



III SNEER

Na Universidade Federal de
Santa Maria (UFSM)

DE 23 A 25 DE ABRIL
DE 2025

Realização:



Apoiadores:

Projeto de fortalecimento da agricultura familiar na região de atuação do IFFar Campus Jaguari

*Project to strengthen family farming in the region where IFFar Campus Jaguari
operates*

Lais Perin

Professora Substituta - Instituto Federal Farroupilha Campus Jaguari

André Luiz de Lima Sabino

Técnico de Laboratório - Instituto Federal Farroupilha Campus Jaguari

Maurício Guerra Bandinelli

Professor - Instituto Federal Farroupilha Campus Jaguari

João Artur Silveira Prestes

Técnico Agrícola - Instituto Federal Farroupilha Campus Jaguari

Tamires Natiele Soares

Aluno do Curso Técnico em Agricultura - Instituto Federal Farroupilha Campus Jaguari

Resumo

Este projeto de extensão visou dar continuidade a uma ação iniciada no ano de 2022, e que devido a boa participação dos produtores e interesse em novos encontros o projeto foi novamente colocado em prática no segundo semestre de 2023, tendo como propósito geral contribuir para qualificação dos processos produtivos de agricultores(as) familiares do Vale do Jaguari. Como objetivos buscou-se motivar os agricultores(as) a melhorar seus sistemas de produção agrícola, incentivar o aprimoramento de práticas produtivas e contribuir para a otimização do uso dos recursos naturais provenientes da propriedade rural familiar no âmbito da produção agrícola. Para alcançar estes objetivos, o projeto foi desenvolvido por meio da oferta de uma ação de extensão processual e contínua, de caráter tecnológico e formativo, pautada na troca de experiências e na qualificação dos processos produtivos relacionados às culturas agrícolas de interesse econômico para a região. As ações foram conduzidas durante o período de agosto a dezembro de 2023, de forma atender demandas, trazidas por lideranças e órgãos de assistência técnica, relevantes ao cenário produtivo do contexto da agricultura familiar na região de inserção do IFFar Campus Jaguari, dentre as atividades um dos temas abordados foram as boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos, higienização e organização da agroindústria, das matérias-primas, utensílios, embalagens e práticas de conservação de alimentos. As atividades foram desenvolvidas por meio de uma metodologia adequada à condução do tema proposto, convergindo para o processo de intercâmbio de conhecimentos e atividades práticas de manipulação e conservação de alimentos.

Palavras-chave: agricultura familiar, processamento de alimentos, sustentabilidade.

Abstract

This extension project aimed to continue an action started in 2022, and due to the good participation of producers and interest in new meetings, the project was put into practice again in the second half of 2023, with the general purpose of contributing to the qualification of

Cadernos de Agroecologia – ISSN 2236-7934 – Anais do III Seminário Nacional de Ensino em Extensão Rural, v. 20, n. 2, 2025



III SNEER

Na Universidade Federal de Santa Maria (UFSM)

DE 23 A 25 DE ABRIL
DE 2025

Realização:



Apoiadores:

production processes of family farmers in Vale do Jaguari. The objectives were to motivate farmers to improve their agricultural production systems, encourage the improvement of production practices and contribute to the optimization of the use of natural resources from family rural properties within the scope of agricultural production. To achieve these objectives, the project was developed by offering a procedural and continuous extension action, of a technological and training nature, based on the exchange of experiences and the qualification of production processes related to agricultural crops of economic interest to the region. The actions were carried out during the period from August to December 2023, in order to meet demands, brought by leaders and technical assistance bodies, relevant to the productive scenario in the context of family farming in the region where the IFFar Campus Jaguari is located, among the activities a The topics involved were good food manufacturing and handling practices, hygiene and organization of the agroindustry, raw materials, utensils, packaging and food conservation practices. The activities were developed using a methodology appropriate to the proposed theme, converging on the process of exchanging knowledge and practical activities for handling and preserving food.

Keywords: family farming, food processing, sustainability.

Introdução

O Instituto Federal Farroupilha – Campus Jaguari encontra-se situado na microrregião denominada Vale do Jaguari, a qual é formada por um conjunto de nove municípios que juntos somam aproximadamente 117.000 habitantes. Com a oferta de cursos técnicos integrados de nível médio, Cursos técnicos subsequentes, cursos de Graduação e Pós-Graduação (especialização e mestrado), o IFFar Campus Jaguari vem promovendo a profissionalização para o mundo do trabalho, tendo como foco a formação do trabalhador do campo, a agricultura familiar, a agroecologia, os sistemas de energia renovável, a formação do profissional da educação e do ensino profissional e tecnológico.

A região do Vale do Jaguari tem sua base econômica essencialmente agrícola com predomínio da produção de grãos e diversas outras espécies, tendo a agricultura familiar como propulsora da ocupação do território. Os municípios compreendidos pelo Vale do Jaguari apresentam notório potencial para a agricultura familiar e, conseqüentemente, para a agroindustrialização das matérias-primas oriundas da produção agrícola. Tais municípios compreendem agroindústrias que atuam nos mais variados setores de processamento de alimentos, incluindo os de bebidas alcoólicas, produtos de panificação e confeitaria, frutas e hortaliças processadas, produtos apícolas, produtos lácteos e produtos cárneos (Souto et al.,



III SNEER

Na Universidade Federal de Santa Maria (UFSM)

DE 23 A 25 DE ABRIL
DE 2025

Realização:



Apoiadores:

2017). Nesse contexto, o IFFar campus Jaguari enquanto instituição que atua vinculada a regionalidade local deve articular ações que atendam as demandas e contextos locais para assim fortalecer e manter os agricultores no seu segmento produtivo.

Além da produção para autoconsumo a agricultura familiar é sinônimo de geração de renda, onde cabe aos membros da família a gestão e tomada de decisões sobre investimentos e organização produtiva da propriedade. Assim, precisamos tecer possibilidades e alternativas viáveis para desenvolver essa agricultura familiar local. A dinâmica de trabalho na agricultura familiar, baseada nos membros da família, permite que os processos de ensino-aprendizagem trabalhados por meio da extensão rural sejam direcionados às necessidades das famílias rurais e, nesse escopo, podem ser propostas novas técnicas e aprimoramentos de práticas já consolidadas (Morais et al., 2015).

No âmbito das ações, algumas das demandas relacionadas à agricultura familiar da região de Jaguari, direcionam-se para a produção de produtos hortifrutigranjeiros. Sendo que inclusive existe a Associação dos Produtores de Hortifrutigranjeiros do município, formada por 19 associados/as (famílias), a qual possui seis famílias feirantes, que semanalmente comercializam seus produtos e que trabalham desde a produção até a comercialização da produção. Há também, os produtores familiares que atendem a demanda de produção de alimentos para o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), responsável por garantir a segurança alimentar de instituições e pessoas em vulnerabilidade social no município. Assim, delineando o público-alvo, foram pensadas as estratégias para construir as ações a serem desenvolvidas no cotidiano dos agricultores familiares.

Essas estratégias convergem para agregar conhecimentos que possam ser viáveis para aplicação prática e que contribuam para o desenvolvimento rural sustentável das propriedades rurais familiares. Considera-se importante incentivar os agricultores a trabalharem com base em práticas que possam ser economicamente viáveis, que estabeleçam o maior equilíbrio no agrossistema e que promovam a sua autonomia. O saber-fazer, o aproveitamento dos recursos naturais da propriedade de forma a depender menos de insumos externos e a diversidade de produção se constituem em alicerces para a autonomia dos agricultores. Nesse contexto, um



III SNEER

Na Universidade Federal de Santa Maria (UFSM)

DE 23 A 25 DE ABRIL
DE 2025

Realização:



Apoiadores:

processo de desenvolvimento rural visa articular eficiência econômica, com equidade social e sustentabilidade ambiental, sendo que a participação democrática da comunidade, a responsabilidade cívica de todos e a valorização da cultura são valores primordiais (Ploeg et al., 2000).

Deste modo, as temáticas elencadas para serem trabalhadas, por meio desta ação de extensão, fazem parte do cotidiano de atividades de ensino e pesquisa desenvolvidas por professores, técnicos e estudantes vinculados aos cursos do IFFar Campus Jaguari, que se relacionam com a área da agricultura. Além disso, foram pensadas para valorizar as economias de pequena escala e regionais e não visar somente produtos voltados para a exportação.

Descrição e reflexão sobre a experiência

O público-alvo das atividades foram agricultores(as) familiares do município de Jaguari, indicados pelo escritório da EMATER-ASCAR Jaguari e Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Jaguari, que possuam vinculação com ações produtivas ligadas à horticultura e o fornecimento de produtos da agricultura familiar para o Programa de Aquisição de Alimentos da Agricultura Familiar e vinculados à Associação dos Produtores Hortifrutigranjeiros de Jaguari (APRHOJAR). As primeiras ações foram iniciadas no ano de 2022, e devido a boa participação dos produtores e interesse em novos encontros o projeto foi novamente colocado em prática no segundo semestre de 2023. Nestes dois anos de atividade o projeto atingiu cerca de 20 famílias de agricultores familiares que participaram de vários encontros que abordaram diferentes temáticas, dentre elas a trazida neste relato.

Esta ação em específica foi realizada na infraestrutura do Laboratório de Processamento de Alimentos (Agroindústria) do IFFar Campus Jaguari e contou com a presença de produtores(as) de sete famílias. As atividades foram pautadas no desenvolvimento de conhecimentos, habilidades e atitudes na especialidade de produção alimentícia, visando a explorar as operações de conservação e de transformação de matérias-primas alimentícias com objetivo de valorizá-las e a propor melhorias para os processos de agroindustrialização.



III SNEER

Na Universidade Federal de Santa Maria (UFSM)

DE 23 A 25 DE ABRIL
DE 2025

Realização:



Apoiadores:

Os conteúdos compreenderam aspectos de organização e dinâmica de funcionamento de uma agroindústria familiar, bem como, procedimentos de higienização, processamento de matérias-primas, embalagens, rotulagem e gerenciamento de resíduos agroindustriais. Os participantes foram desafiados a realizar o processamento de matérias-primas considerando as boas práticas de fabricação prezando pela higiene e organização do espaço e realização da higienização de equipamentos, utensílios e recipientes antes e após o processamento de alimentos, preparar embalagens e realizar a rotulagem dos produtos processados.

A primeira atividade foi expositiva e auditiva em que foi realizado um diálogo com os produtores(as) sobre as normas vigentes e os manuais de boas práticas de manipulação e fabricação de alimentos, aspectos a serem observados na concepção de uma agroindústria e de um espaço para agroindustrialização (Figura 1). Também foram abordados aspectos relacionados à contaminação dos alimentos, cuidados com higienização pessoal, do ambiente de trabalho, dos alimentos e utensílios a serem utilizados. Assim como a troca de informações sobre o uso de determinados ingredientes durante o preparo dos alimentos e suas funções. O objetivo desta atividade foi esclarecer algumas questões levantadas pelos produtores quanto as normas vigentes na concepção e funcionamento de uma agroindústria e sobre os processos de produção, visto que alguns produtores já possuem sua própria agroindústria e outros possuem interesse em implantar.

Figura 1: Atividade expositiva e auditiva realizada com os produtores(as) na agroindústria.



Fonte: Repositório de imagens da Coordenação de Extensão do Campus-JA (2023).



III SNEER

Na Universidade Federal de Santa Maria (UFSM)

DE 23 A 25 DE ABRIL
DE 2025

Realização:



Apoiadores:



Durante a realização das atividades foi preconizado a demonstração de exemplos práticos de situações corriqueiras do processamento de alimentos que muitos já utilizavam, mas não sabiam qual era o embasamento científico e o resultado técnico, isso possibilitou a valorização dos seus próprios conhecimentos e agregação de sentido técnico científico ao que fazem. Cabe destacar a importante participação dos produtores(as) nesta atividade de permuta de informações e construção do conhecimento trazendo seus exemplos de produção e técnicas de processamento.

Nas atividades práticas realizamos algumas receitas simples que podem ser facilmente reproduzidas com o objetivo de aproveitar alimentos (matérias-primas) que são excedentes na propriedade rural em determinadas épocas do ano, mas que fazem falta em outras, como por exemplo, algumas hortaliças como tomate, cenoura, beterraba e batata doce. Práticas de desidratação e conservas possibilitam acondicionar estas matérias-primas por longos períodos podendo ser utilizadas na alimentação em épocas do ano que não estão disponíveis.

Neste sentido, uma das práticas realizadas foi a produção de tomate seco (Figura 2), prática relativamente simples e que utiliza poucos ingredientes. O tomateiro é uma cultura típica de primavera/verão nos estados da região sul, pois não suporta frio extremo e geadas e durante o período de entressafra (outono/inverno), além de praticamente não poder ser produzido, o seu preço costuma ser mais elevado nos mercados nestas épocas do ano. A fim de ter disponibilidade de produtos derivados do tomate para usos culinários durante o ano todo, realizar o seu processamento e conservação é crucial.

Dos produtores(as) presentes todos já realizaram o processamento de tomate para a produção de molho para consumo próprio, mas sem a utilização de muita técnica, e a partir desta atividade puderam vislumbrar uma possibilidade de agregação de valor a matéria prima produzida. Já no caso do tomate seco, nenhum deles havia realizado este processamento e puderam observar que se trata de um processo simples que pode ser feito em suas residências que também agrega um valor significativo podendo vir a se tornar uma fonte de renda a mais para as famílias.



III SNEER

Na Universidade Federal de Santa Maria (UFSM)

DE 23 A 25 DE ABRIL
DE 2025

Realização:



Apoiadores:

Figura 2: Produção de toma te seco.



Fonte: Repositório de imagens da Coordenação de Extensão do Campus-JA (2023).

Com o mesmo intuito foi realizada a prática de produção de chips de cenoura, beterraba e batata doce (Figura 3). Estas hortaliças muitas vezes não são tão atrativas ao consumo para algumas pessoas, assim como para crianças e adolescentes. Os chips ficam sequinhos e crocantes e podem ser temperados com sal e temperos a gosto deixando o sabor mais interessante. No caso da beterraba, cabe ressaltar que com o processo de desidratação ocorre a concentração de seus açúcares deixando-a mais doce e saborosa.



III SNEER

Na Universidade Federal de Santa Maria (UFSM)

DE 23 A 25 DE ABRIL
DE 2025

Realização:



Apoiadores:

Figura 3: Produção de chips de cenoura e batata doce.



Fonte: Repositório de imagens da Coordenação de Extensão do Campus-JA (2023).

Os chips têm ganhado espaço significativo no mercado por ser prático de ser transportado e consumido em qualquer lugar, além de ser uma opção saudável e nutritiva. Alguns produtores(as) relataram já terem consumido chips, e que se interessaram pela prática de processamento vislumbrando mais uma forma de agregar valor as suas matérias primas já produzidas, vindo a ser mais uma possível fonte de renda.

Ao final das atividades, durante a degustação dos produtos, as famílias observaram que os processos são relativamente simples e que podem ser executados em suas propriedades com o intuito de agregar valor aos seus produtos, além de permitir o seu consumo ao longo de todo o ano e não apenas em épocas de disponibilidade das matérias primas.

Destaca-se também que um dos resultados obtidos após a execução da experiência relatada, foi o reconhecimento e entendimento dos(as) agricultores(as) participantes da importância dos equipamentos de selagem e embalagem para uma maior conservação e melhor apresentação para os consumidores que adquirem os seus produtos, redundando em obtenção



III SNEER

Na Universidade Federal de Santa Maria (UFSM)

DE 23 A 25 DE ABRIL
DE 2025

Realização:



Apoiadores:

de uma maior renda com a comercialização dos itens produzidos por esses agricultores(as). Os produtores(as), por meio da APRHOJAR, obtiveram recurso para aquisição destes equipamentos por meio da Consulta Popular e da emenda impositiva de um vereador do município.

Considerações finais

A partir do que foi conduzido durante o desenvolvimento da ação, considera-se de grande relevância incentivar os(as) agricultores(as) para a realização de processos formativos, no âmbito das atividades que muitos já desenvolvem em suas propriedades, os quais possam agregar conhecimentos que estimulem a qualificação destes processos produtivos. Além disso, o incentivo à agregação de valor aos produtos oriundos de suas atividades produtivas, contribui para estimular a diversificação de produtos e o melhor aproveitamento destes e, também, promover a soberania alimentar das famílias, podendo ser, inclusive, uma possibilidade de geração de renda futura para estas famílias. Percebeu-se também que a inserção da instituição na comunidade, por meio de ações que divulguem atividades de ensino e pesquisa, constitui-se em um meio de grande importância para aproximar a instituição e a comunidade, consolidando a função social do IFFar e de formação integral dos seus educandos.

Agradecimentos

Os autores agradecem o apoio financeiro e de bolsa para estudantes, concedidos pelo Instituto Federal Farroupilha. À EMATER/ASCAR escritório de Jaguari/RS, ao Sindicato do Trabalhadores Rurais de Jaguari/RS, a Associação dos Produtores de Hortifrutigranjeiros, pelo apoio na interlocução com os participantes da ação.

Referências

MORAIS, N. M., et al. Casa das sementes crioulas do Vale do Jaguari: resgate, uso e multiplicação de sementes crioulas no Instituto Federal Farroupilha Campus Jaguari. In: IX Congresso Brasileiro de Agroecologia, 2015, Belém. **Resumos do IX Congresso Brasileiro de Agroecologia**. Pernambuco: Associação Brasileira de Agroecologia, 2015. v. 10.



III SNEER

Na Universidade Federal de Santa Maria (UFSM)

DE 23 A 25 DE ABRIL
DE 2025

Realização:



Apoiadores:

PLOEG, J. D. V. D. et al. Rural development: from practices and policies towards theory. **Sociologia Ruralis**, v. 40, n. 4, p. 391-408, out. 2000.

SOUTO, A. J. P. et al. Agricultura familiar do Vale do Jaguari - RS: análise de indicadores de perfis gerenciais. **Anais do VIII Seminário Internacional sobre Desenvolvimento Regional**, 2017.