



# Universidade: presente!



## XXXI SIC

21.25. OUTUBRO • CAMPUS DO VALE

## AS COMPRAS INSTITUCIONAIS DO RU DA UFRGS VIA CIRCUITOS CURTOS E A INTERFACE COM A COMPOSIÇÃO E AS PRÁTICAS DE TRABALHO QUE ENVOLVEM O CARDÁPIO DAS REFEIÇÕES

Angela Lautert Monteiro

### Introdução

O Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) é uma política pública brasileira de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) que, dentre seus eixos articuladores, almeja o fortalecimento da agricultura familiar.

Os Restaurantes Universitários (RUs), ao aderirem ao PAA, podem realizar suas compras a partir de chamadas públicas que abrem espaço para a agricultura familiar

### Objetivos

Analisar o papel da agricultura familiar na composição e nas práticas de trabalho que envolvem o cardápio das refeições oferecidas na UFRGS.

### Métodos

Este resumo decorre de uma análise de contratos e cardápios dos RUs da UFRGS nos anos de 2016 e 2017 e de entrevistas semiestruturadas com os atores envolvidos no PAA da UFRGS. Destas análises resultaram variáveis que são apresentadas aqui de forma parcial.

### Conclusões

A aquisição de produtos da agricultura familiar pela UFRGS, via PAA:

- Não potencializou a inclusão de mais alimentos do G1 no cardápio, apenas alterou o perfil do fornecedor deste tipo de alimento.
- Facilitação da relação direta com o produtor.
- Demonstrou o quanto essa política pública é significativa, não só para a promoção de SAN, mas também para o crescimento, fortalecimento das atividades no campo e das práticas de trabalho.

### Resultados

A alteração do tipo de fornecedores evidenciando a diminuição de intermediários no processo.

	2016	2017
Cooperativas de agricultores familiares	11%	29%
Empresas tipo distribuidora	70%	56%
Empresas tipo processadoras	19%	15%

### Grupos de alimentos ofertados

	2016	2017
G1 - In natura ou minimamente processado	81%	74%
G2 - Ingredientes culinários	4%	4%
G3 - Alimentos processados	6%	10%
G4 - Alimentos ultraprocessados	9%	12%

### Participação da agricultura familiar na aquisição de cada grupo de alimentos

	2016	2017
G1 - In natura ou minimamente processado	33%	40%
G3 - Alimentos processados	0%	43%
G4 - Alimentos ultraprocessados	0%	16%

### Perspectiva orientada ao ator

#### Nutricionistas atendendo à:

Sazonalidade + imprevistos na produção dos agricultores, logística e capacidade de produção = PROMOTORAS DE SAÚDE

#### Gestores:

UFRGS capaz de potencializar benefícios para a sociedade como um todo.

#### Agricultores familiares:

Incentivo para transição para produção orgânica. Melhor planejamento por parte da UFRGS.

Organização em cooperativas melhora a vida dos agricultores e ajuda a manter os jovens no campo.