



## FEIRAS LIVRES DE CHAPECÓ-SC: PRODUTOS OFERTADOS NA FEIRA DO BAIRRO PARQUE DAS PALMEIRAS, UM ESTUDO DE CASO

Eliza Frigotto (Apresentador)<sup>1</sup>

Italo Kael Gilson<sup>1</sup>

Samuel Tadeu Tonin<sup>1</sup>

Amanda Fabres Oliveira Radunz<sup>2</sup>

Tânia Regina Pelizza<sup>3</sup>

Norberto Cavasin<sup>4</sup>

André Luiz Radunz<sup>5</sup>

**Resumo:** As Feiras Livres são locais tradicionais para a venda de produtos oriundos da agricultura, onde o produtor/feirante expõe seus produtos frescos e de qualidade para os consumidores. Neste contexto, estes são espaços de comercialização, onde há o contato direto entre os produtores e consumidores, o que ocasiona uma troca de experiências entre eles e proporciona uma variedade de produtos com qualidade e preços diferenciados aos consumidores. Neste sentido, percebemos que as Feiras Livres apresentam grande importância para o desenvolvimento dos municípios e pesquisas que discutam sobre elas ganham importância e destaque. Assim, objetivou-se avaliar a oferta de produtos oferecidos na Feira Livre do Bairro Parque das Palmeiras, no Município de Chapeco/SC. Para tanto, foram realizadas entrevistas com agricultores feirantes que comercializam seus produtos na feira acima citada. A pesquisa foi realizada no dia 26/05/2018 (sábado), sendo observado que a amostra compusesse feirantes que expõem todos os itens oferecidos na feira. Neste sentido, foram selecionadas, aleatoriamente, bancas que ofertavam verduras e legumes (3, representando 75% das bancas), embutidos e processados (1, representando 50% das bancas) e artesanatos (1, representando 100% das bancas). Após a coleta de dados os mesmos foram tabelados e analisados graficamente para facilitar a interpretação. Os resultados demonstram que entre os produtos mais ofertados nas feiras estão os legumes e verduras, mas também os produtos processados e embutidos. Entre estes os destaques são para a Alface (*Lactuca sativa*), Batata (*Solanum tuberosum*) e a Rucula (*Eruca sativa*). Já entre os

<sup>1</sup>Acadêmico do curso de Agronomia, Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS), Campus Chapecó. E-mail: elizafrigotto@hotmail.com; kael.gilson1988@gmail.com; samueltonin@gmail.com

<sup>2</sup>Mestre, Assistente Social, Ebserh, Pelotas. E-mail: amafaol@yahoo.com.br

<sup>3</sup>Engenheira Agrônoma, Doutorara, Universidade Federal de Pelotas (UFPel/FAEM) – Pelotas (RS). E-mail: trp\_mestagro@hotmail.com

<sup>4</sup>Artista Visual, Especialista, Unochapecó – Chapecó – SC, SG Arte Visual, Chapecó (SC). E-mail: cavasin@unochapeco.edu.br

<sup>5</sup>Professor Doutor, Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS), Campus Chapecó. E-mail: andre.radunz@uffs.edu.br



produtos processados e embutidos o destaque é para o Queijo Colonial, Salame, Mel e Bolos. Com relação aos produtos artesanais, a maior oferta são os panos de pratos e enfeites de geladeira. Ainda, ao questionar a explicação de ofertar em maiores quantidades estes itens, os entrevistados foram unânimes em relatar que estes aparecem como os mais procurados pelos consumidores. Assim, conclui-se que as feiras livres são espaços que ofertam diferentes produtos e variedade destes para os consumidores.

**Palavras-chave:** Comércio. Agricultura familiar. Produtos produzidos

**Categoria:** Pesquisa

**Área do Conhecimento:** Ciências Agrárias

**Formato:** Comunicação Oral

<sup>1</sup>Acadêmico do curso de Agronomia, Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS), Campus Chapecó. E-mail: elizafrigotto@hotmail.com; kael.gilson1988@gmail.com; samueltonin@gmail.com

<sup>2</sup>Mestre, Assistente Social, Ebserh, Pelotas. E-mail: amafaol@yahoo.com.br

<sup>3</sup>Engenheira Agrônoma, Doutorara, Universidade Federal de Pelotas (UFPeL/FAEM) – Pelotas (RS). E-mail: trp\_mestagro@hotmail.com

<sup>4</sup>Artista Visual, Especialista, Unochapecó – Chapecó – SC, SG Arte Visual, Chapecó (SC). E-mail: cavasin@unochapeco.edu.br

<sup>5</sup>Professor Doutor, Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS), Campus Chapecó. E-mail: andre.radunz@uffs.edu.br