

Anais do SEPE – Seminário de Ensino, Pesquisa e Extensão Vol. VIII (2018) – ISSN 2317-7489



PERFIL DE CONSUMO DOS FREQUENTADORES DA FEIRA LIVRE DO BAIRRO PRESIDENTE MEDICI, CHAPECO/SC: UM ESTUDO DE CASO

Eliza Frigotto (apresentador)¹
Italo Kael Gilson¹
Samuel Tadeu Tonin¹
Amanda Fabres Oliveira Radunz²
Tânia Regina Pelizza³
Norberto Cavasin⁴
André Luiz Radunz⁵

Resumo: As feiras livres evidenciam-se como espaços democráticos de encontro entre produtores e consumidores, o que oportuniza a troca de saberes e vivências entre os atores envolvidos. Bem como, as feiras consolidam-se como canais de comercialização de produtos com qualidade, em geral, recém colhidos e processados, pois estes, em especial, são oriundos de propriedades inseridas na mesorregião de realização da feira, ou seja, são produzidos localmente, fato que dinamiza a economia local. Estas feiras representam um canal estratégico e dinâmico para o desenvolvimento da agricultura familiar, fato de extrema importância, tendo em vista que esta categoria social é predominante na mesorregião de Chapecó/SC. Neste contexto, conhecer o perfil de consumo dos freguentadores das feiras livres torna-se fundamental para entender suas preferências e motivações para melhorar as relações dinamizadoras das feiras livres, tornando-as como espaços cada vez mais presentes e atrativos nos meios urbanos onde se inserem. Diante do exposto, objetivou-se avaliar os produtos consumidos na feira livre do Bairro Presidente Médici no município de Chapecó/SC. Para tanto desenvolveu-se um pesquisa baseada em estudo de caso na feira livre do Bairro Presidente Médici, Chapecó/SC. Realizou-se uma entrevista estruturada buscando-se coletar dados sobre o consumo de produtos na referida feira livre, tendo sido os dados coletados no dia 19/05/2018 (sábado), onde aleatoriamente foram entrevistados 30 consumidores frequentadores da feira. Após as entrevistas os dados foram tabulados e analisados graficamente para facilitar a compreensão dos resultados. De acordo com os dados coletados verificou-se que os produtos

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

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

³Engenheira Agrônoma, Doutora, Universidade Federal de Pelotas (UFPel/FAEM) – Pelotas (RS). E-mail: trp_mestagro@hotmail.com

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

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



Anais do SEPE – Seminário de Ensino, Pesquisa e Extensão Vol. VIII (2018) – ISSN 2317-7489



comercializados são produzidos de forma convencional e também orgânica, como verduras, frutas e legumes além de outros produtos como salame, queijos e seus derivados e também artesanatos. Os resultados demonstram que do total de consumidores avaliados, 80% destes frequentam semanalmente a feira, sendo que os demais frequentadores vão de 1 a 2 vezes no mês. Entre os produtos adquiridos semanalmente pelos consumidores destacam-se as verduras e legumes, entre os quais estão a Alface (Lactuca sativa), a Batata (Solanum tuberosum) e a Rúcula (*Eruca sativa*), respectivamente sendo citadas em 90, 85 e 70% das entrevistas. Já com relação ao consumo regular, ou seja, não adquiridos semanalmente estão os embutidos e processados, sendo que estes foram citados em apenas 20% das entrevistas. Ainda, entre os consumidores que adquirem embutidos e processados, o queijo colonial e o salame destacam-se sendo citados, respectivamente, em 90 e 80% dos casos, além de citarem ir também beber Garapa/Caldo de Cana na feira. Com relação aos artesanatos, entre os consumidores avaliados, apenas três deles relataram comprar estes produtos na feira. Por fim, conclui-se que, para a pesquisa em questão, os consumidores frequentadores da feira livre do Bairro Presidente Médici, em sua maioria, vão a feira para adquirir verduras, especialmente alface, batata e rúcula, e ainda em menor proporção salame, queijo colonial e artesanatos.

Palavras-chave: Orgânicos. Alimentos embutidos. Frequência.

Categoria: Pesquisa

Área do Conhecimento: Ciências Agrárias

Formato: Comunicação Oral

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

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

³Engenheira Agrônoma, Doutora, Universidade Federal de Pelotas (UFPel/FAEM) – Pelotas (RS). E-mail: trp_mestagro@hotmail.com

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

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