultivada e a consequente produção obtida. Parte dessa fruta é comercializada nas diferentes formas de mercados já salientadas; parte na Praça Moisés Viana, através da Feira do Pêssego; parte é vendida direto ao consumidor em cidades vizinhas; e, uma parte é comercializada em grandes redes de supermercados nos centros consumidores maiores.

A comercialização através da Feira do Pêssego é realizada pelos associados da Associação dos

Fruticultores de Santiago que, desde o início do período de produção, dispõem desse espaço de comercialização. Também comercializam para as redes Walmart e Zaffari, sendo consumidos em cidades como Santa Maria e Porto Alegre. A produção não é suficiente para atender à demanda; no entanto, em alguns períodos, chega a cobrir a necessidade.

Alguns fruticultores também comercializam para pessoas de cidades da região. Nesse caso, a produção é deslocada até as cidades vizinhas e comercializada na forma direta ao consumidor. Mesmo que a produção pareça grande, não chega a atender à demanda regional.

O significado da compra da **alimentação escolar** diretamente dos **agricultores familiares**

9

Tatiana Balem



Créditos: Pablo Silva de Oliveira

A evolução dos sistemas agroalimentares modernos no mundo acompanharam a evolução do modelo de desenvolvimento baseado na industrialização. O processo de industrialização da alimentação foi impulsionado pela crescente urbanização que criou uma crescente massa de trabalhadores urbanos e consumidores de alimentos que deveriam ser ofertados pelo mercado. A partir de meados do século XX, ocorre uma reorganização desses mercados ocasionando uma forte relação das agriculturas nacionais e a transnacionalização do capital. No Brasil, esse período é fortemente marcado pelo processo chamado de modernização da agricultura, em que as políticas nacionais estruturantes apoiam o desenvolvimento das chamadas *commodities*, ou seja, daqueles cultivos e criações voltados para a exportação. A Agricultura Familiar foi excluída desse modelo de desenvolvimento.

Atualmente, vive-se o chamado processo de globalização e completa internacionalização das grandes corporações alimentares, indústrias de alimentos como Coca-Cola, McDonalds e Nestlé conhecidas no mundo. Há um forte apelo para o consumo de produtos industrializados no qual a mídia ocupa um papel central. Esse processo de mudança da base alimentar desvinculou a produção do consumo e excluiu grande parte dos agricultores familiares que, antes da

industrialização, abasteciam os pequenos centros urbanos com o excedente da sua produção. No município de Santiago, é comum a alusão das pessoas aos "quitandeiros", ou seja, aqueles agricultores que iam até a cidade semanalmente vender produtos para a população urbana.

No entanto, apesar de se estar em um processo de ampla industrialização dos alimentos, movimentos contrários a esse estão se estruturando a partir da década de 1980; são as chamadas correntes "Alternativas" que buscam a revinculação da alimentação com o rural e com o local. Os efeitos em termos de saúde da alimentação industrial são um argumento forte em prol desse movimento, além dos benefícios que os agricultores familiares poderão ter e da busca de um desenvolvimento mais sustentável. A alimentação escolar, a partir de 2009², tem sido um importante espaço de discussão e implantação do desenvolvimento de um sistema agroalimentar alternativo. As mudanças no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) implicam muito mais do que mudanças para os educandos. O PNAE hoje é um instrumento poderoso de desenvolvimento local e uma porta de entrada para a construção de um sistema agroalimentar alternativo. Em Santiago esse processo é evidente. Mas por que o PNAE é um instrumento poderoso de desenvolvimento?

Percebemos em Santiago uma movimentação em prol de um sistema alimentar mais saudável, embora talvez os avanços ainda não sejam perceptíveis a toda a sociedade. Há uma verdadeira mudança do significado da alimentação sendo construída no ambiente escolar, além de uma defesa intrínseca de uma alimentação saudável em todas as escolas, onde vários projetos são desenvolvidos com os educandos. A compra dos produtos da agricultura familiar e os significados da legislação de 2009 resultaram em um movimento amplo que envolve toda a comunidade escolar e os agricultores familiares da COPERSAF. Podemos afirmar que está se formando uma geração de consumidores conscientes e que no futuro demandarão alimentos saudáveis e produzidos no local.

O mercado institucional estabelecido pelo PNAE está incluindo agricultores que antes não se imaginavam comercializando frutas, hortaliças e alimentos processados dentro do município. Um agricultor afirmou: "antes não tinha mercado para

² Em 2009 houve uma mudança importante da legislação da alimentação escolar, o que implicou em um debate e implantação da alimentação saudável na escola, compra de produtos da agricultura familiar.



Créditos: Setor de Nutrição da Secretaria Municipal de Educação e Cultura de Santiago.

produtos como verduras e frutas em Santiago, hoje falta produto". Os agricultores, ao acessarem o PNAE, um mercado garantido, desenvolvem habilidades para expandir a produção e acessar outros mercados locais, tais como mercados varejistas, comercialização para professores e técnicos administrativos das escolas e, muitos casos, entregas a domicílio. Esse processo é uma construção local de mercado e significa uma reconexão entre agricultores e consumidores, além do estabelecimento de relações de reciprocidade e de confiança baseadas em valores e não em instrumentos legais.

Os agentes de desenvolvimento envolvidos com o PNAE em todas os níveis estão comprometidos com o processo como afirmou a presidente do Sindicato dos Trabalhadores Rurais (STR) "abraçados com a causa". Isso gera uma concertação em prol da emergência de um sistema agroalimentar diferenciado, baseado na inclusão dos agricultores familiares, no desenvolvimento sustentável do município e na oferta de uma alimentação saudável para os educandos. Hoje percebemos manipuladoras de alimentos, nutricionistas, professoras, agentes do governo local, que antes não discutiam o desenvolvimento rural porque atuavam em áreas teoricamente não rurais, comprometidos e engajados. Outros atores que sempre estiveram discutindo desenvolvimento hoje podem contar com uma ferramenta importantíssima e gargalo histórico da produção familiar, a garantia do mercado. Assim, percebemos a atuação em sintonia do STR, da Emater e da Prefeitura, motivando, organizando os agricultores e

atuando na construção do mercado institucional. Prova disso são a criação da Copersaf, as agroindústrias que estão sendo organizadas e legalizadas no município, a criação do Sistema de Inspeção Municipal, dentre outras atividades.

Os agricultores estão numa caminhada ascendente e construindo habilidades que poderão ser mobilizadas para acessar outros mercados. Embora alguns problemas existam, são inerentes à construção de qualquer processo diferenciado e contra hegemônico. Com o apoio da sociedade Santiaguense e o contínuo trabalho das instituições mobilizadores, os agricultores familiares poderão ocupar uma fatia importante de mercado: 1- além do PNAE, há outros mercados institucionais em potencial, como o Programa de Aquisição de Alimentos; 2- aumento da comercialização nos mercados diretos como Hortomercado, feira orgânica, entregas domiciliares; e, 3- abastecimento dos mercados varejistas locais.

A alimentação escolar é um instrumento de desenvolvimento porque está gerando uma nova cultura sobre alimentação, além disso, leva os consumidores a valorizar o local, o fresco e o saudável. Está possibilitando a emergência de um mercado local diferenciado e uma demanda por produtos da agricultura familiar. O PNAE está sendo um elo comum de trabalho de vários agentes de desenvolvimento no município, incluindo e criando novas perspectivas para os agricultores.

FORMAS de mercados



Créditos: Vitor Luis Gomes Rocha

A Cooperativa Santiaguense da Agricultura Familiar (COOPERSAF) foi fundada no dia 18 de agosto de 2011, após a realização de reuniões nas comunidades do interior do município. O trabalho inicial de sensibilização foi desenvolvido pela EMATER/RS-ASCAR Escritório Municipal de Santiago conjuntamente com o Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Santiago os quais buscavam demonstrar os motivos e as vantagens dos agricultores familiares organizarem-se em uma cooperativa. A Assembleia Geral de fundação apresentava um grupo de setenta e oito agricultores e pecuaristas familiares, sendo a maioria dos associados constituída por mulheres rurais.

O objetivo principal da COOPERSAF é de, através da cooperação, organizar a produção proveniente da agricultura familiar para atender às exigências legais proveniente dos mercados institucionais. Desse modo, seria possível melhor definir as quantidades, a periodicidade, a logística e o transporte, bem como atender de forma simultânea as vendas institucionais para o Programa Nacional da Alimentação Escolar (PNAE) e para o Programa de Aquisição de Alimentos por Doação Simultânea (PAA). A prioridade para a compra prioriza públicos da agricultura familiar organizados por alguma forma cooperativa e com algum grau de regionalização da produção.

Antes da fundação da cooperativa, a comercialização organizava-se por quatro grupos

informais, com uma série de dificuldades, principalmente em relação aos tipos de produtos e as quantidades ofertadas. Depois da criação da COOPERSAF, tem sido possível garantir a produção e o comércio de toda a produção Santiaguense que por ela tem se organizado. Para se ter uma ideia da dimensão que se atingiu, somente no ano de 2012 foram comercializados para o PNAE, uma quantia total de R\$ 269.483,35. Deste valor, R\$ 126.057,35 correspondeu a vendas para doze escolas estaduais, R\$ 131.028,00 comercializado com a Prefeitura Municipal de Santiago e R\$ 12.398,00 com a Prefeitura Municipal de Bossoroca. Desse modo, a Cooperativa ganha o sentido de regional, pois também acaba contribuindo com a alimentação das escolas municipais de municípios vizinhos.

Visando aumentar a possibilidade de produtos a ser entregues para os mercados institucionais, já foram legalizadas duas agroindústrias familiares, uma de panificação e outra de farinha e canjicas. Atualmente, uma agroindústria de embutidos encontra-se em fase de organização da documentação para a legalização. Para incluir a produção de leite dos associados na alimentação escolar, dois laticínios prestam serviços para processar e também produzir derivados, atendendo às normas vigentes sobre a produção de alimentos. O mel permite ser incluído na forma de sachês de três gramas, já que o Apiário Padre Assis é credenciado junto ao Serviço de Inspeção Sanitária. Ainda existe a possibilidade de incluir as carnes, uma vez que que no município existem



Créditos: Vitor Luis Gomes Rocha

dois frigoríficos legalizados junto ao CISPOA (Coordenadoria de Inspeção de Produtos de Origem Animal).

A Coopersaf tornou-se referência no Estado do Rio Grande do Sul, com relatos de experiência em diversos seminários e eventos, por ter sido considerado um exemplo de garantia de renda e qualidade de vida para as famílias rurais, ao mesmo tempo em que tem melhorado substancialmente a qualidade da alimentação nas escolas. Outro dado importante a ressaltar é que a maioria dos associados são mulheres que buscam alternativa de produção, autonomia financeira e melhorias nas propriedades. Atualmente, 25% de toda a produção de hortaliças e 100% da produção de farináceos da alimentação escolar entregue pela Coopersaf são provenientes de estabelecimentos, pelos quais as mulheres são as responsáveis.

A comercialização para o mercado institucional através da cooperativa também tem resultados educacionais, haja vista que agricultores, mesmo que a produção fosse somente para o consumo da família, não desenvolviam produção com fins comerciais. Para muitos, tem significado um aprendizado que oportuniza a participação através de outras formas de comercialização.

O sucesso da Coopersaf precisa ser compartilhado com o corpo técnico e operacional da Secretaria Municipal de Educação e Cultura de Santiago e com a 35ª Coordenadoria Estadual de Educação, que tem acreditado na proposta e, através das nutricionistas procurado atuar junto a todo o sistema, desde a propriedade rural, quando nomina a necessidade em termos de variedade e qualidade dos alimentos, até a relação direta com as manipuladoras dos alimentos e os

estudantes. Da mesma forma tem que ser ressaltada a boa organização com as demais entidades do município, pois as dificuldades vão se incrementando e, sem um trabalho propositivo e organizado, dificilmente as coisas possam acontecer.

Ainda existem aspectos a serem enfrentados para consolidação da cooperativa, principalmente no que tange ao reforço ao espírito associativista, e de compromisso entre os associados e para com a COOPERSAF. A cultura do individualismo precisa ser substituída por formas de ação que sejam mais comprometidas com um projeto coletivo que se constitui unicamente por uma organização em forma cooperativa. A produção ainda não é regular, principalmente em função de que a maioria dos agricultores não conhece o sistema de produção como a atividade requer, mas se acredita que, com o tempo, a produção possa ser regularizada. Para isso, também é necessário avançar em termos de assistência técnica diretamente nas propriedades rurais, concomitante ao dia a dia dos agricultores.

A COOPERSAF tem promovido o nome como sucesso de organização para acessar os mercados institucionais por todo o Rio Grande do Sul e o Brasil. A promessa de resultados melhores é constante e já se pode acreditar em um aumento de escala de produção na medida em que os agricultores forem se profissionalizando. Desse modo, é importante frisar que todo o trabalho realizado tem valido a pena, pois já se podem perceber jovens famílias inseridas no processo, visualizando que é possível renda, qualidade de vida e garantia de sucessão em pequenas áreas de terra no meio rural.

O GEORREFERENCIAMENTO da fruticultura e da olericultura em Santiago - RS

11

Alessandro Carvalho Miola



Créditos: Alessandro Miola

A fruticultura e a olericultura, como todas as atividades agrícolas desenvolvidas sobre a superfície terrestre, utilizam a área e a localização (posição geográfica) como algumas de suas principais unidades de planejamento. Em uma produção de vinte toneladas de pêssegos, por exemplo, esse quantitativo perde o significado se é pequeno, médio ou grande, se não estiver associado à informação da área plantada. Da mesma forma, a identificação de focos de doenças e/ou pragas nos pomares pode estar relacionada com a posição geográfica das plantas afetadas. Por isso, com o objetivo de desmistificar questões técnicas e desvendar um pouco mais da tecnologia empregada, esse artigo apresenta a importância do georreferenciamento para a fruticultura e a olericultura.

Cotidianamente aplicam-se técnicas de georreferenciamento para encontrar produtos e serviços. A localização espacial é chave para as atividades econômicas, visto que as grandes distâncias afastam oportunidades de negócios e elevam os custos dos produtos comercializados. Nesse sentido, o georreferenciamento, nas últimas duas décadas, surgiu como uma ferramenta estratégica para o gerenciamento das cadeias produtivas, especialmente aquelas que, como fruticultura e olericultura, têm a terra como insumo básico de produção.

O termo georreferenciamento compõe-se de duas palavras, "geo" (do grego "terra") e "referência" (do latim "refere"), cujo entendimento remete à localização de um ponto no espaço geográfico. É construído a partir de um sistema de coordenadas (X, Y, Z) apoiadas em um referencial geodésico, determinado

por parâmetros que descrevem matematicamente o globo terrestre. O georreferenciamento de imóveis rurais, como definido pela Norma Técnica do INCRA é uma atividade destinada ao registro da terra rural. Porém, no georreferenciamento da fruticultura e da olericultura, há diferenças, pois a atividade destina-se a posicionar as propriedades rurais no espaço e a consolidar um banco de dados espacial.

Entretanto, entender como isso acontece vai além de conhecer o georreferenciamento, como uma ação isolada. A utilização dessa tecnologia integra-se a outras que constituem o que se chama de Sistema de Informações Geográficas (da sigla GIS, em inglês). Nesse contexto mais amplo, o georreferenciamento é uma das etapas fundamentais para a construção de um banco de dados espacial e de um sistema de gerenciamento para fins específicos, como a gestão da fruticultura.

Partindo do georreferenciamento, integrado a outras atividades de campo, como o mapeamento das estradas e pontes e o cadastro de produtores e consumidores, é possível: delimitar a distribuição espacial da fruticultura e olericultura; levantar dados referentes à logística da produção/comercialização, conhecendo-se as estruturas que têm relação com essa distribuição; espacializar e analisar o perfil social e econômico da atividade; identificar e delimitar zonas com excedentes de produção de uma cultura e zonas com escassez de outra; estudar e mapear as formas de mercados praticadas; produzir indicadores de gestão para o incremento da receita a partir da fruticultura e da olericultura; apoiar a assistência técnica e o fomento à atividade a partir um sistema de informações

geográficas.

Mas como fazer para que tudo isso aconteça? Primordialmente, é essencial que se tenha uma boa articulação entre entidades e organizações interessadas em desenvolver esses circuitos locais de produção e consumo. É necessário que representantes dos órgãos de assistência técnica, de universidades, de agentes públicos municipais, sindicatos e associações sejam parceiros em um projeto bem estruturado. Havendo um cenário favorável, o trabalho proporciona eficácia planejada. Isso foi o que pôde ser construído em Santiago, no qual a Prefeitura Municipal, através de sua Secretaria de Agricultura e Pecuária, o Escritório Municipal da EMATER/RS-ASCAR, o Sindicato dos Trabalhadores Rurais e o Centro Empresarial, foram atuantes ao longo de todo esse trabalho.

O sistema que possibilita a realização do georreferenciamento é o chamado GNSS (Global Navigation Satellite System), que popularmente ficou conhecido como GPS ou Sistema de Posicionamento Global. A sigla GNSS engloba os satélites de constelações dos Estados Unidos da América, Rússia, China e Europa. O GPS refere-se somente aos satélites norte-americanos.

Tanto no GNSS, quanto no GPS, os satélites compõem o chamado Segmento Espacial.

Existe ainda o Segmento de Controle, com bases terrestres distribuídas em diferentes continentes e o Segmento de Usuários, que é formado pelos portadores dos receptores de sinais GNSS ou GPS. Existem dois tipos de receptores de sinais: os de navegação ou posicionamento absoluto (menor precisão e preço, figura 2) e os de posicionamento relativo, que dependem de um receptor-base, para correção dos sinais, sendo mais precisos, porém mais caros.

Limitamo-nos a entender e utilizar adequadamente os receptores e os sinais transmitidos pelos satélites. Os receptores de navegação são ferramentas imprescindíveis para o georreferenciamento; são fáceis de manusear e têm custo relativamente baixo. Servem para coletar a coordenada geográfica de um determinado local e, também, para realizar atividades de campo como mensuração de perímetros e áreas rurais como, por exemplo, a área de um pomar. Existem outras funcionalidades que não serão abordadas neste trabalho, pois são direcionadas para atividades esportivas, como caminhadas de orientação, pesca náutica, montanhismo, entre outras.

Com um receptor de sinais GNSS, o técnico visita o agricultor, ocasião em que faz o levantamento da propriedade, registra os pomares com fotografias e aplica um questionário sobre temas socioeconômicos e técnicos, relacionados à atividade produtiva, seja fruticultura, olericultura, agroindústria ou outra que houver. Além de registrar a coordenada geográfica da propriedade, é possível armazenar os trajetos percorridos até o produtor e, com isso, marcar a localização de pontes, trevos de acesso e outras estruturas viárias de relevância para a distribuição e comercialização da produção.

O resultado obtido a partir de um georreferenciamento deve servir de apoio para o cadastro, e esse, por sua vez, consubstanciar um sistema de informações geográficas (SIG). O SIG é o instrumento de gestão, cuja aplicabilidade vem ao encontro da atual falta de instrumentos tecnológicos e informacionais, que servem de base para a tomada de decisão. Um SIG pode conter uma grande diversidade de informações, que se caracterizam pela finalidade a qual estão vinculados, como no caso da fruticultura, que requer maior conhecimento sobre a localização das propriedades rurais; o sistema viário utilizado para o transporte da produção até os locais de venda; os tipos de solos onde os pomares estão implantados; a localização dos principais pontos de venda; as características geomorfológicas dos terrenos onde as propriedades estão localizadas; entre outras que podem surgir.

Por fim, com base no que foi exposto observa-se que a realização de um georreferenciamento das propriedades frutícolas é uma etapa fundamental para a melhoria e a eficiência gerencial desta cadeia produtiva. Possibilita manter o foco na área produtiva, com a compreensão dos demais fatores que interferem estrategicamente no incremento da produção e, conseqüentemente, no aumento da receita auferida pela fruticultura.

O Colégio Politécnico

O Colégio Politécnico é uma unidade da Universidade Federal de Santa Maria que tem por finalidade atuar no Ensino Médio e na Educação Profissional nos seus diferentes níveis e modalidades.

Está situado no campus da UFSM e foi criado pelo Decreto Lei Federal no. 3664 de 24 de janeiro de 1961, denominando-se originariamente Escola Agrotécnica de Santa Maria, estando subordinado à Superintendência do Ensino Agrícola e Veterinária do Ministério da Agricultura.

Em 25 de janeiro de 1968, através do Decreto Lei 62.178, é transferido à UFSM com a denominação de Colégio Agrícola de Santa Maria, denominação esta que permaneceu até 2006, quando a resolução 001/2006 do Conselho Universitário alterou-a para Colégio Politécnico da UFSM.

Cursos técnicos modalidade presencial

Administração: Habilita profissionais para atuação em diversas organizações, permitindo a utilização de ferramentas de gestão com ênfase em finanças, recursos humanos, produção e marketing. Qualifica ainda para a atuação técnica em planejamento e projetos empresariais

Alimentos: Forma profissionais para atuação de forma consciente no setor de alimentos, determinando tecnologias economicamente viáveis, socialmente justas e ambientalmente sustentáveis na produção de alimentos com qualidade.

Agropecuária: Habilita profissionais para atuação como difusores de tecnologias no meio rural e também para a condução, orientação e elaboração de projetos agropecuários.

Contabilidade: Forma profissionais com competências técnicas e científicas que os habilita a compreender e aplicar técnicas contábeis, tais como escrituração contábil, tributária e de recursos humanos, de forma a auxiliar a gestão das organizações.

Geoprocessamento: Qualifica profissionais para coleta, análise, interpretação, distribuição e gerenciamento de informações geográficas, através de tecnologias como GPS, SIG, Sensoriamento Remoto e Mapeamento Digital.

Informática: Forma profissionais para atuação em atividades ligadas à tecnologia e aos sistemas de processamento de dados e informações, manutenção de software e hardware, além da utilização e configuração de dispositivos de comunicação e suas aplicações nos ambientes de redes.

Meio Ambiente: Habilita profissionais para atuação em estudos e relatórios ambientais, além do auxílio em sistemas de gestão ambiental, visando à preservação, à conservação e à otimização dos recursos naturais.

Zootecnia: Forma profissionais técnicos de nível médio com conhecimentos, competências e habilidades que os qualifiquem a atuar de forma responsável e consciente na área de produção animal, com base nos princípios da ética, da sustentabilidade econômica e ambiental e da segurança alimentar.

Farmácia: Forma profissionais da saúde habilitados a atuar de forma ética e consciente no setor farmacêutico, como auxiliares na manipulação, organização e distribuição de produtos farmacêuticos e em serviços relacionados à assistência em saúde farmacêutica, sob a supervisão de um farmacêutico.

Paisagismo: Habilita profissionais para atuação na produção de flores e plantas ornamentais e na elaboração, implantação e manutenção de projetos paisagísticos.

Secretariado: Forma profissionais técnicos de nível médio aptos a exercer diversas funções, dentre elas: assessoria de chefia ou direção; organização e planejamento de rotina de trabalho, recepção e atendimento ao público; gestão da informação; gestão de eventos e redação de documentos empresariais e oficiais.

Cursos técnicos modalidade de educação a distância

Cooperativismo: Forma profissionais técnicos de nível médio, para atuar em gestão de cooperativas de qualquer natureza, de forma que estejam aptos a desenvolver e inovar atividades empresariais atinentes ao sistema cooperativo bem como a aplicar os princípios e valores do Cooperativismo.

Fruticultura: Forma profissionais empreendedores, capazes de se inserir no mundo do trabalho e intervir em processos de produção, processamento e comercialização de frutas, como também naqueles relacionados ao desenvolvimento regional sustentável.

Manutenção e Suporte em Informática: Forma profissionais técnicos de nível médio, para atuar na manutenção de computadores e redes de computadores, fazendo instalações e manutenção de software, hardware e cabeamento de redes, bem como no suporte ao usuário.

Cursos de graduação

Geoprocessamento: Forma profissionais de nível superior capacitados a desenvolver atividades de produção, aquisição, armazenamento, análise, disseminação e gerenciamento de informações georreferenciadas e da tecnologia da informação.

Gestão de Cooperativas: Forma profissionais de nível

O Colégio Politécnico

superior capacitados para a gestão das organizações, em especial, as cooperativas, atuando nas áreas de marketing, gestão de pessoas, finanças e planejamento. Qualifica também para assessorar a constituição e o desenvolvimento destas organizações, bem como fomentar a educação cooperativa.

Sistemas para Internet: Forma profissionais de nível superior capacitados a desenvolver sistemas para a solução de negócios na internet, a realizar projetos de empreendedorismo e inovação, desenvolvendo novos negócios, a atuar em consultoria e assessoria em empresas e a coordenar equipes de desenvolvimento de sistemas.

Cursos de pós-graduação

Mestrado em Agricultura de Precisão: Qualifica profissionais para atuar em empresas ligadas ao segmento do agronegócio voltado à agricultura de precisão e ao desenvolvimento de geotecnologias aplicadas à agricultura de precisão, com a geração de produtos e procedimentos inovadores.

Informações:

(55) 3220.8273

(55) 3220.8059

www.politecnico.ufsm.br

Ensino médio

Programa voltado para a continuidade dos estudos, para o trabalho e para a cidadania.



Realização:



COLÉGIO POLITÉCNICO UFSM

Apoio:



Consciência
Regional

OS AUTORES

ALESSANDRO CARVALHO MIOLA

Professor de Georreferenciamento e Cartografia do Colégio Politécnico da UFSM.

E-mail: alessandro@politecnico.ufsm.br

DAIRTON RAMOS LEWANDOWSKI

Engenheiro Agrônomo, Extensionista Rural da Emater/RS - Ascar

E-mail: dairtonrl@gmail.com

EDUARDO GILVAN DUTRA

Estudante de Economia da UFSM e Bolsista do Projeto "Promoção dos circuitos locais de produção e consumo de frutas e hortaliças no município de Santiago (RS)"

E-mail: eduardodudutra@hotmail.com

GUSTAVO PINTO DA SILVA

Professor de Extensão Rural do Colégio Politécnico da UFSM

E-mail: gustavo.pinto@politecnico.ufsm.br

JOSÉ ATÍLIO BEDIN TAMIOSSO

Presidente do Centro Empresarial de Santiago (CES)

E-mail: comunicacao@ces-santiago.com.br

JÚLIO CESAR VIERO RUIVO

Prefeito Municipal de Santiago

E-mail: gabinete@pmsantiago.com.br

LÉRIDA MATILDE PIVOTO PAVANELLO

Agricultora, Presidente do Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Santiago, Unistalda e Capão do Cipó e Presidente da COOPERSAF

E-mail: lerida@fetagr.org.br

MARINÊZ DA SILVA

Professora de Informática do Colégio Politécnico da UFSM

E-mail: marinez.silva@politecnico.ufsm.br

MARTA VON ENDE

Professora de Administração do Colégio Politécnico da UFSM

E-mail: marta@politecnico.ufsm.br

PABLO SILVA DE OLIVEIRA

Estudante de Publicidade e Propaganda da Universidade Federal de Santa Maria

E-mail: pablo.oliveira@live.com

JÉSSICA DE FREITAS DUTRA

Estudante de Publicidade e Propaganda da Universidade Federal de Santa Maria e bolsista do Projeto "Promoção dos circuitos locais de produção e consumo de frutas e hortaliças no município de Santiago (RS)"

E-mail: jessica.fdutra93@gmail.com

TATIANA APARECIDA BALEM

Professora de Extensão Rural do Instituto Federal Farroupilha Campus de Julio de Castilhos e do curso de Fruticultura EAD do Colégio Politécnico da UFSM

E-mail: tatianabalem@yahoo.com.br

VITOR LUIS GOMES DA ROCHA

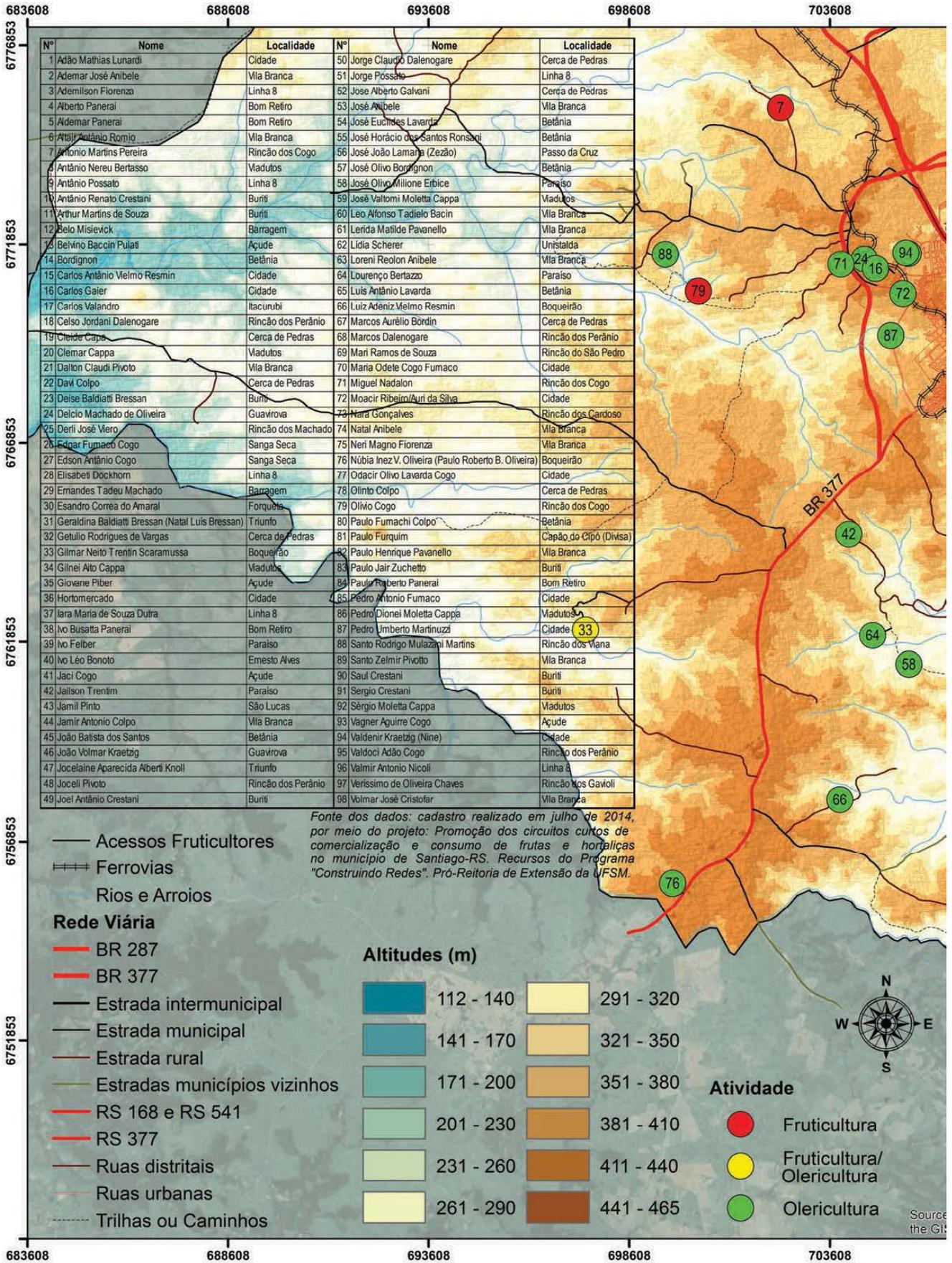
Técnico em Agropecuária, Extensionista Rural da Emater/RS - Ascar e Vice Presidente da COOPERSAF

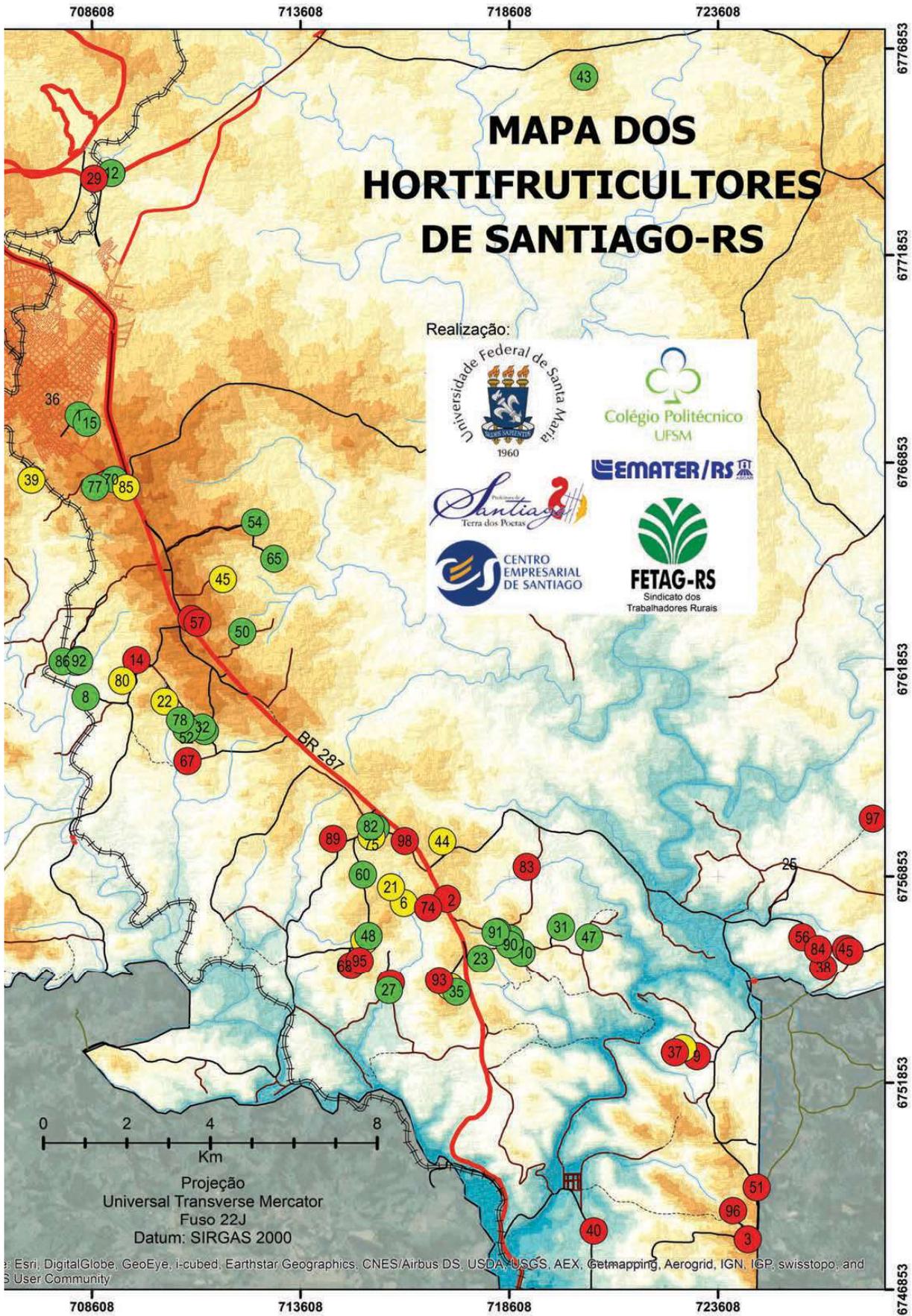
E-mail: vitorlgrocha@gmail.com

DANIEL LICHTNOW

Professor de Informática do Colégio Politécnico da UFSM

E-mail: dlichtnow@politecnico.ufsm.br





Impressão e Acabamento:



Assis - SP
Fone: (18) 3322-5775
Fone/Fax: (18) 3324-3614
vendas@graficatriunfal.com.br
www.graficatriunfal.com.br

