

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL  
FACULDADE DE CIÊNCIAS ECONÔMICAS  
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS ECONÔMICAS  
CURSO DE PLANEJAMENTO E GESTÃO PARA O DESENVOLVIMENTO RURAL  
PLAGEDER**

**NEUSA MORSCHEL WEBER**

**HORTAS FAMILIARES PARA O AUTOCONSUMO  
NA LOCALIDADE DE QUATRO CANTOS EM PICADA CAFÉ - RS**

**Picada Café**

**2011**

**NEUSA MORSCHEL WEBER**

**HORTAS FAMILIARES PARA O AUTOCONSUMO  
NA LOCALIDADE DE QUATRO CANTOS EM PICADA CAFÉ - RS**

Trabalho de Conclusão submetido ao Curso de Graduação Tecnológico em Planejamento e Gestão para o Desenvolvimento Rural – PLAGEDER, da Faculdade de Ciências Econômicas da UFRGS, como requisito parcial para obtenção do título de Tecnólogo em Planejamento e Gestão para o Desenvolvimento Rural.

Orientadora: Profa. Dra. Gabriela Coelho de Souza

Coorientador: Antônio João Ferreira Lima

**Picada Café**

**2011**

**NEUSA MORSCHEL WEBER**

**HORTAS FAMILIARES PARA O AUTOCONSUMO  
NA LOCALIDADE DE QUATRO CANTOS EM PICADA CAFÉ - RS**

Trabalho de Conclusão submetido ao Curso de Graduação Tecnológico em Planejamento e Gestão para o Desenvolvimento Rural – PLAGEDER, da Faculdade de Ciências Econômicas da UFRGS, como requisito parcial para obtenção do título de Tecnólogo em Planejamento e Gestão para o Desenvolvimento Rural.

Aprovado em: Picada Café, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2011.

---

Profa. Dra. Gabriela Coelho-de-Souza  
UFRGS

---

Prof.  
UFRGS

---

Profa. Dra.  
PUCRS

*Dedico este trabalho aos moradores da localidade de Quatro Cantos que colaboraram com suas informações e disponibilizaram seu tempo para me ouvir e auxiliar.*

## **AGRADECIMENTOS**

*Quero deixar meus sinceros agradecimentos:*

*À minha família que esteve ao meu lado me apoiando e incentivando, várias vezes auxiliando na execução de algumas tarefas ou deixando de realizar atividades prazerosas pensando nos meus deveres, compreendendo minha ausência em muitos momentos especiais.*

*Aos colegas do curso que sempre incentivaram minha trajetória e contribuíram grandemente para o sucesso de minhas atividades acadêmicas.*

*Aos agricultores e empresários que me receberam em suas propriedades e agroindústrias e se prontificaram em participar das pesquisas, das entrevistas, permitindo a realização dos estágios para o bom andamento do curso.*

*À Professora Gabriela, minha orientadora, e ao Professor João Antônio, pela valiosa orientação, paciência e compreensão durante a etapa final do curso.*

*À coordenação e equipe de apoio do Polo de Picada Café que sempre estiveram prontas em auxiliar em minhas solicitações.*

*Enfim, quero deixar o meu reconhecimento a todos que contribuíram de uma ou outra forma para que meus objetivos fossem alcançados.*

*“Se o lugar do homem é o roçado,  
o lugar da mulher,  
mãe de família,  
é a casa.  
A ela cabe a organização  
e o controle das atividades vinculadas àquela,  
atividades essas que,  
inclusive,  
são as que possibilitam o consumo.”*

*(Heredia e Galeski)*

## RESUMO

O cultivo de hortas familiares em Picada Café é um costume herdado dos descendentes alemães, que é historicamente praticado no meio rural. Este trabalho teve como objetivo geral compreender os desafios e as potencialidades encontrados no cultivo de hortas familiares no meio rural de Picada Café. Para tanto, buscou-se caracterizar a produção de hortas familiares das áreas rurais; identificar os principais produtos cultivados nas hortas familiares e analisar os desafios e potencialidades encontrados no cultivo das hortas familiares. A metodologia constou de três etapas, a partir de uma abordagem quali-quantitativa. Na primeira, foram visitadas oitenta e uma propriedades da localidade de Quatro Cantos e aplicado um questionário para identificação de cultivo de hortas familiares. Desta etapa, resultou a identificação de seis grupos: a) famílias que cultivam a terra, mas não a horta; b) famílias que cultivam a terra e a horta; c) famílias que não cultivam a terra e nem a horta; d) famílias que não cultivam a terra, mas a horta; e) famílias que utilizam as propriedades como chácara de lazer; e, f) famílias que utilizam as propriedades para o cultivo comercial de olerícolas. A segunda etapa constou da realização de entrevistas semiestruturadas com 20% das famílias dos quatro primeiros grupos, totalizando quatorze famílias, com o intuito de caracterizar a produção de hortas familiares, identificar os principais produtos cultivados nas hortas familiares e detectar os desafios e potencialidades encontrados no cultivo das mesmas. A terceira etapa constou de um questionário destinado a técnicos da EMATER e da Secretaria da Agricultura. Os resultados demonstraram que 56% das famílias cultivam hortas familiares com o objetivo de produzir para o autoconsumo, sendo a principal forma de obtenção dos alimentos que são consumidos pelas famílias. As hortas apresentaram até 21 produtos entre hortaliças e frutas. Os principais desafios identificados foram a falta de espaço apropriado para o cultivo da horta familiar, a presença de pragas, problemas de saúde dos membros da família e o afastamento do trabalho na terra devido a novas ocupações. As potencialidades identificadas foram a produção de alimentos frescos, saudáveis e de baixo custo, bem como o incentivo dos técnicos quanto à relevância deste cultivo. No município de Picada Café verificou-se que o ato de cultivar o próprio alimento numa horta familiar é um legado dos antepassados e se traduz em segurança alimentar, uma vez que as famílias rurais de agricultores familiares mantêm a alimentação de seus membros através da produção para autoconsumo.

**Palavras-chave:** agricultura familiar, autoconsumo, agrobiodiversidade, horta familiar, Picada Café

## ABSTRACT

The cultivation of home gardens in Picada Café is a custom inherited from German descent which is historically practiced in rural areas. This study aimed to understand the general challenges and capabilities found in the cultivation of home gardens in rural of Picada Café. Therefore, we sought to characterize the production of home gardens in rural areas, identifying the main products grown in kitchen gardens and analyze the challenges and opportunities encountered in the home garden. The methodology consisted of three stages, from a qualitative and quantitative approach. At first visited eighty-one properties of the locality Quatro Cantos and a questionnaire to identify cultivation of kitchen gardens. This step resulted in the identification of six groups: a) families who till the land, but not the garden b) families who till the land and the garden c) families who do not cultivate the land nor the garden d) families that do not cultivate the land, but the garden, e) families who use the property as a farm of leisure, and f) families that use the properties for the commercial cultivation of vegetables. The second phase consisted of semi-structured interviews with 20% of the families of the first four groups, totaling fourteen families, with the aim of characterizing the production of kitchen gardens, identifying the main crops grown in home gardens and to identify the challenges and opportunities found in cultivation of the same. The third stage consisted of a questionnaire to EMATER technicians and the Department of Agriculture. The results showed that 56% of households cultivate family gardens in order to produce for home consumption, being the main way of obtaining food that is consumed by households. The gardens had up to 21 products of vegetables and fruits. The main challenges identified were the lack of appropriate space for the cultivation of household gardens, the presence of pests, health problems of family members and the removal from the land due to new occupations. Were Identified the potential production of fresh food, healthy, low cost, and the encouragement of the technicians about the importance of this crop. In the city Picada Café was found that the acts of growing their own food in a home garden is a legacy of their ancestors and translate into food security, since rural households keep family farmers feeding their members through the production consumption.

**Keywords:** family agriculture, consumption, agrobiodiversity, the family garden, Picada Café

## LISTA DE FIGURAS

Figura 1: Primeiros imigrantes vindos da Alemanha em 1865.....	13
Figura 2: Famílias dedicavam-se às atividades rurais.....	14
Figura 3: Mapa do estado do Rio Grande do Sul dividido em COREDES.....	25
Figura 4: Mapa hidrográfico do município de Picada Café.....	26
Figura 5: Oca indígena existente na localidade.....	30
Figura 6: Mapa da localidade de Quatro Cantos com a localização das oitenta e uma propriedades nela existentes.....	42
Figura 7: Imagens das hortas familiares de Quatro Cantos.....	53
Figura 8: Agricultores lavrando a terra. Ao fundo, observam-se a cana-de-açúcar, o azevém e a acácia-negra.....	55
Figura 9: Grade utilizada após arar a terra para eliminar as ervas daninhas e realizar semeaduras.....	55
Figura 10: Cultivo de duas culturas em um mesmo espaço - milho e rabanete.....	56

## LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1: Faixa etária dos habitantes da localidade de Quatro Cantos.....	43
Gráfico 2: Ocupação dos atores ativos do local em estudo.....	44
Gráfico 3: Indivíduos que exercem atividades agrícolas.....	45
Gráfico 4: O cultivo da terra.....	46
Gráfico 5: Utilização das propriedades locais.....	46
Gráfico 6: Cultivando ou não a horta familiar.....	48
Gráfico 7: Produção nas hortas familiares de Quatro Cantos.....	50

## LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

BR 116 - Rodovia Presidente Getúlio Vargas  
CEASA - Centrais de Abastecimento do Rio Grande do Sul  
CEEE - Companhia Estadual de Energia Elétrica  
CONSEA - Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional  
COREDE - Conselho Regional de Desenvolvimento  
DHAA - Direito Humano à Alimentação Adequada  
EAD - Educação à Distância  
EMATER/RS - Associação Rio-grandense de Empreendimentos de Assistência Técnica e Extensão Rural  
FAO - Organização das Nações Unidas para Agricultura e a Alimentação  
LOSAN - Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional  
IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística  
MDA - Ministério do Desenvolvimento Agrário  
ONG - Organização Não Governamental  
PLAGEDER - Curso de Planejamento e Gestão para o Desenvolvimento Rural  
PRONAF - Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar  
RS - Rio Grande do Sul  
RS 815 - Rodovia Presidente Lucena  
SAGARPA - Secretaria da Agricultura, Ganaderia, Desenvolvimento Rural, Pesca e Alimentação  
SAF - Secretaria da Agricultura Familiar  
SAN - Segurança Alimentar e Nutricional  
SC - Santa Catarina  
SISAN - Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional  
UFRGS - Universidade Federal do Rio Grande do Sul

## SUMÁRIO

<b>INTRODUÇÃO.....</b>	<b>12</b>
<b>1 A SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL E A HORTA FAMILIAR..</b>	<b>16</b>
1.1 Segurança Alimentar e Nutricional.....	16
1.2 Autoconsumo.....	18
1.3 Agrobiodiversidade.....	19
1.4 Horta familiar.....	21
<b>2 HORTA FAMILIAR NA PICADA CAFÉ.....</b>	<b>24</b>
2.1 Picada Café e seu entorno.....	24
2.2 Localidade de Quatro Cantos e seus habitantes.....	29
2.3 Duas realidades: plantar ou comprar.....	35
<b>3 CONHECENDO MELHOR O LOCAL EM ESTUDO.....</b>	<b>37</b>
3.1 Técnicas de Pesquisa.....	37
<b>4 O CULTIVO DA HORTA FAMILIAR PARA O AUTOCONSUMO</b>	<b>41</b>
4.1 Caracterização das famílias de Quatro Cantos e suas atividades.....	41
4.2 A produção de hortas familiares em Quatro Cantos.....	47
4.3 Os principais produtos cultivados nas hortas familiares de Quatro Cantos.....	50
4.4 Os desafios, as potencialidades e as perspectivas encontradas no cultivo das hortas familiares.....	56
<b>CONSIDERAÇÕES FINAIS.....</b>	<b>61</b>
<b>REFERÊNCIAS.....</b>	<b>63</b>
<b>APÊNDICES .....</b>	<b>66</b>
<b>APÊNDICE A:</b> Tabela resumo das propriedades e suas atividades/cultivo.....	67
<b>APÊNDICE B:</b> Tabela com dados do que é produzido nas hortas familiares de Quatro Cantos.....	70
<b>APÊNDICE C:</b> Questionário realizado nas propriedades.....	71
<b>APÊNDICE D:</b> Entrevistas realizadas para 20% das famílias de cada grupo definido.....	72
<b>APÊNDICE E:</b> Questionário para instituições públicas no município de Picada Café.....	74
<b>APÊNDICE F:</b> Termo de consentimento livre e esclarecido.....	75

## INTRODUÇÃO

A escolha do tema abordado neste estudo tem relação com a trajetória pessoal da autora e surgiu da observação das atividades exercidas pelas famílias de agricultores referentes à produção de alimentos, autoconsumo e agrobiodiversidade. Sempre residiu e passou a maior parte do seu cotidiano na zona rural, e vem observando que, ano após ano, as produções agrícolas para o consumo próprio vêm decrescendo em quantidade expressiva. Esse fato observado serviu de motivação para o foco deste estudo, pois pretendia conhecer a realidade mais específica no município em que trabalha e reside que é Picada Café, e onde a maior parte dos estabelecimentos rurais é de pequenas propriedades pertencentes ao quadro da agricultura familiar.

Conforme relatos de pessoas com idade avançada do município, há cerca de meio século cada família possuía a sua horta onde produzia grande parte dos seus alimentos, que eram um complemento nutricional aos cereais e outras variedades cultivadas nas lavouras. Este fato ocorria tanto na zona rural como no meio urbano. Atualmente há muitas famílias do meio rural que já não possuem sua horta familiar e preferem adquirir suas hortaliças e as outras variedades alimentares num supermercado próximo, sem saber a origem dos mesmos. Outras ainda cultivam suas verduras e legumes na propriedade que possuem.

Este trabalho é um estudo realizado numa localidade rural do município de Picada Café com o propósito de aprofundar os conhecimentos sobre as motivações a respeito do cultivo de hortas familiares, as quais são práticas de produção para o autoconsumo, que, historicamente, vem garantindo a segurança alimentar e nutricional da família. Ao se instalarem nessa região, os imigrantes alemães, em 1865, trouxeram consigo costumes e tradições que foram transmitidos às gerações que os sucedem até os dias atuais. Entre as práticas estava o cultivo de uma horta familiar com muitas espécies de verduras, legumes, temperos e ervas (chás), que eram consumidos pelos membros da família. De acordo com os relatos das famílias em estudo, dentre as principais variedades estava a couve, o espinafre, a salsa, a cebolinha, a manjerona, o alho, a cebola, a cenoura, o rabanete, a beterraba, o nabo, a vagem, o pepino, o repolho, a alface, a vagem, o tomate, o moranguinho, o chuchu e a karela<sup>1</sup>.

---

<sup>1</sup> *Momordica charantia*, vegetal tropical e subtropical da família Cucurbitaceae, amplamente cultivada na Ásia, África e o Caribe para a sua comestível fruta, que está entre as mais amargas de todas as frutas. Existem

Também os chás utilizados pela família eram cultivados, como hortelã, capim-cidreira, malva, erva-doce, endro, camomila, entre outros. Algumas sementes como a cenoura, a beterraba, a alface, o repolho, o rabanete eram adquiridas nos armazéns locais, sendo que a quantidade desejada era medida em gramas e colocada num saquinho de papel. Outras sementes como da salsa, do endro, da camomila, do pepino, da vagem eram colhidas na própria horta e reservadas em saquinhos de pano até a época apropriada para iniciar o novo cultivo. A horta era cercada por estacas de bambu ou taipas de pedras, delimitando assim o espaço destinado para este fim e para proteger as culturas de alguns animais que pudessem destruir as mesmas. Com o passar do tempo, alguns saberes e práticas passaram por transformações.

As primeiras famílias que cultivavam a terra utilizavam muitas ferramentas rudimentares, fabricadas por eles. Toda a família se envolvia nos afazeres do cultivo de produtos para a sobrevivência da família e da criação de animais, sendo que muitos animais viviam livremente nas propriedades com os seus donos. Este fato exigia o cercamento das hortas para que não fossem invadidas pelas criações que circulavam pelos terreiros. A seguir há o registro de uma família com seus animais de canga, os quais serviam para puxar os equipamentos de tração animal, e uma família *rodeada com seus animais de criação*.



**Figura 1:** Primeiros imigrantes vindos da Alemanha, em 1865.  
Fonte: cedida do arquivo pessoal da família número 26, que faz parte deste estudo

---

muitas variedades que diferem substancialmente na forma e amargura da fruta. Esta é uma planta dos trópicos, mas seu alcance nativo original é desconhecido (WIKIPÉDIA).



**Figura 2:** Famílias dedicavam-se às atividades rurais.

Fonte: cedida do arquivo pessoal da família número 26, que faz parte deste estudo

Quatro Cantos continua sendo habitada por descendentes germânicos, mas as hortas familiares possuem características bem diferentes. A autora reside no bairro há duas décadas e, durante este curto espaço de tempo, percebe-se uma diminuição expressiva no cultivo das hortas familiares nas residências rurais, em número e em variedades de culturas. Neste contexto, este trabalho parte da hipótese que o cultivo das hortas familiares passou por transformações, havendo a sua redução, tanto da perspectiva das práticas associadas e espécies cultivadas, como da centralidade que esta prática ocupava nas atividades da família.

Foram investigados os principais motivos pelos quais as famílias que vivem na área rural de Picada Café não cultivam mais sua horta familiar, e, nas famílias que ainda as possuem, as espécies cultivadas e a motivação para ainda praticarem o seu cultivo. Também foram observadas e caracterizadas as hortas locais existentes.

Considerando o acima exposto o objetivo geral deste trabalho foi compreender os desafios e as potencialidades no cultivo de hortas familiares no meio rural de Picada Café. Para a realização deste, desdobram-se três objetivos: a) caracterizar a produção de hortas familiares das áreas rurais de Picada Café; b) identificar as principais espécies cultivadas nas hortas familiares; c) analisar os desafios e as potencialidades encontrados no cultivo das hortas familiares.

O presente estudo está dividido em cinco capítulos. Inicialmente, a introdução onde se apresenta a trajetória da pesquisadora e são descritas a justificativa, a hipótese e os objetivos do estudo que visam compreender os desafios e as potencialidades no cultivo de hortas familiares no meio rural de Picada Café. No capítulo um realiza-se uma revisão aprofundada dos principais autores que embasam a pesquisa. O segundo capítulo caracteriza a realidade local, sua formação étnica e cultural e um panorama geral das propriedades existentes. O terceiro capítulo descreve a metodologia utilizada. O quarto capítulo apresenta os resultados, a partir da caracterização das hortas familiares, bem como a discussão sobre a motivação dos agricultores a cultivarem ou não a horta para o autoconsumo, e os incentivos institucionais para o mesmo. O quinto capítulo traça as considerações acerca do estudo realizado.

É neste contexto, que se pretende realizar um estudo sobre o cultivo das hortas familiares na localidade de Quatro Cantos, área rural do município de Picada Café. Espera-se que os resultados sirvam de referência para o incentivo à continuidade do cultivo das hortas familiares como uma das estratégias para garantir a segurança alimentar das famílias no município, cumprindo com os princípios do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA).

## 1 A SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL E A HORTA FAMILIAR

Este capítulo apresenta a relação entre o cultivo de hortas familiares e a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), a partir de autores que, no decorrer do tempo, contribuíram para a consolidação dos conceitos e diretrizes sobre a SAN no Brasil. O país enfrenta sérios problemas com a pobreza e a má distribuição de alimentos, e até o presente momento as políticas públicas não conseguiram um equilíbrio entre os indivíduos que passam fome e outros que desperdiçam alimentos colocando-os no lixo.

Primeiramente será apresentada a SAN. A seguir são trazidas as definições de horta familiar, autoconsumo e agrobiodiversidade, de acordo com diversos autores.

### 1.1 SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

A Segurança Alimentar e Nutricional, segundo Maluf e Menezes (2004), está norteadada por três pontos principais: a qualidade nutricional dos alimentos e a ausência de componentes químicos que possam lesar a saúde humana, os hábitos e a cultura alimentar, específicos de cada comunidade ou grupo social, e a sustentabilidade do sistema alimentar, ou seja, a contínua produção e presença de alimentos.

Na definição adotada pelo Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA, 2004):

Segurança Alimentar e Nutricional é a realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras da saúde, que respeitam a diversidade cultural e que sejam social, econômica e ambientalmente sustentáveis (CONSEA, 2004).

Em 2006 foi sancionada, pelo Presidente da República, a Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN) e criado o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) com o objetivo de assegurar o direito à alimentação adequada para todo o cidadão brasileiro e garantir mecanismos para que esta meta se cumpra. De acordo com a LOSAN (BRASIL, 2006):

A segurança alimentar e nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras da saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis (LOSAN, Lei nº 11.346 art. 3º, BRASIL, 2006).

Conforme interpretação de Maluf e Menezes (2010), Segurança Alimentar e Nutricional é, portanto, o direito do ser humano de ter acesso ao alimento saudável e suficiente, abrangendo aspectos culturais, econômicos, sociais e ambientais. Este direito não deve ser isolado, pois o cidadão tem direito à moradia, saúde e demais fatores indispensáveis para sua plenitude. Segundo os autores, podem-se considerar três pontos norteadores da segurança alimentar quais sejam: a qualidade nutricional dos alimentos, valorizando a ausência de produtos químicos que possam lesar a saúde; o respeito aos hábitos e a cultura alimentar específicos e característicos de cada comunidade ou de cada grupo social; e a sustentabilidade do sistema alimentar, ou seja, a contínua produção e presença de alimentos.

Conti em seu texto “Segurança Alimentar e Nutricional: noções básicas”, escreve:

a realidade mundial em relação à SAN (Segurança Alimentar e Nutricional) é bem outra e deveria preocupar a todas as pessoas que se indignam e acreditam que o flagelo da fome não resulta de fenômenos naturais, nem da acomodação de pessoas que não querem trabalhar, muito antes, advém das ações, ou da ausência de ações políticas dos humanos (CONTI, 2009 p.14).

E o autor escreve ainda:

A insegurança alimentar ainda atinge milhares de pessoas, muitas, porque ainda não possuem o acesso aos alimentos de maneira adequada, outras, porque consomem excessivamente ou se alimentam de forma incorreta (CONTI, 2009 p.15).

Cada indivíduo é um pouco responsável por essa diferença de acessibilidade aos alimentos, sendo que muitas vezes se pensa somente no mais rápido, no mais cômodo ou no mais barato, sem a preocupação com a qualidade, com a falta/abundância dos mesmos.

O texto da FAO (Organização das Nações Unidas para Agricultura e a Alimentação), Melhorar a nutrição através das hortas familiares, também traz esta ideia sobre a Segurança Alimentar e Nutricional, visando, além de produzir alimentos em quantidade, o consumo e o preparo seguro e higiênico:

O bem-estar nutricional pressupõe o acesso a alimentos saudáveis e nutritivos, em quantidades suficientes, de forma a satisfazer as necessidades alimentares de todos os membros da família, ao longo de todo o ano. Mas segurança alimentar e bem-estar nutricional não significam somente produzir alimentos em quantidade suficiente. As pessoas devem também ter conhecimentos sobre nutrição, saber que tipos de alimentos consumir e como prepará-los nas quantidades e proporções certas, e de um modo que seja seguro e higiênico. (FAO, sessão 2)

Contudo, para produzir alimentos variados em quantidade suficiente, na horta ou nos campos, é preciso ter acesso a recursos adequados, nomeadamente terra, água, sementes, equipamentos, conhecimentos, competência e mão-de-obra.

## 1.2 AUTOCONSUMO

Para a construção do presente trabalho recorreu-se também a estudos sobre autoconsumo feitos no contexto de pesquisas no Rio Grande do Sul. Grisa (2007) cita que a produção para autoconsumo está presente na totalidade dos estabelecimentos por ela pesquisados e tem uma expressiva representação financeira. Para Gazolla (2004), a qualidade nutricional dos alimentos produzidos para o autoconsumo tem característica superior aos alimentos adquiridos no mercado. Analisando o pensamento dos autores citados, deduz-se que a produção destinada para o autoconsumo torna-se uma renda ao mesmo tempo em que diminui as despesas com a manutenção alimentar e da saúde, garantindo qualidade de vida e Segurança Alimentar e Nutricional.

A produção para o autoconsumo, segundo Schneider (2008), é definida como a parcela da produção residual, ou ainda associar quantidades pequenas e produtos incompatíveis com

os padrões de qualidade dos mercados. É também denominado de mínimo calórico, mínimo alimentar vital, consumo doméstico e ainda produção “pro gasto”, caracterizando-se pelo seu valor de uso para os membros da família.

Gazolla (2004) acredita que o autoconsumo é uma forma de produção que respeita as preferências alimentares das comunidades locais, suas práticas de preparo e consumo, e serve como um instrumento da cultura. Além disso, fornece alimentos com qualidade sanitária, tratando-se de cultivos isentos de agrotóxicos e insumos químicos, sendo que os alimentos comprados parecem não ser confiáveis quanto a estes critérios.

### 1.3 AGROBIODIVERSIDADE

De acordo com a Secretaria da Agricultura Familiar (SAF) e Ministério do Desenvolvimento Agrário (MDA) (2008), a palavra agrobiodiversidade refere-se ao conjunto de seres vivos domesticados e usados na agricultura. Também define como sendo as diferentes formas de vida presentes na agricultura, e a diversidade de espécies e variedades na alimentação humana constitui uma das estratégias da agricultura familiar, possibilitando saúde e segurança alimentar. Já a palavra agroecossistema deriva do termo ecossistema. Ecossistema é um determinado espaço onde existem inter-relações entre os seres vivos e destes com o meio ambiente. Este espaço pode ser uma região, uma bacia hidrográfica, uma comunidade, uma propriedade agrícola, um lago ou uma poça d'água. Assim sendo, agroecossistema é um sistema agrícola compreendido como um ecossistema. Ou seja, um sistema agrícola onde se reconhece que nele os seres vivos se relacionam entre si e com o meio ambiente, inclusive com a interação das pessoas. Logo, homens, mulheres, jovens, idosos e crianças, com sua história, costumes e necessidades, também fazem parte do agroecossistema.

Assim, cada variedade agrícola tem seu lugar particular no tempo e no espaço, sendo que este lugar é determinado pela relação entre as necessidades da planta e características do agroecossistema, como o solo, a disponibilidade de luz, a umidade do ar e do solo, presença de outras plantas, os microorganismos do solo, os ventos e geadas, a presença de insetos dispersores de pólen e de sementes, entre outros. Após o conhecimento destas características e

das necessidades da planta poderá ser determinado o local e o momento adequado para o plantio da mesma.

As espécies como a lentilha, a uva, o trigo, a cebola plantadas pelos alemães, em sua maioria, são variedades de espécies exóticas, trazidas de outros Centros de Origem. Pelo fato de terem sido cultivadas por um longo período, selecionadas e adaptadas às condições locais (clima, solo e manejo) são consideradas variedades crioulas de plantas exóticas. No momento em que uma população de plantas é cultivada em determinado agroecossistema por sucessivas vezes, somente os indivíduos mais adaptados às condições do ambiente e às necessidades do agricultor é que terão suas sementes colhidas e replantadas. Este fato ocorre devido à seleção pela natureza e pela ação humana ao longo das gerações.

As variedades resultantes desse processo são chamadas de crioulas, tendo como características serem rústicas e adaptadas ao agroecossistema, não necessitando insumos. Ou seja, são variedades mais adaptadas aos ecossistemas e às necessidades daqueles que ali habitam, conferindo autonomia aos agricultores. Entretanto, a partir dos processos de modernização que levam à perda de ecossistemas nativos, fragmentação de habitats e mudanças de hábito de consumo alimentar nas cidades e no meio rural, está havendo a perda das variedades e de sua diversidade genética, o que gera a perda e extinção da biodiversidade. A mudança de hábitos de consumo é incentivada por diversos fatores associados à globalização, entre eles o ritmo de vida mais acelerado, a propaganda de produtos industrializados bastante persuasiva (SAF e MDA, 2008).

A agrobiodiversidade<sup>2</sup> é a diversidade encontrada nas diferentes dimensões dos agroecossistemas, incluindo a diversidade de espécies (manejadas ou não), a diversidade genética dessas espécies, a diversidade de culturas das sociedades que manejam os agroecossistemas e a diversidade de tecnologias associadas a eles (PLAGEDER apud SOUZA, 2010). De acordo com Santilli (2009 apud SOUZA, 2010), ela representa o produto da criatividade e inventividade das populações locais, ao longo dos últimos 12 mil anos, na interação com os ecossistemas, onde os componentes-chave são processos culturais, conhecimentos, práticas e inovações agrícolas, desenvolvidos e compartilhados. De acordo

---

<sup>2</sup>Agrobiodiversidade também é chamada de diversidade agrícola e engloba todos os elementos que interagem na produção agrícola: desde os espaços ou cultivados utilizados para a criação de animais, espécies direta ou indiretamente manejadas, cultivadas e seus parentes silvestres, ervas daninhas, parasitas, polinizadores, predadores, simbioses, fungos e a diversidade genética a eles associada (SANTILLI, 2009).

com Santilli (2009), historicamente, a agrobiodiversidade tem sido negligenciada pelos ambientalistas e pelas políticas públicas ambientais. Também os juristas têm se ocupado muito pouco do tratamento jurídico da agrobiodiversidade, mesmo aqueles que se dedicam ao direito ambiental ou socioambiental. Proteger variedades de mandioca, milho, arroz, feijão, preservar nossos ecossistemas agrícolas, é tão importante quanto as iniciativas nesse sentido voltadas à floresta amazônica ou à mata atlântica, ao mico-leão-dourado e ao lobo-guará, entre outros. Muitas variedades e espécies agrícolas já se extinguíram e outras correm risco de extinção. Isso em um contexto em que nossa alimentação baseia-se em um número cada vez mais reduzido de espécies, o que resulta em consequências negativas para o meio ambiente e para nossa saúde, diretamente associada à qualidade dos alimentos que comemos. Pode abrir mercado para muitos produtos da biodiversidade e estimular a recuperação da cobertura florestal com a exploração de frutas nativas, altamente nutritivas, mas poderá também desfavorecer a demanda para os frutos da biodiversidade das nossas florestas - amazônica, cerrado, atlântica, caatinga, fazendo com que as opções para expansão de arranjos produtivos sustentáveis fiquem bastante limitadas.

Assim, têm-se desafios atuais para a recuperação de sistemas de produção de alimentos sustentáveis com base no uso e valorização da agrobiodiversidade, e a revitalização de sistemas biodiversos, que requer uma série de medidas. Deve haver também mudanças estruturais nas políticas que orientam os rumos da produção de alimentos. A conservação da agrobiodiversidade passa também por ações diversas como a recuperação da base cultural associada à diversidade alimentar e à restauração da diversidade de agroecossistemas.

#### 1.4 HORTA FAMILIAR

Os produtos da horta têm também uma função importante na segurança alimentar das famílias. Durante a estação pobre (quando os alimentos de base se esgotaram e a nova colheita ainda não está pronta) os produtos da horta podem permitir restabelecer as provisões alimentares da família. Se houver água suficiente para a rega, os produtos da horta podem ser

cultivados e estar disponíveis para consumo da família durante todo o ano. Este fato Menasche aborda em seu artigo:

As práticas de produção para autoconsumo das famílias estudadas estão associadas à sua segurança alimentar e, desse modo, às suas estratégias de reprodução social. A circulação de alimentos e as escolhas alimentares expressam relações de sociabilidade e de identidade nas comunidades rurais estudadas. Aspectos socioculturais e distintos níveis de relações sociais apresentam-se em transformação, podendo colocar em risco a segurança alimentar das famílias. “Autoconsumo e segurança alimentar: a agricultura familiar a partir dos saberes e práticas da alimentação” (Revista Nutrição, vol.21 suppl. 0 Campinas July/Aug. 2008)

A FAO, em seu texto Melhorar a nutrição através das hortas familiares, descreve que a horta familiar é uma parcela de terra importante para as famílias, porque contribui significativamente para a segurança alimentar da mesma. Também escreve:

as hortaliças são espécies vegetais cultivadas em pequenos espaços, em geral com ciclo curto de vida, exigentes em água e nutrientes. Estas culturas fornecem habitualmente o essencial da energia alimentar dos membros da família. Os produtos da horta completam os das culturas de base, acrescentam variedade ao regime alimentar e melhoram o seu valor nutritivo. Incluem geralmente raízes e tubérculos, hortaliças, leguminosas e frutos, ricos em micronutrientes - tais como as vitaminas A e C, ferro e por vezes vitamina B - e, em alguns casos, contêm quantidades apreciáveis de proteínas, óleo ou gorduras (FAO, sessão 1).

Os indivíduos que cultivam a horta familiar sabem que durante a estação pobre, quando os alimentos de base se esgotaram e a nova colheita ainda não está pronta, podem contar com os produtos da horta permitindo restabelecer as provisões alimentares da família. Nela, geralmente, também são cultivados produtos não alimentares tais como ervas medicinais, especiarias e flores, além de ser fonte de rendimentos através da venda dos produtos excedentes.

A Secretaria da Agricultura, Ganaderia, Desenvolvimento Rural, Pesca e Alimentação (SAGARPA)<sup>3</sup> descreve a horta como o lugar em que a família cultiva vegetais de forma intensiva e contínua ao longo do ano, envolvendo a realização de culturas escalonadas. Ela pode ser definida em pequenas parcelas de terra perto da casa e de fácil acesso. Os produtos

---

<sup>3</sup> SAGARPA: sigla em espanhol e significa Secretaria de Agricultura, Pecuária, Desenvolvimento Rural, Pesca e Alimentação do México.

nela cultivados são reservados para as necessidades alimentares da família do produtor. O tamanho da horta depende do número de pessoas que há na família.

De acordo com as explicações da SAGARPA, dois aspectos importantes devem ser levados em conta para alcançar bons resultados: a disponibilidade de água e um planejamento próprio para a horta. A mesma fornece à família os produtos necessários para satisfazer algumas das suas necessidades, como obter um custo menor do que o preço de mercado, o que permitirá poupanças nas despesas das famílias. Outras vantagens são a quantidade suficiente para o consumo familiar, a produção contínua durante todo o ano de alta qualidade, de higiene, sem contaminação, barato e produzido com o mínimo de esforço do produtor.

Nas informações trazidas na Cartilha “Melhorar a nutrição através das Hortas Familiares” do Departamento da Agricultura, consta que é importante saber de que forma a horta é estruturada e o que é possível produzir, melhorando assim a produção agrícola e as necessidades alimentares da família. Traz também de que a diversidade de culturas na horta reduz a propagação de doenças e garante que muitas plantas possam sobreviver, embora ocorram secas ou inundações. Tubérculos e árvores frutíferas podem ser intercalados com culturas alimentares, como legumes e vegetais complementares. Já as culturas que levam mais tempo para amadurecer podem ser cultivadas com aquelas que possuem o tempo de maturação mais curto, utilizando-se assim todas as áreas disponíveis para a produção de alimentos.

Esta diversidade de cultivos e saberes é componente da agrobiodiversidade manejada nas hortas familiares. O resgate e a manutenção das hortas estão associados à SAN, principalmente através do autoconsumo, e à conservação ambiental, através dos saberes e práticas associados ao manejo das variedades crioulas, as quais desempenham papel central na interação dos agroecossistemas com os ecossistemas nativos.

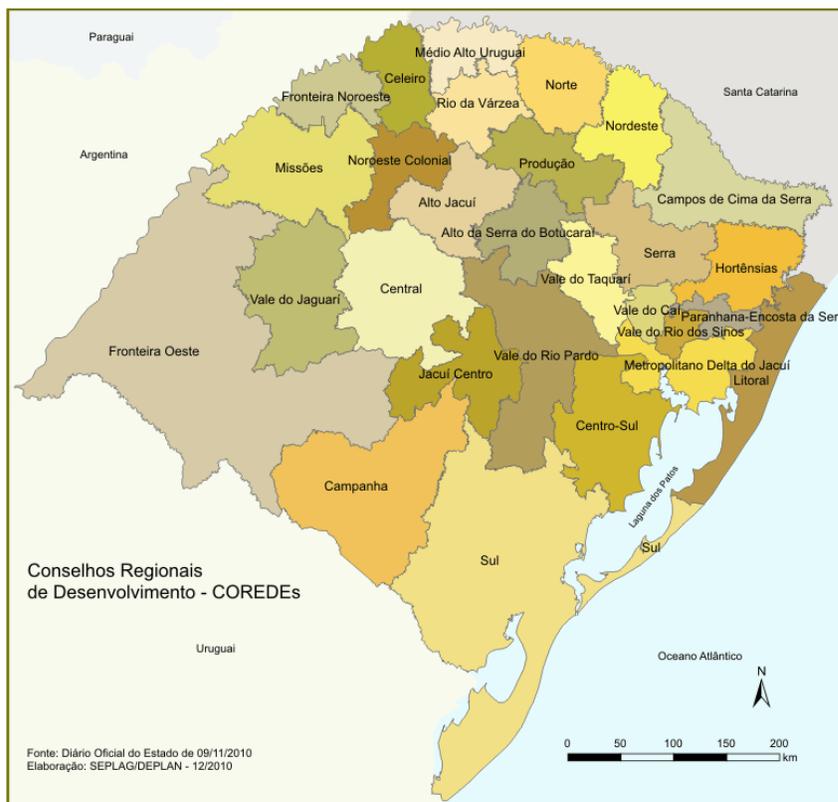
O capítulo a seguir apresenta a localidade de Quatro Cantos e a região na qual está inserida, abordando aspectos históricos, geográficos e culturais. Relata também alguns dados referentes ao cultivo da terra e da criação de animais do local em estudo, dando ênfase à chegada dos imigrantes alemães, às dificuldades encontradas, as maneiras de cultivar alimentos para o autoconsumo e as mudanças ocorridas na agricultura familiar com a chegada da revolução industrial.

## **2 HORTA FAMILIAR EM PICADA CAFÉ**

### **2.1 PICADA CAFÉ E SEU ENTORNO**

Esta pesquisa foi desenvolvida num bairro rural do município de Picada Café, denominado Quatro Cantos. O referido bairro situa-se ao sul do município e atualmente é constituído por oitenta e uma propriedades, num total de duzentos e vinte e quatro habitantes. Os dados descritos nesta seção estão baseados em obras produzidas sobre o município de Picada Café, de várias autorias em diversos anos, sendo uma delas de Jahn (2002), além da experiência da autora.

Picada Café faz parte da região da Serra Gaúcha e é um dos municípios integrantes da Rota Romântica e ao COREDE das Hortênsias. Fica na encosta da região serrana do nordeste do Rio Grande do Sul e localiza-se a 90 km de Porto Alegre, que é a capital do nosso estado. Faz limite com os municípios de Morro Reuter, Presidente Lucena, Santa Maria do Herval, Linha Nova e Nova Petrópolis. A estrada federal que passa por Picada Café, vindo da direção norte e se deslocando para o sul, é a Rodovia Presidente Getúlio Vargas (BR 116), e a estrada estadual que atravessa o município de oeste a leste, é a Rodovia Presidente Lucena (RS 815).



**Figura 3:** Mapa do estado do Rio Grande do Sul dividido em 28 COREDES  
 Fonte: Atlas Socioeconômico do Rio Grande do Sul - SEPLAG - 2010

Para o sugestivo nome do município de Picada Café, há duas versões que, na verdade, se complementam. Nos idos do Império Brasileiro de 1800, havia distribuição de sementes variadas aos colonos imigrantes por parte do Império, no sentido de que as usassem para a plantação de subsistência e eventuais experiências, verificando se determinado produto vingava na região.

Desta forma, na localidade ainda hoje denominada “Canto do Café (Kaffe Eck)” havia uma pequena plantação de café, provavelmente de sementes recebidas do Império. Os grãos torrados e moídos artesanalmente serviam um ótimo café aos tropeiros que, após descerem a serra, tinham em Picada Café o seu local de pouso e parada para saborearem um delicioso café. Portanto, a junção de trilha (picada) dos tropeiros com Canto do Café deu origem à denominação municipal - Picada Café.

O Rio Cadeia, que corta o município de leste a oeste, é o único do município e recebe em torno de dezesseis afluentes no território cafeense. Foi de grande importância aos

indígenas, pois ainda encontramos ocas em suas margens e nas proximidades dos seus afluentes, sendo que um dos mesmos foi denominado de Arroio dos Bugres, devido à existência de uma oca profunda em sua margem. Teve também muita influência na ocupação pelo povo germânico, uma vez que estes procuravam se instalar perto do rio para fazer uso de suas águas límpidas na higiene, nas lavouras e para saciar a sede da família e das criações.



**Figura 4:** Mapa hidrográfico do município de Picada Café  
 Fonte: Prefeitura de Picada Café - Secretaria do Planejamento - 2010

Os grandes vales e aproximadamente 20 (vinte) morros, de altitudes variando entre 50 e 600 metros, deixam a paisagem do município muito bonita. As variações de altitude determinam grandes diferenças de temperaturas nas diversas regiões do município. Nos vales o verão é quente e úmido, podendo o termômetro marcar 40°C nos dias de calor. No inverno os vales apresentam um frio intenso que, com a umidade, pode chegar a 0°C.

As geadas ocorrem praticamente todos os anos e às vezes chega a nevar. O clima do município é classificado como subtropical. Normalmente o regime de chuvas é bastante regular ocorrendo poucas secas e enchentes.

A formação geológica provém da decomposição do derrame basáltico, apresentando superfícies elevadas, que sofreram as influências estruturais das camadas magmáticas, resultando em fortes acidentes geográficos. A vegetação do município é a mata subtropical, sendo que a maior parte dos morros é coberta pela mesma ou está em fase de crescimento. Em algumas áreas, a vegetação é constituída de espécies arbóreas nativas e exóticas, e em outras, são praticadas formas de agricultura em pequena escala, que por sua vez, se enquadram nos sistemas da agricultura familiar.

Até o ano de 1844 era habitado somente por animais silvestres e indígenas do grupo dos Kaingangues. A partir deste ano os alemães foram ocupando as áreas que hoje pertencem ao município, sendo que os primeiros imigrantes ocuparam o vale, o qual é banhado pelo Rio Cadeia. Por volta de 1875, após ocuparem as melhores áreas da região, foram tomadas as áreas de cima dos morros, entre elas, a área que atualmente é denominada Quatro Cantos.

A colonização no município ocorreu de forma lenta, pois os primeiros colonizadores encontraram muitas dificuldades para iniciar os cultivos. O primeiro trabalho a ser realizado foi o de desmatamento da floresta nativa para a construção das residências e para áreas que seriam destinadas ao cultivo. Segundo relatos de moradores mais idosos, alguns chegaram a passar certos períodos de fome até conseguirem se estabilizar na agricultura.

Como o relevo de Picada Café é íngreme, rochoso e em alguns pontos arenosos, estes fatores dificultaram o desenvolvimento de alguns cultivos. Com isso, diversos produtores rurais passaram a desmatar vastas florestas nativas em busca de melhores terras para a prática agrícola.

Mesmo com as dificuldades enfrentadas, os colonizadores obtiveram êxito, pois com o passar dos anos a paisagem foi alterada. As áreas que outrora eram recobertas por árvores, foram aos poucos sendo transformadas em áreas descampadas, seguidas pela prática de cultivos como: milho, aipim, batatas, dentre outros. Ou seja, produtos destinados ao consumo humano e animal, além da criação de animais como: bovinos, suínos e aves. Havia também a colheita de pinhão, de outros frutos nativos e a retirada de algumas ervas da mata nativa para a produção de medicamentos caseiros.

Para suprir as necessidades na agricultura foi desmatada toda a área possível, incluindo penhascos (áreas íngremes) e terrenos rochosos. O maquinário utilizado era de tração animal pesado, dificultando o desenvolvimento das culturas, e tornando o trabalho

agrícola ainda mais dificultoso. No início, a agricultura era exclusivamente para a sobrevivência, e mais tarde para a troca e comercialização do excedente.

Houve a necessidade da produção de mais alimentos e aumento da produtividade das áreas rurais, pois as famílias tornaram-se numerosas. Este fator auxiliou o trabalho nas áreas rurais pelo grande contingente de mão-de-obra, mas que em contrapartida, com o passar das décadas, se tornou um limitante para o desenvolvimento rural. Tal fato levou a fracionalização das propriedades, pois os filhos, ao casarem-se, passaram a herdar pedaços de terra, reduzindo assim as áreas destinadas a cada família para o cultivo.

Nas décadas de 60 e 70 houve um grande contingente migratório para outros estados do Brasil, em decorrência ao crescimento das famílias. Este fato acelerou o processo de colonização em outros estados brasileiros e a redução de produtores rurais na Região das Hortênsias, mais especificamente Picada Café.

Com um contingente significativo de jovens evadidos das áreas rurais, as mesmas passavam a ser mantidas pelos velhos. Com isso, as áreas destinadas ao cultivo visivelmente foram reduzindo. Para frear a saída em demasia dos jovens do município, líderes das comunidades locais passaram a buscar auxílio junto à Prefeitura local para que houvesse a busca por alternativas para a fixação do jovem em Picada Café.

Uma saída encontrada foi buscar a fixação de indústrias no município. Com o empenho da comunidade e líderes municipais, foi possível a instalação de indústrias calçadistas em Picada Café, especificamente na localidade de Joaneta. Tal fato foi bem recebido pela comunidade que ansiava por uma alternativa de trabalho diferenciada para os jovens.

Com um trabalho considerado seguro, os jovens cafeenses passaram a deixar as áreas rurais e buscar um meio mais rentável e considerado menos “penoso” para se trabalhar. Com isso as áreas rurais ficaram a cargo dos mais idosos, delimitando assim as áreas destinadas a cultivos.

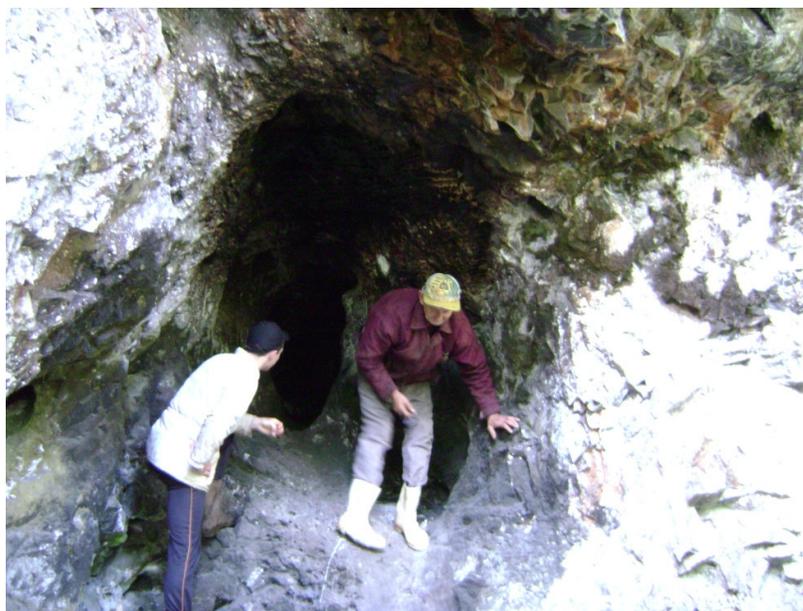
## 2.2 LOCALIDADE DE QUATRO CANTOS E SEUS HABITANTES

A localidade de Quatro Cantos faz parte do meio rural da Encosta da Serra Geral Gaúcha onde vivem famílias que ainda possuem pequenas propriedades ativas durante os finais de semana e trabalham numa indústria da região durante os cinco dias úteis. Situa-se ao sul do município de Picada Café, limitando-se com várias localidades do município, como ao norte com Joaneta, ao oeste com Picada Holanda, ao noroeste com São João, ao sudoeste com Morro Bock e ao leste com Canelinha. A região também se limita ao leste e ao sul com o município de Morro Reuter.

Localiza-se sobre um morro elevado, com altitude aproximada de 600 metros, e nas suas encostas encontram-se muitos abismos provenientes do derramamento basáltico, que sofreram as influências estruturais das camadas magmáticas, resultando em fortes acidentes geográficos. Suas superfícies estão cobertas com vegetação nativa de espécies subtropicais, fato que ocorre pelo difícil acesso, que as protege da ação humana.

É considerada uma área de zona rural pelo município, sendo que o mesmo é um dos dezesseis bairros de Picada Café e, muitas vezes, o mesmo é citado como comunidade, pois os eventos locais promovidos são desenvolvidos com o envolvimento da maioria dos residentes de Quatro Cantos. No topo, o relevo é diversificado, com terrenos íngremes e planos, cobertos por uma vegetação subtropical. Em algumas áreas, a vegetação é constituída de espécies arbóreas nativas e exóticas, e em outras, são praticadas formas de agricultura em pequena escala, que por sua vez, se enquadram nos sistemas da agricultura familiar.

Com uma pesquisa aprofundada, fundamentada em obras produzidas sobre o município de Picada Café, de várias autorias em diversos anos, sendo uma delas de Jahn (2002), além da experiência da autora e dos relatos de histórias contadas de geração em geração, temos indícios que nos levam a crer que os índios habitavam as terras de Quatro Cantos. A prova disso é que ainda hoje são perceptíveis seus legados históricos, como ocas e objetos de manuseio, preservados na região pelos imigrantes alemães. A seguir, uma imagem registrada na localidade, sendo que o local é conhecido como “Oca de índio”, encontrado num paredão de pedra basáltica de Quatro Cantos.



**Figura 5:** Oca indígena existente na localidade.  
Fonte: Foto da autora, 2009

Há registros de que três povos indígenas habitavam a região analisada. Os Pré-cerâmicos, que não conheciam a cerâmica, viviam da caça e da pesca e não praticavam a agricultura. Os Kaingangues, que praticavam sua agricultura tradicional, fabricavam vasos cerâmicos simples e possuíam armas com ponta de madeira. E os Tupis-Guaranis que praticavam a agricultura, confeccionavam objetos cerâmicos mais desenvolvidos, e viviam preferencialmente nos vales.

Os indígenas viviam da caça e coleta momentânea, e preservavam, de forma respeitosa, os recursos naturais. Sua ascensão técnica se dá, ao longo do tempo, com a invenção e confecção de instrumentos de pedra e armas com ponta de madeira. Têm-se informações de que a mandioca e o milho são culturas oriundas dos indígenas. Os mesmos levavam essas culturas, além de outras espécies vegetais, a diversos lugares para onde migravam.

Existem suspeitas de que havia um cemitério indígena na localidade, pelo grande número de retalhos de objetos de barro encontrados, além dos relatos de moradores locais. Além disso, os relatos fundamentam-se em que, dentro da sua cultura, os indígenas sepultavam os indivíduos juntamente com seus objetos pessoais.

Pelos registros encontrados, feitos por antepassados, constatamos que as primeiras clareiras em Quatro Cantos foram abertas pelo imigrante alemão Felipe Klein e sua família, por volta de 1870. Outras famílias também se instalaram logo após, ocupando as terras que os primeiros imigrantes não aproveitavam. Os alemães se adaptaram muito bem à nossa região, devido às semelhanças geográficas europeias.

Há duas versões para a origem do nome da localidade: a primeira versão assegura que os primitivos moradores teriam comprado a parte posterior das terras de Picada Café (centro) e Picada Holanda, àquelas situadas próximo ao morro, de difícil acesso aos vendedores. Como estas terras têm forma aproximada de quadrado, receberam o nome de Vier Eck, quadrado, que foi traduzido para Quatro Cantos. Outra versão é de que a primeira família que veio morar na localidade foi a de Pedro Führt, e que o sobrenome Führt teria sido deturpado para Vier, quatro, de pronúncia semelhante. Daí a corruptela de Führt Eck para Vier Eck, Quatro Cantos.

Quando os imigrantes chegaram, encontraram os índios. No início, viviam harmoniosamente, explorando os mesmos espaços físicos, trocando objetos e culturas. Os próprios indígenas ensinaram aos imigrantes o cultivo de produtos da terra, desconhecidos pelos europeus. A delimitação das terras e as derrubadas-queimadas enfureciam os índios, pois estes não conseguiam entender a mentalidade da “Posse da terra” dos brancos. Para eles, os frutos eram de todos. Estas revoltas ocasionaram confrontos entre os dois povos. Os índios desconheciam métodos de cura quando eram infestados por doenças trazidas pelos europeus. Quando os europeus descobriram isso, deixavam roupas infestadas, propositalmente nos varais, para que os índios as roubassem e fossem contaminados. Esses fatos acarretaram a extinção indígena local, e migração dos mesmos para outras regiões.

Os alemães trouxeram consigo algumas ferramentas rudimentares de pequeno porte, além de seus objetos pessoais. Estabeleceram-se em meio às matas, construindo moradias, para se defender dos animais silvestres que existiam no local. As casas eram construídas em estilo enxaimel, ou seja, a estrutura inicial era montada com troncos encaixados e fixados com pinos de madeira, e, após, preenchiam os espaços entre as madeiras com tijolos de barro, formando assim, as paredes. O alicerce era constituído de pedras irregulares encontradas no local. Geralmente era alto, formando-se um porão com ambiente fresco, onde eram estocados alimentos e outros objetos sensíveis ao calor, uma vez que não existiam refrigeradores.

Como não podiam guardar a carne dos animais abatidos em refrigeradores, geralmente toda a carne era transformada em linguiça e charque, que eram defumados por certo período, num local apropriado, até secarem. Após, os mesmos também eram expostos em varas, no porão das residências.

Inicialmente, abriram espaços somente para a sobrevivência humana. Mais tarde, com o surgimento de funilarias no entorno, adquiriram ferramentas manuais mais eficientes, permitindo melhores condições no cultivo e adquirindo gado bovino, suíno e equino. Fabricavam equipamentos para a utilização no manejo da terra, como arados, grades, carros-de-boi (carroças) e moedores de cana com tração animal. Delimitavam espaços destinados às criações de animais com taipas de pedra, pois este é um elemento natural em abundância na localidade, limpando assim, alguns espaços a serem cultivados.

Com o aumento quantitativo do cultivo das culturas de milho, trigo, arroz, e amendoim, surgiram vários moinhos no entorno. Os colonos levavam seus produtos a estes estabelecimentos com seus cavalos, para a transformação em farinha, arroz descascado e óleo de amendoim. Também surgiram os primeiros comércios nas localidades vizinhas de Joaneta e Picada Café (então localidade de São Leopoldo), chamados de “Secos e Molhados”, onde os colonos levavam alguns produtos agrícolas e trocavam por especiarias, fazendas e acessórios, ferramentas agrícolas e outros utensílios domésticos, estabelecendo assim, um novo sistema de trocas.

Os imigrantes usavam velas feitas por eles próprios e lamparinas de azeite de amendoim para iluminarem suas casas. Mais tarde foram difundidos os lampiões de querosene. Esta iluminação era melhor, pois a luz era mais intensa e firme. Nesta mesma época, surgiu também a iluminação a carbureto, onde o carbureto de cálcio era colocado num tubo de metal, como um botijão de gás. Esta era muito clara e firme, porém era perigosa, pois o botijão podia explodir facilmente quando faltasse a água.

Por volta de 1910, uma epidemia de tifo atingiu a população da localidade e do entorno, matando parte dos moradores, atingindo uma grande parte da família de Peter Rohr, além do professor Jacob Marschall, que atendia os alunos da localidade, entre outros.

As famílias que se estabeleceram em Quatro Cantos tiveram muitos filhos. Neste período, os filhos mais velhos já tinham condições de ajudar nos afazeres agrícolas, estabelecendo assim, juntamente com toda a família, um sistema de cultivo à base da mão-de-

obra familiar. Simultaneamente a isso, houve um intensivo sistema de cultivo de derrubada-queimada, aumentando a extensão das áreas cultivadas. Surgiram novas culturas, as quais aumentaram as trocas entre colonos e comerciantes, além da comercialização de vários produtos.

Os rebanhos bovinos e suínos aumentaram gradativamente. Foram ampliados os abrigos dos animais domésticos, construindo-se galpões para armazenar os alimentos e estábulos para acolher os animais durante a noite. A criação bovina era direcionada para a produção de leite, e a suína, para fins comerciais. O primeiro transportador de leite da localidade foi o bisneto de Felipe Klein, Aloysio Klein, que na época tinha um trator. Com este, recolhia os tarros de leite dos produtores e levava até a BR 116, onde eram descarregados para outro caminhão e levados para uma usina de leite. A BR116, citada anteriormente, foi construída por volta de 1937, em sua maioria, com a força do braço, com picaretas, pás e enxadas, ligando Picada Café ao Vale dos Sinos e à Serra. Temos, em nossa localidade, um morador que participou ativamente dessa obra.

Por volta de 1945, com a iniciativa de Felipe Klein Filho, e com o apoio dos vizinhos, foi construída uma usina hidroelétrica no arroio que banha a localidade. A mesma era utilizada pelas residências mais próximas, somente para iluminação durante a noite. As demais famílias continuaram com os lampiões, até que, em 1968, houve a implantação da eletrificação pela CEEE (Companhia Estadual de Energia Elétrica), beneficiando grande parte da população. Em razão disso, a usina hidroelétrica da localidade foi desativada.

Em 1960 foi fundada a primeira escola na localidade, sendo que esta estava instalada numa casa durante os dois primeiros anos, quando então foi construída pelo governo uma “Brizoleta”, que foi denominada de Escola Felipe Klein. Antes da existência da mesma, os alunos deslocavam-se até localidades vizinhas para serem alfabetizados.

Nesse período, surgiu a mecanização no Brasil, e esse fato influenciou no aparecimento de alguns equipamentos elétricos (esmerilhadeira, moedores de cana-de-açúcar, trituradores de pasto,...) e outros modernizados (motosserra, carroças, plantadeiras manuais,...) na região. Isso facilitou o manejo de cultivo, proporcionando uma intensa atividade agrícola, onde praticamente todas as propriedades estavam sendo inteiramente cultivadas, restando pequenas áreas com mata nativa (lugares muito íngremes). O antigo “Quatro Cantos verde” deu espaço para um “Quatro Cantos marrom”.

O aumento das gerações, com o passar do tempo, resultou na divisão fundiária entre as famílias, fazendo com que as propriedades diminuíssem gradativamente em área. As mesmas foram superexploradas, não foram feitas mais as derrubadas-queimadas e foram utilizados insumos químicos e minerais em abundância. Conseqüentemente, estas terras já não produziam nas mesmas proporções como em anos anteriores. Surgiram as indústrias no entorno, e como as mesmas proporcionavam conduções para seus empregados, muitos abandonaram a agricultura e se dedicaram à mão-de-obra industrial.

Os agricultores que permaneceram em suas lavouras dedicaram-se à produção e comercialização de hortifrutigranjeiros, ou intensificaram a criação do gado leiteiro, pois houve o surgimento e incentivo de uma Cooperativa, hoje chamada de Cooperativa Piá. Os produtos cultivados eram transportados pelos próprios colonos até seu destino, e o leite produzido era recolhido pela empresa. Dentre os produtos mais cultivados está o milho (grão e silagem), o aipim, o feijão, a batata-doce, a cana-de-açúcar, hortifrutigranjeiros (repolho, alface, pepino, rabanete, rúcula, brócolis, tempero, couve-flor, laranja, uva, bergamota,...) além de pastagens como capim-elefante, avica, azevém, palmeiras, entre outras.

Para aprimorar suas atividades, os produtores rurais adquiriram novos implementos agrícolas, como ordenhadeiras, tratores, carretas agrícolas, pulverizadores manuais e motorizados, entre outros, facilitando e aumentando a produtividade. Já as propriedades dos que se integraram à indústria, foram dominadas novamente pela vegetação nativa, ou arborizada com acácia-negra, que é um cultivo que não precisa de muitos cuidados, e, além disso, Quatro Cantos tem um solo propício para esta cultura. Esta é praticada pelo próprio proprietário durante os finais de semana, ou por pessoas dedicadas exclusivamente a este cultivo. Há várias famílias que abandonaram a policultura e a criação do gado leiteiro, e se dedicam somente ao plantio e à colheita da acácia, pois ela pode ser praticada durante todo o ano, enquanto que, a hortifruticultura é uma cultura de épocas, devido ao clima da região, e o gado precisa de muitos cuidados e tem pouco retorno financeiro.

### 2.3 DUAS REALIDADES: PLANTAR OU COMPRAR

Conforme dados obtidos do resultado de uma pesquisa realizada com os alunos da escola da localidade e disponibilizados no quadro mural da mesma, atualmente Quatro Cantos é constituída por oitenta e uma propriedades, sendo que doze destas são chácaras, e sessenta e nove famílias ocupam seu território, divididas entre o setor industrial e agrícola. Algumas famílias praticam a agricultura familiar e ocupam grande parte da sua propriedade com a policultura. Existem famílias onde parte dos membros se dedica à agricultura e outra parte à indústria, e somente cultivam uma pequena área da propriedade com policultura e o restante está reflorestado com árvores nativas ou exóticas. E, ainda há famílias que estão totalmente ligadas ao setor industrial, tendo suas propriedades totalmente reflorestadas, naturalmente ou provocada.

Nas zonas rurais, onde a possibilidade de ganhar dinheiro é limitada, a capacidade de produzir a maior parte dos alimentos na horta e nos campos, não precisando comprá-los no mercado, garante uma melhor segurança alimentar das famílias. Esta segurança é resultado de um fornecimento alimentar regular e durável, durante todo o ano, uma vez que, em muitas zonas rurais, as famílias confrontam-se muitas vezes com a escassez de alimentos, porque a produção vegetal é sazonal e por vezes insuficiente.

Na região em estudo, o clima é favorável para o desenvolvimento de muitas hortaliças, assim como outros produtos que são cultivados nas propriedades rurais. O solo também possui os nutrientes necessários para que haja uma boa produção, assim como a distribuição pluviométrica anual favorece um solo úmido durante as quatro estações do ano, entre outros. Ou seja, não dependemos dos fatores naturais para cultivarmos uma bela horta familiar.

Talvez a situação encontrada tenha algo relacionado ao que Cândido, escreve em seu texto:

Surgem assim (...) necessidades novas, que contribuem para criar ou intensificar os vínculos com a vida das cidades, destruindo sua autonomia e ligando-o estritamente ao ritmo da economia geral, isto é, da região, do estado e do país, em contraste com a economia particular, centralizada pela vida de bairro e baseada na subsistência. Doravante, ele compra cada vez mais, desde a roupa e os utensílios até alimentos e bugigangas de vários tipos; em consequência, precisa vender cada vez mais (CÂNDIDO, 2001 p.207).

O trecho acima pode auxiliar no entendimento da inexistência de hortas familiares com qualidade e em quantidade na região, uma vez que as unidades familiares intensificam o ritmo de trabalho, dando preferência aos “cultivos comerciais”. Sendo assim, a produção para o autoconsumo passa de uma condição prioritária para uma complementar.

Porém, há famílias que ainda ocupam um determinado local, não cercado, mas reservado, delimitado, para cultivar seus alimentos. Neste espaço mantêm o solo fértil, fazem um controle constante das ervas daninhas manualmente, reviram o solo antes de um novo plantio e realizam um rodízio de culturas dentro deste ambiente selecionado. Este manejo já vem acontecendo por muitas décadas, pois vem sendo adquirido de geração em geração, mantendo, assim, os ensinamentos vivos dos antepassados dentro da comunidade.

Estas famílias que possuem a produção de alimentos afirmam que necessitam desta atividade, pois não conseguem viver sem a sua hortinha, encontrando nela muitas potencialidades.

### 3 CONHECENDO MELHOR O LOCAL EM ESTUDO

#### 3.1 TÉCNICAS DE PESQUISA

Para analisar e compreender os desafios e as potencialidades no cultivo de hortas familiares no meio rural de Picada Café utilizou-se como metodologia a pesquisa quali-quantitativa. Conforme Fonseca (2002 p. 30) “a utilização conjunta da pesquisa qualitativa e quantitativa permite recolher mais informações do que se poderia conseguir isoladamente”.

Para uma melhor compreensão e identificação de todas as propriedades, foi elaborado um croqui com a localização de cada uma, iniciando a numeração pelo sul da Rua Aloysio Rohr e assim seguindo para o norte, até chegar ao final da Rua Balduino Klein. A mesma dá acesso ao mirante, um dos pontos turísticos do município de Picada Café, localizado ao oeste da localidade em estudo. Primeiramente foram visitadas todas as famílias da localidade de Quatro Cantos, momento em que se explicou o objetivo da pesquisa e que posteriormente poderiam receber uma segunda visita, caso a mesma estivesse classificada dentro dos critérios para a inclusão da família na pesquisa. Foi uma visita, onde houve a aplicação do questionário (Apêndice C) a um membro de cada família. Segundo Doxey e de Riz (2002-2003), é um instrumento de coleta de dados, buscando a aproximação com o fenômeno, pelo levantamento de informações que poderão levar o pesquisador a conhecer mais a respeito.

Todos os dados foram coletados entre os dias quinze de abril e quinze de maio de dois mil e onze, junto às sessenta e nove famílias, através das entrevistas semiestruturadas, contendo dados de identificação e questões fechadas e abertas. A partir das questões fechadas do roteiro de entrevistas identificaram-se as famílias que cultivavam as hortas familiares e quais ainda mantêm a sua propriedade ativa ou se dedicam ao setor industriário. As questões abertas buscaram a caracterização das hortas familiares, a identificação dos alimentos produzidos nas mesmas, o que é feito com os produtos produzidos e não consumidos pela família, onde as famílias que não cultivam a horta adquirem seus alimentos, além de identificar quais os principais desafios e potencialidades encontradas no cultivo das mesmas e se recebem algum incentivo de órgãos públicos.

Após a primeira visita, as propriedades familiares foram identificadas com números (um a oitenta e um) para preservar a identidade das famílias e classificadas em seis grupos, assim formados: a) famílias que cultivam a terra e a horta - grupo A; b) famílias que cultivam a terra, mas não cultivam a horta - grupo B; c) propriedades consideradas chácara - grupo C; d) famílias que não cultivam a terra e nem a horta - grupo D; e) famílias que não cultivam a terra, mas cultivam a horta - grupo E; f) propriedades que cultivam a olericultura em grandes proporções - grupo F. O último grupo destina os espaços cultiváveis de sua propriedade com a produção de hortaliças, frutas e verduras, sendo que a renda da família provém destes cultivos. Por este motivo é um grupo distinto dos demais, uma vez que as outras propriedades cultivadas produzem alimentos para o autoconsumo, destinando a produção aos membros da família e aos animais. Todos os moradores foram classificados em três faixas etárias: de 0 a 18 anos como o grupo das crianças e adolescentes; de 18 anos até a aposentadoria como o grupo dos atores ativos; os indivíduos aposentados como grupo dos aposentados. Vale ressaltar que a idade dos aposentados varia desde os 42 anos até os 89 anos, pois os que não exerceram a agricultura conseguiram uma aposentadoria muito cedo, e quem exerceu somente a agricultura se aposenta com 55 anos quando é do sexo feminino e 60 anos se é do sexo masculino, se possuir toda a documentação exigida.

Após estas identificações e classificações foram selecionadas 20% das famílias dos grupos A, B, D e E como amostra, totalizando quatorze famílias, para uma segunda entrevista. Esta seleção foi feita durante a primeira entrevista, observando-se as hortas que as famílias apresentavam, possibilitando, assim, escolher hortas com diferentes características. A segunda entrevista foi realizada para coletar informações específicas direcionando as questões para cada grupo com o intuito de caracterizar a produção de hortas familiares das áreas rurais do local em estudo, identificar os principais produtos cultivados nas hortas familiares e detectar os desafios e as potencialidades encontradas no cultivo das mesmas. Para os proprietários do grupo das chácaras não foram aplicadas entrevistas, uma vez que estes estão somente em alguns finais de semana na mesma como sendo um espaço de lazer, se distanciando dos grandes centros urbanos, ou para produzir nela alguns cultivos como acácia-negra, ou a fruticultura. Duas delas não possuem moradia, três delas estão abandonadas, sendo que os proprietários já não comparecem por mais de um ano na propriedade.

As famílias selecionadas receberam a segunda visita, momento em que responderam a perguntas abertas realizadas pela pesquisadora, sendo que a mesma registrava as informações

recebidas. Muitas vezes toda a família se reunia para discutir e colaborar com as informações, que geralmente iam além do solicitado. Foram realizadas duas entrevistas semiestruturadas (Apêndice D), uma direcionada às famílias que cultivam a horta ou olerícolas, e outra direcionada às famílias que não cultivam a horta, num total de cinco perguntas. Também se observou a horta e foi tirada uma fotografia da mesma.

Nestes encontros, foi feita a observação das atividades realizadas pelas famílias nas propriedades da agricultura familiar em relação a hortas familiares, ao mesmo tempo identificar as práticas de cultivo e as intenções que orientam as escolhas de consumo dos agricultores. Para tanto se utilizou a observação participante que “caracteriza-se pelo envolvimento e identificação do pesquisador com as pessoas investigadas” (GERHARDT e SILVEIRA, 2008 p.37). Cada entrevista teve a duração aproximada de uma hora e, na maioria das vezes, houve a participação da família, o que foi extremamente proveitoso no sentido de que todos procuraram dar as informações condizentes com a realidade de cada propriedade.

A identificação com a comunidade estudada foi facilitada pela relação que a autora possui com as famílias envolvidas e proporcionou a participação, como observadora, de encontros, reuniões e festas comunitárias. As observações feitas a cada dia foram registradas sistematicamente no diário de campo. Através dele foi possível registrar os relatos e acontecimentos relativos às práticas de produção, dos alimentos utilizados para alimentação familiar. O diário de campo permite o registro de dados qualitativos que, muitas vezes, não estão registrados nas entrevistas e que é fruto do trabalho de observação e ainda permite o detalhamento das informações, observações e reflexões no decorrer da investigação (LOPES, 1993 *apud* GERHARDT e SILVEIRA, 2008 p. 82).

Para finalizar a coleta de dados, foi aplicado um questionário (Apêndice E) com técnicos locais. O questionário, que era constituído de apenas quatro perguntas, foi aplicado a um membro da EMATER e ao Secretário da Agricultura, ambos do município de Picada Café. Já as questões abertas, aplicadas aos dois técnicos, tiveram como objetivos buscar dados percentuais aproximados de famílias que cultivam a horta familiar em sua propriedade no município de Picada Café, buscar saber dos entrevistados os verdadeiros motivos pelos quais algumas famílias a cultivam e outras não, e também se há algum incentivo por parte da sua instituição ou de outro órgão público no cultivo da horta familiar no município.

Os dados referentes aos aspectos quantitativos das propriedades que cultivam as hortas familiares de Quatro Cantos foram analisados a partir de estatísticas descritivas. Para identificar os principais produtos cultivados nas hortas familiares, o destino dos produtos excedentes, as principais características das hortas, os locais de aquisição dos alimentos por quem não os cultivam, os desafios e potencialidades encontrados no cultivo das mesmas, além de obter informações sobre os possíveis incentivos recebidos por parte dos cultivadores das hortas, foram analisadas qualitativamente as respostas às questões das entrevistas semiestruturadas e as impressões a partir da observação participante no decorrer do período do estudo. Cabe lembrar que os dados aqui analisados referem-se a um grupo de quatorze famílias com características da agricultura familiar que representam a realidade dessa comunidade.

Na pesquisa utilizou-se um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido a fim de que os agricultores estivessem cientes e informados dos usos que seriam feitos da pesquisa. O mesmo consiste em um termo de anuência prévia, onde ficam esclarecidos os objetivos da pesquisa, bem como o direito de sair da mesma, a qualquer momento, sem nenhum prejuízo para o interlocutor e o comprometimento de sigilo com relação à identidade dos participantes (PIEVE *et al.* 2009).

O termo de anuência foi assinado pelo agricultor(a) entrevistado(a) e pela pesquisadora, sendo que uma cópia ficou de posse da família pesquisada (Apêndice D). No momento da primeira visita às famílias, foi esclarecido sobre os objetivos da pesquisa e solicitou-se a assinatura do termo de anuência, como forma desta consentir na realização da mesma e estabelecer os acordos entre pesquisador e interlocutor. Após este primeiro momento, iniciou-se a realização do diálogo que pontuava as questões do roteiro de entrevistas. Todos foram muito receptivos, assinaram o termo de consentimento, propondo-se a participar da pesquisa, sendo que ninguém saiu durante a execução da mesma.

Os dados da pesquisa serão apresentados na sociedade da localidade em uma ocasião em que os indivíduos participantes serão convidados para fazer parte. Neste momento, serão apresentados os resultados e discutidos, em grande grupo com a presença de um técnico da EMATER e do Sindicato Rural do município, possíveis incentivos à comunidade para a prática do cultivo da horta familiar.

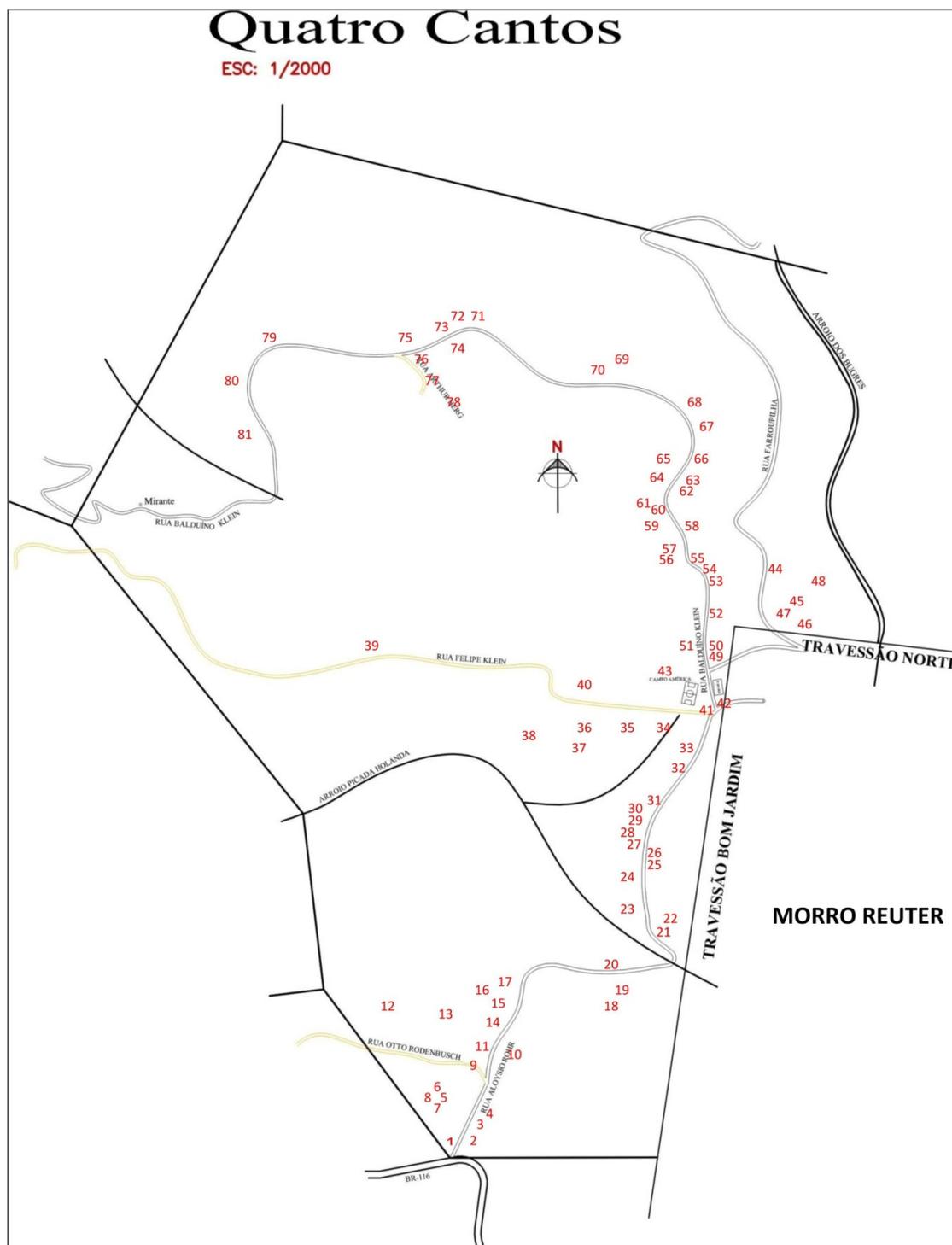
## **4 O CULTIVO DA HORTA FAMILIAR PARA O AUTOCONSUMO**

Neste capítulo são apresentados os resultados da pesquisa e sua discussão, iniciando pela caracterização das famílias de Quatro Cantos e das atividades que as mesmas exercem no seu dia a dia, além da situação do cultivo de hortas familiares no local. A seguir apresentam-se os principais produtos cultivados nas hortas familiares de Quatro Cantos, discutindo-se sobre as transformações no cultivo das hortas familiares, na produção para o autoconsumo e na agrobiodiversidade da região. Por fim, reflete-se sobre os desafios e as potencialidades encontradas no cultivo das mesmas.

### **4.1 CARACTERIZAÇÃO DAS FAMÍLIAS DE QUATRO CANTOS E SUAS ATIVIDADES**

O trabalho de pesquisa objetivou compreender os desafios e as potencialidades no cultivo de hortas familiares no meio rural de Picada Café. Não se pode esquecer que as famílias que fizeram parte do estudo trazem, em sua herança cultural, os hábitos e costumes germânicos herdados dos seus antepassados, promovendo ações de preservação deste patrimônio cultural através do convívio comunitário, criando uma identidade local própria em sua comunidade.

A localização das famílias no bairro está expressa na figura 9, sendo possível perceber que as residências estão localizadas junto às vias de acesso do mesmo, sendo que as propriedades avançam para as laterais da via, se afastando das moradias.

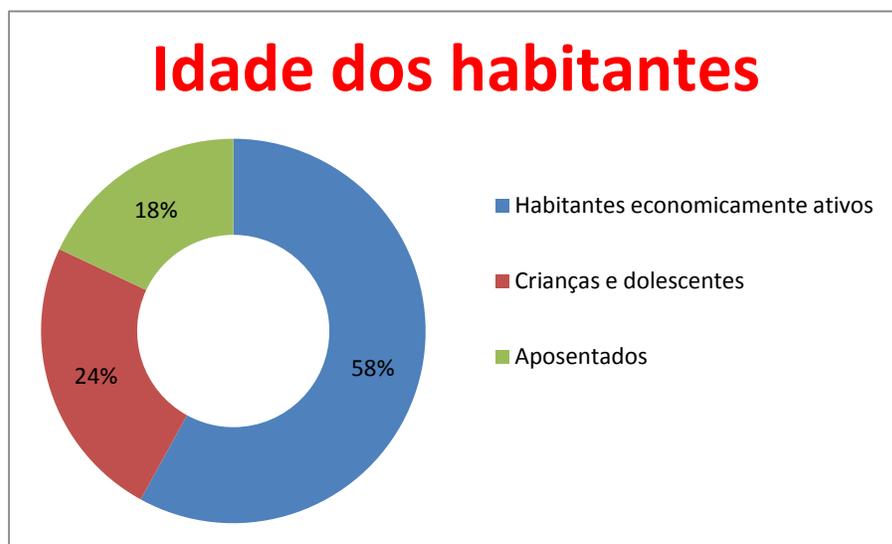


**Figura 6:** Mapa da localidade de Quatro Cantos com a localização das oitenta e uma propriedades nela existentes, iniciando a numeração pelo sul da Rua Aloysio Rohr e assim seguindo para o norte, até chegar ao final da Rua Balduino Klein. Elaborado pela autora, com base no mapa da localidade fornecido pela Secretaria do Planejamento do município de Picada Café, 2010.

Dentro do universo da pesquisa situam-se 224 indivíduos, sendo que 58% (131 indivíduos) representam os atores economicamente ativos (18 até a idade de se aposentar),

24% (53 indivíduos) representam as crianças e adolescentes até 18 anos, e 18 % (40 indivíduos) são atores já aposentados.

O gráfico 1 apresenta a idade dos indivíduos que constituem a população da localidade de Quatro Cantos.



**Gráfico 1: Faixa etária dos habitantes da localidade de Quatro Cantos**  
*Fonte: Pesquisa de campo, 2011.*

Do total de 131 atores ativos na comunidade, somente 45 se dedicam totalmente ao setor agrícola, retirando deste a sua renda, resultando em 34% da população economicamente ativa, e representando 16% da população total do local em estudo. Na pesquisa a renda não agrícola refere-se à aposentadoria, setor industriário, motoristas, ou outra profissão como professor, agente de saúde.

No gráfico 2 podemos observar a representação da ocupação dos atores economicamente ativos da localidade em estudo.

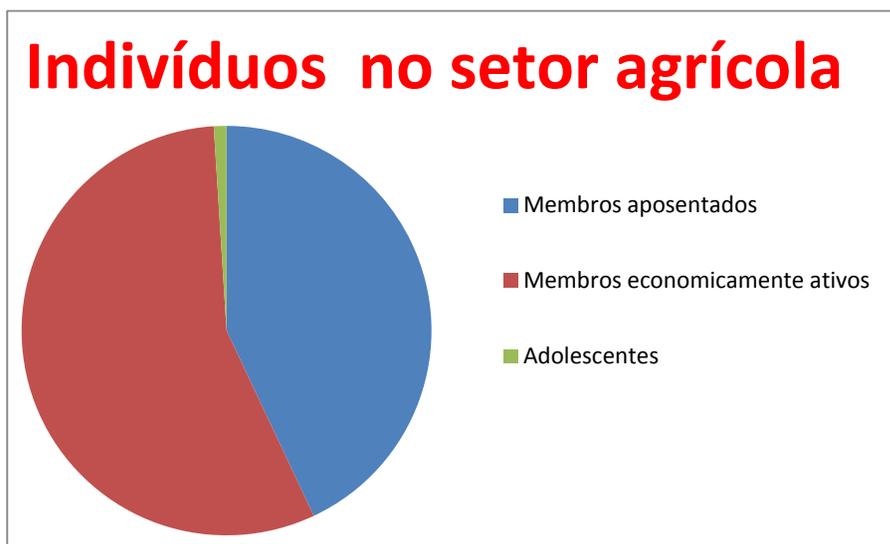


**Gráfico 2: Ocupação dos atores economicamente ativos da localidade em estudo**

*Fonte:* Pesquisa de campo, 2011.

Ao observar a tabela resumo (Apêndice A), verifica-se que a maioria das famílias ainda realiza a atividade agrícola em sua propriedade, representando 67%. Porém, é uma minoria de indivíduos na comunidade que se dedica somente ao setor agrícola, ou seja, 81 atores, 36%. Destes, 43% (35 membros) já estão aposentados e 1% (um membro) ainda é adolescente, restando apenas 56% (45 membros) da população economicamente ativa que se dedica somente ao setor agrícola. Estes dados mostram que há a combinação da atividade agrícola com outra forma de ocupação (SCHNEIDER *et al.* 2006).

Os dados acima descritos podem ser observados na representação do gráfico 3 a seguir.



**Gráfico 3: Indivíduos que exercem atividades agrícolas**

*Fonte:* Pesquisa de campo, 2011.

O tamanho das famílias é outro dado que chama a atenção, pelo fato de ficar evidente a diminuição da população rural como constatado pelo último censo do IBGE de 2001, onde consta que no Brasil o número médio é de 3,3 pessoas por família. Na região sul, a média chega a 3,2 pessoas por família, o que ficou comprovado na localidade em estudo.

Com poucos indivíduos se dedicando ao cultivo da terra, o número de membros que atua no setor rural. Somente 33% (27 famílias) das famílias não cultivam em suas propriedades e 67% (54 famílias) ainda cultivam em suas propriedades. Esta situação, de que o número de atores não é proporcional ao número de propriedades ativas, se deve ao fato de que em muitas famílias um membro se dedica ao setor agrícola e os demais membros possuem outra ocupação, deixando a propriedade deste modo produtiva e com características de pluriatividade.

Para Schneider, a pluriatividade refere-se a um fenômeno que se caracteriza pela combinação das múltiplas inserções ocupacionais das pessoas que pertencem a uma mesma família. A emergência da pluriatividade ocorre em situações em que os membros que compõem as famílias domiciliadas nos espaços rurais combinam a atividade agrícola com outras formas de ocupação em atividades não agrícolas. A pluriatividade resulta da interação entre as decisões individuais e familiares com o contexto social e econômico em que estas

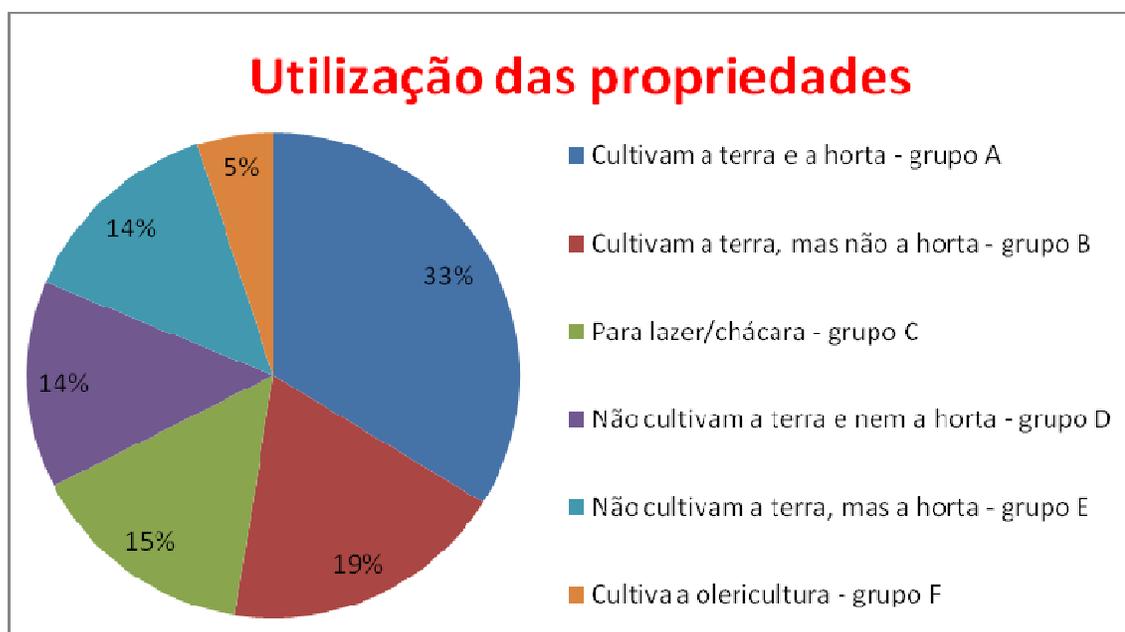
estão inseridas. Objetivamente, a pluriatividade refere-se a um fenômeno que pressupõe a combinação de duas ou mais atividades, sendo uma delas a agricultura (2004, p. 79).



**Gráfico 4: O cultivo da terra**

*Fonte:* Pesquisa de campo, 2011.

A seguir fez-se a identificação dos grupos, a partir das características das famílias obtidas nas entrevistas, resultando em seis grupos de acordo com o gráfico 5.



**Gráfico 5: Utilização das propriedades locais**

*Fonte:* Pesquisa de campo, 2011.

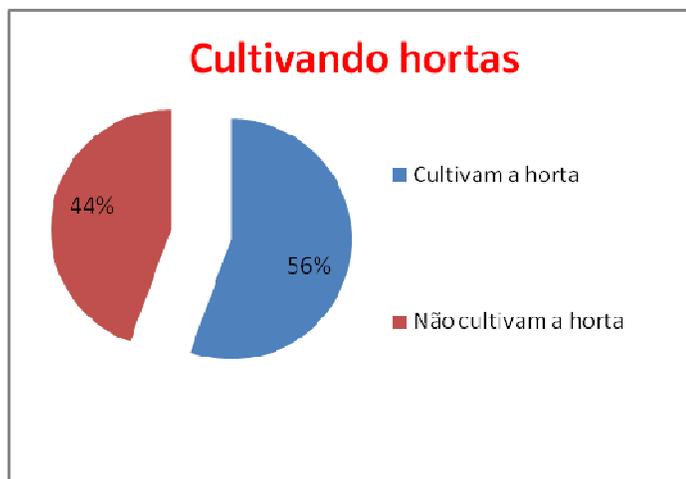
O grupo A, que representa 33% (27 famílias) das propriedades, seus proprietários cultivam a terra e também a horta familiar. O grupo B, que representa 19% (15 famílias),

cultiva a terra, mas não cultiva a horta. O grupo C, que representa 15% (12 famílias), são propriedades denominadas popularmente pela comunidade de “chácaras”. As mesmas são propriedades de famílias não residentes no bairro, e servem como espaço de lazer para a família proprietária e amigos passarem os tempos livres nos finais de semana e feriados. O grupo D, que representa 14% (11 famílias), não cultiva a horta e nem a terra. O grupo E, que representa 14% (11 famílias), não cultiva a terra, somente um pequeno espaço chamado de horta familiar. Já o grupo F, que representa 5% (4 famílias), ocupa a maior parte de sua propriedade com a olericultura. Os mesmos não consideram sua produção uma horta, mas sim uma produção de hortaliças e verduras com fins lucrativos e não para o autoconsumo.

A seguir serão apresentados os resultados referentes às famílias que cultivam a horta familiar.

#### 4.2 A PRODUÇÃO DE HORTAS FAMILIARES EM QUATRO CANTOS

Na aplicação dos questionários aos técnicos, um deles afirmou não haver um levantamento preciso sobre o número de munícipes que cultivam a horta familiar, mas pelo que tem visto deve ser em torno de 60 a 70% das famílias. Já o outro técnico respondeu “*aproximadamente 65%*”. Os resultados obtidos com as entrevistas realizadas na localidade em estudo demonstram que 56% (45 famílias) das famílias de Quatro Cantos cultivam a sua horta familiar, conforme apresentado no gráfico 6.



**Gráfico 6: Cultivando ou não a horta familiar**  
 Fonte: Pesquisa de campo, 2011.

Destas 45 famílias que possuem a horta familiar foram entrevistadas 18% das mesmas, ou seja, oito famílias. Quando indagados sobre de quem é a tarefa de plantar, cuidar e colher os produtos da horta, 4 famílias responderam que a tarefa é do casal, correspondendo a 5% das famílias de Quatro Cantos; 2,5% (duas) citaram que é tarefa da esposa e 2,5% (duas) registraram que é tarefa do homem. Um estudo de Menasche *et al.* (2008) realizado com agricultores da região do Vale do Taquari, no Rio Grande do Sul, identificou que as mulheres são as principais responsáveis pela produção de alimentos para autoconsumo, porém, o presente estudo constata que a tarefa de plantar para autoconsumo está dividida entre o casal e não mais fica somente ao encargo da mulher. No entanto, quando se trata da preparação dos alimentos (cozinhar), em geral, essa incumbência é de responsabilidade das mulheres. Já 8,7% das famílias relataram que consomem toda a produção, sendo que a família do cultivo das olerícolas não, pois a mesma produz para fins comerciais. Comercializa aos vizinhos, toda segunda-feira leva para a CEASA do município de Novo Hamburgo, nas terças-feiras é oferecido de casa em casa, e também nos restaurantes e mercados no município de Picada Café.

Para identificar as práticas de cultivo utilizadas, questionou-se sobre a adubação utilizada para a produção de hortaliças onde 6,2% das famílias não utilizam produtos químicos (adubos, inseticidas, herbicidas), 2,5% utilizam herbicidas e a família que produz olerícolas utiliza adubos químicos, além do esterco de gado e de cama aviária, representando 1,2% do total. Já 100% das famílias afirmaram que suas hortas não estão cercadas, protegidas dos animais que há em seu entorno, e que não produzem todos os alimentos consumidos pela

família, sendo que adquirem nos vizinhos, que se dedicam à olericultura, e nos mercados próximos.

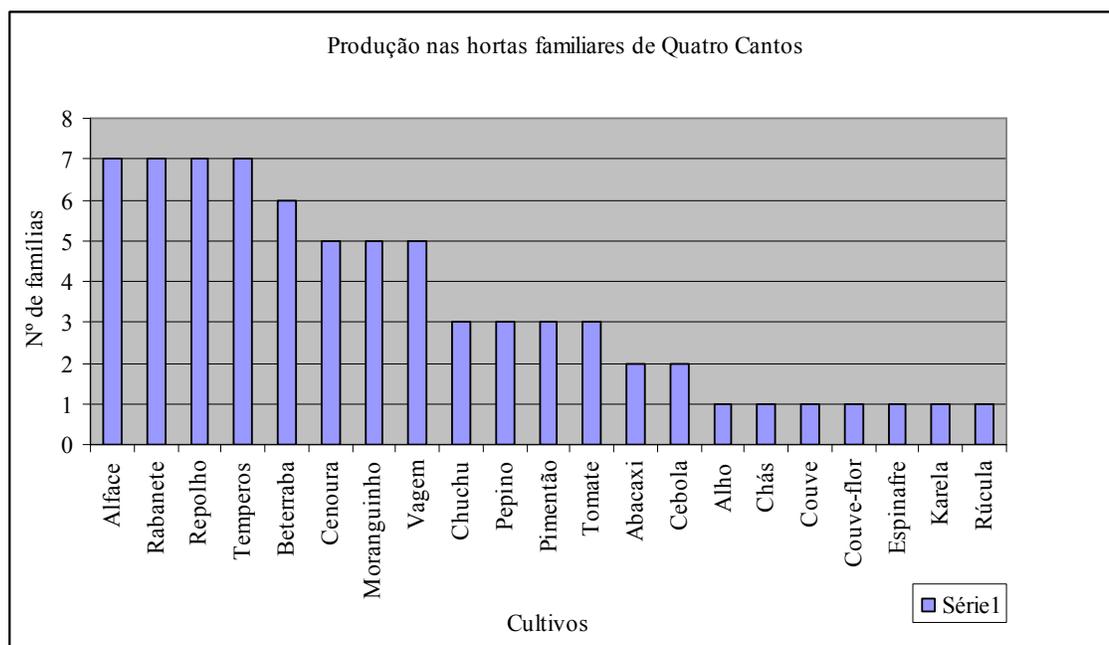
Quando interrogadas sobre quem lhes ensinou a cultivar suas hortas, as respostas foram imediatas. Transcrever o brilho nos olhos e a alegria que as pessoas entrevistadas deixaram transparecer, quando se falou em produzir as hortaliças para o consumo de suas famílias, é uma tarefa difícil e por isso optou-se em utilizar as próprias palavras dos interlocutores: “*sozinha*”, “*vem da cultura, desde sempre*”, “*dos pais*”, “*por conta*”, “*é cultural*”. E os motivos que foram citados pela família para manterem o cultivo da horta se resumem ao fato de que assim sabem o que comem, sabem que o próprio cultivo é melhor, que é mais saudável e mais barato, é prazeroso, cada um pode produzir o que quer consumir. Nestas manifestações se percebe que o ato de plantar seus alimentos está incorporado ao cotidiano do agricultor, há a valorização com aquilo que ele próprio produz e ainda a continuidade dos ensinamentos trazidos através dos anos e da vivência com os antepassados. Assim como no estudo de Menasche *et al.* (2008), a maioria dos agricultores de Quatro Cantos valoriza os alimentos produzidos para autoconsumo e os consideram mais saudáveis quando comparados aos alimentos industrializados.

Todos afirmaram não receber incentivos por parte de um órgão público, tampouco recebem orientações técnicas de cultivo, mas mostraram-se interessados em receber. A família que cultiva as olerícolas mencionou que recebe somente incentivo da Prefeitura na aquisição das sementes e mudas, pagando somente 50% dos custos das mesmas.

Os técnicos entrevistados, quando interrogados se há algum incentivo para com as famílias por parte da sua instituição ou de outro órgão público no cultivo da horta familiar, o representante da EMATER respondeu que sua instituição incentiva o hábito de ter sua horta doméstica ou familiar, justamente pelo fato do consumo de alimentos mais saudáveis e frescos, sem resíduos de agrotóxicos. E para isto oferece orientação técnica, de forma gratuita, principalmente objetivando atender os agricultores familiares. Também registrou em sua resposta que a Prefeitura possui um programa de descontos na aquisição de sementes, porém visando aos produtores de hortaliças num volume grande para a comercialização, e não às hortas domésticas. O Secretário da Agricultura do município respondeu que não existe incentivo para o cultivo da horta familiar, somente agricultores que se enquadram no programa do PRONAF, recebem subsídio de 50% do custo da semente, um incentivo para que permaneçam no campo produzindo alimentos.

### 4.3 OS PRINCIPAIS PRODUTOS CULTIVADOS NAS HORTAS FAMILIARES DE QUATRO CANTOS

As famílias foram questionadas sobre quais os produtos que elas cultivam em suas hortas e fazem parte da alimentação diária. Foram citados vinte e um alimentos. Dentre eles, os seguintes: alface, rabanete, repolho, temperos, beterraba, cenoura, moranguinho, vagem, chuchu, pepino, pimentão, tomate, abacaxi, cebola, alho, chás, couve, couve-flor, karela, espinafre e rúcula. Nesta listagem não constam os produtos da família que produz as olerícolas, pois a mesma cultiva também frutas, tubérculos, entre outros não cultivados no espaço considerado horta.



**Gráfico 7: Tipos de alimentos produzidos nas hortas familiares de Quatro Cantos**

Fonte: Pesquisa de campo, 2011.

De acordo com as informações observadas no gráfico acima, 100% das famílias entrevistadas cultivam alface, rabanete, repolho e temperos. Somente 1,2% das famílias não cultivam beterraba, 2,5% não cultivam cenoura e moranguinho e 3,7% não cultivam a vagem.

Os outros produtos são produzidos isoladamente por diferentes famílias ou simultaneamente pela mesma família, mas não há uma família que cultiva todos em sua horta. Uma das famílias chega a produzir quatorze produtos no decorrer do ano e a que menos cultiva, produz seis produtos.

Pode-se, assim, confirmar que os agricultores familiares produzem uma grande diversidade de culturas, sendo a maior parte dos alimentos que a família consome, e com qualidade. Esta diversidade está relacionada à quantidade de cultivos e à maneira de como cultivam seus produtos. Comparando-se ao sistema de cultivo dos imigrantes alemães, fica claro que a maneira de cultivar mudou um pouco, uma vez que estes possuíam um lugar fixo para a sua horta e hoje qualquer espaço é destinado ao cultivo de hortaliças. Já as variedades não mudaram muito, uma vez que os hábitos alimentares continuam sendo os mesmos. O que teve mudanças é a aquisição de mudas, uma vez que os antepassados produziam suas sementes ou as adquiriam nas vendas, atualmente os proprietários compram as mudas em estabelecimentos do ramo. Este fato Menashe, relata em seu texto:

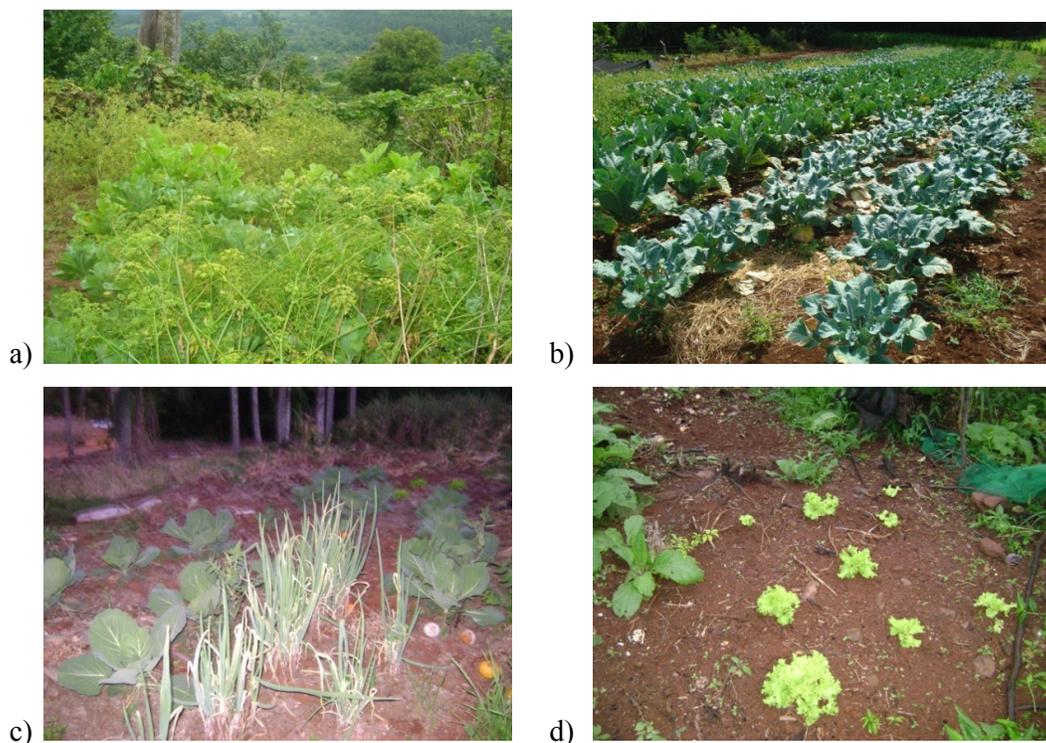
Ainda, no que se refere às mudanças nos modos de fazer a produção voltada ao autoconsumo, cabe destacar que, atualmente, a maior parte das agricultoras entrevistadas adquire, a cada ano, as sementes e mudas necessárias para cultivar suas hortas. Isso não ocorria há alguns anos, quando as sementes eram colhidas, postas a secar, embaladas e guardadas para o plantio seguinte, ou trocadas com vizinhas. Em geral, nas famílias em que mulheres de mais idade (em torno de 60 anos) permanecem trabalhando na produção de alimentos destinada ao autoconsumo, a prática de circulação das sementes continua presente (MENASHE, 2008, p. 151 e 152).

Muitas famílias entrevistadas, quando eram questionadas em relação a possuir uma horta, davam uma risadinha e respondiam que não possuíam horta, mas que cultivavam hortaliças. Ao explicarem o fato, relatavam que plantavam os produtos em espaços na propriedade que acreditavam ser ideais para a cultura desejada. Observando a realidade das propriedades no momento das visitas, depara-se com várias situações, como uma estufa para o cultivo de moranguinhos, isolada do restante das outras hortaliças, devido à instalação da rede de água para a irrigação. Já na horta, não há outras estufas e as hortaliças não estão sendo cultivadas em um só espaço na propriedade. Em outra propriedade observa-se o rabanete sendo produzido entre as carreiras de milho. O proprietário argumenta que o rabanete estará pronto para ser colhido até o milho sufocá-lo. Já em outra propriedade o repolho está sendo

cultivado na lateral de uma plantação de aipim. Assim, os agricultores acreditam que conseguem melhores resultados quanto à ocupação dos espaços e a técnica do rodízio de culturas, eliminando certas pragas e doenças, obtendo produtos de qualidade e em quantidade suficiente desejada. Estas práticas não eram utilizadas pelos antepassados da região, pois o lugar das hortaliças era na horta cercada e não em outro espaço da propriedade.

As famílias estudadas na pesquisa estão de acordo com Chaynov (1974), que afirma que o esforço familiar para produção de alimentos reside em prover a satisfação das necessidades e o bem-estar de seus membros e, ainda, as propriedades são, ao mesmo tempo, unidades de produção e também de consumo. A produção de alimentos para autoconsumo é uma prática exercida por 56% das famílias pesquisadas, e esse fato é de vital importância para as mesmas. Por vezes a família não cultiva a horta familiar, mas cultiva outros alimentos como cítricos, tubérculos, carnes, ovos entre outros.

A seguir, algumas imagens das hortas cultivadas no local em estudo. Pode-se observar que as mesmas não possuem um local fixo, sendo que o proprietário utiliza o espaço em sua propriedade que acha mais adequado para o cultivo que deseja desenvolver.





**Figura 7:** Imagens das hortas familiares de Quatro Cantos. (Fotos da autora, 2011)

- a) Horta da família 15 - Alface, vagem, chuchu, couve, karela, repolho, temperos, rabanete, pepino, cenoura, beterraba, tomate, alho, espinafre.
- b) Horta da família 43- Alface, temperos, repolho, rúcula, couve-flor, rabanete, beterraba, cenoura, amendoim, frutas (caqui, abacate, laranjas, bergamotas), aipim, milho, batata-doce.
- c) Horta da família 51- Alface, repolho, temperos, rabanete, abacaxi, pimentão, pepino, cenoura, beterraba.
- d) Horta da família 70 - Alface, temperos, moranguinho, vagem, repolho, rabanete, beterraba, cebola, chuchu, pimentão, pepino e chás.
- e) Horta da família 71- Alface, temperos, moranguinho, repolho, rabanete, abacaxi.
- f) Horta da família 72 - Alface, temperos, couve-flor, moranguinho, vagem, repolho, rabanete, beterraba, cenoura, cebola.
- g) Horta da família 73 - Alface, temperos, moranguinho, repolho, rabanete, abacaxi.
- h) Horta da família 75 - Alface, temperos, moranguinho, vagem, repolho, rabanete, beterraba, tomate, cenoura, pimentão, chuchu, rúcula.

Também se pode observar nas imagens acima que as hortas estão próximas de áreas com vegetação nativa. Nas entrevistas foi relatado que as famílias não utilizam agrotóxicos e adubos químicos em suas produções de alimentos, somente esterco de gado e restos de vegetais. Este fato pode ser observado na imagem C, onde há restos de vegetais e na imagem F onde está perceptível o esterco de gado na superfície dos canteiros de cebolinha. É muito importante para o agroecossistema não ter insumos que possam estar prejudicando as dinâmicas dos ecossistemas nativos, e esta forma de produzir aumenta a biodiversidade e permite a convivência dos agroecossistemas com os ecossistemas nativos.

Quando se observa as características das propriedades no local em estudo, constata-se o que Almeida afirma em seu artigo “Manejo dos Recursos Naturais com Ênfase na Agrobiodiversidade: o Caso do Assentamento Cunha” sobre a agrobiodiversidade. O autor relata que a melhoria da renda e a qualidade de vida, a recuperação dos solos, da biodiversidade local, da saúde e da segurança alimentar está intimamente vinculada ao manejo participativo da agrobiodiversidade local. Diversos países adotam esse sistema como estratégia de recuperação e conservação da biodiversidade local, sendo utilizado na recuperação da diversidade genética local; na identificação da erosão genética; na recuperação de hábitos culturais e sociais; na garantia da segurança e soberania alimentar, etc. (TUXILL e NABHAN, 1998).

As propriedades apresentam o manejo da agrobiodiversidade, uma vez que nas mesmas são cultivadas várias espécies de culturas, umas intercaladas com as outras, havendo também um rodízio de culturas no mesmo espaço. Este manejo aumenta o rendimento, pois enquanto que uma cultura vai amadurecendo e é colhida a outra já está se desenvolvendo. Se uma praga ataca uma cultura, a mesma não ataca a outra, garantindo, assim, uma colheita certa. As famílias que desenvolvem a policultura acreditam que produzir seus próprios alimentos, traz muitos benefícios aos membros das mesmas, e mesmo com dificuldades e ferramentas manuais desenvolve a agricultura familiar para garantir produtos saudáveis. Neste contexto, a produção para o autoconsumo está relacionada com o sistema de produção empregado na propriedade, os tipos de cultivos desenvolvidos e o saber-fazer das famílias (GAZOLLA, 2004).

As figuras abaixo mostram situações em que as atividades são executadas pelos próprios componentes do grupo familiar para dar andamento às tarefas do dia a dia e a diversidade das culturas encontradas no local em estudo.



**Figura 8:** Imagem de dois agricultores lavrando a terra.  
Ao fundo, observam-se a cana-de-açúcar, o azevém e a acácia-negra  
*Fonte:* Foto da autora, 2010



**Figura 9:** Imagem da grade utilizada após arar a terra para eliminar as ervas daninhas e realizar sementeiras.  
*Fonte:* Foto da autora, 2010



**Figura 10:** Imagem do cultivo de duas culturas em um mesmo espaço - milho e rabanete.  
*Fonte:* Foto da autora, 2010

#### 4.4 OS DESAFIOS, AS POTENCIALIDADES E AS PERSPECTIVAS ENCONTRADAS NO CULTIVO DAS HORTAS FAMILIARES

As famílias, ao serem questionadas sobre as maiores dificuldades que encontram para produzir suas hortaliças, assim como para produzir os outros alimentos para autoconsumo, apontaram a falta de espaço apropriado para o cultivo de uma horta familiar, problemas de saúde, a presença de pragas e o fato de não gostar de trabalhar na terra. As potencialidades levantadas se resumem em possuir alimentos mais baratos, frescos, saudáveis, numa diversidade da preferência familiar. Todas as famílias que responderam a esta questão não cultivam a horta familiar e relataram os mais diferentes motivos. No total, foram seis famílias entrevistadas, representando 7,5% do total em estudo. Cada família apresentou a sua dificuldade, sendo que cada uma representa 1,2% do total de famílias em estudo. Uma das famílias trouxe a falta de espaço perto de sua casa e que longe não vale a pena cultivar, pois quando precisa ou quer coletar seus produtos deve se deslocar três quilômetros para colher as hortaliças. Outra família relatou que não cultivava seus alimentos pela falta de interesse por seus integrantes. Já outra apontou o interesse pelo cultivo de uma a duas culturas com fins

lucrativos, como o moranguinho e o alho. O ataque de pragas e doenças nas hortaliças também foi abordado por uma entrevistada, se dizendo desinteressada pelos próprios cultivos, pois sem agrotóxicos não consegue colher mais alimentos, e que daí prefere adquiri-los nos vizinhos que produzem em grandes quantidades. O trabalho dos indivíduos que é executado em indústrias ou em outro setor foi a última dificuldade apresentada pelos moradores. Esta se deve ao fato de que a jornada de trabalho nas indústrias é longa e o deslocamento até o local e de volta para o seu lar é realizado com transporte coletivo oferecido pela empresa empregadora, o que resulta um tempo restrito para realizar as tarefas de casa. No inverno, principalmente, os indivíduos deixam seu lar ainda na escuridão da noite e retornam quando já escureceu novamente, impedindo os constantes cuidados necessários que uma horta apresenta.

Quando questionadas sobre a aquisição das hortaliças que a família consome, 2,5% das famílias alegaram adquirir em mercados e nos vizinhos que cultivam a olericultura, 2,5% somente em mercados, 1,2% consegue de seu pai que é vizinho e produz para as duas famílias e o restante dos produtos adquire em mercados locais, e 1,2% das famílias compram somente no vizinho que cultiva olerícolas. Não podemos deixar de mencionar que 3,7% das famílias que dizem não cultivar a horta cultivam suas propriedades com outras culturas como cereais, cítricos e tubérculos para o seu consumo, ou ainda a silvicultura com fins comerciais. Nas propriedades onde encontramos o cultivo intensivo da silvicultura, os proprietários afirmaram, em uma atividade realizada pela pesquisadora para um estudo referente ao tema em 2009, que optaram pela monocultura devido às dificuldades que encontravam em produzir outra cultura que rendesse lucros suficientes para a sobrevivência da família no setor agrícola. Como optaram em desenvolver e se dedicar somente à acácia-negra, utilizaram todo o espaço da propriedade para este cultivo, e adquirem todos os alimentos consumidos pela família em mercados ou vizinhos, alegando que sai mais barato.

Uma agricultora relatou que para sua família não vale a pena cultivar a horta, pois a mesma consome pouca salada e pouca verdura. Já os outros indivíduos, quando questionados sobre o motivo de não cultivar a horta, nada responderam. Apesar de mudar muitos hábitos sociais, religiosos e de consumo, os hábitos alimentares não tiveram tantas mudanças. A maioria das famílias que prepara as suas refeições ainda opta em ter os pratos recheados com saladas, carnes e cereais, além de uma sobremesa. O que mudou foi a maneira de cultivar ou de adquirir seus alimentos.

Das famílias em estudo, 6,2% se manifestaram a partir dos argumentos a seguir: “*dai sabe o que come, pois o que compramos possui produtos químicos*”, “*pode utilizar e não tem veneno*”, “*faz bem trabalhar na terra e os alimentos são saudáveis*”, “*pode colher as hortaliças fresquinhas, assim que precisa*” e “*estas são mais saudáveis*”. Estas afirmações são chamativas pelo fato de serem mencionadas por membros que não cultivam a horta, mas cientes que os alimentos produzidos numa horta familiar são mais saudáveis do que aqueles adquiridos em mercados e produzidos em grandes escalas. O fator que confirma a importância da produção de alimentos para autoconsumo é expresso por Conti (2009) ao relatar que, para garantir a segurança alimentar não são necessárias grandes produções, os pequenos plantios visando a alimentação do grupo familiar, são fundamentais para garantir a segurança alimentar das famílias rurais.

Percebe-se que a maioria das famílias ainda cultiva uma grande quantidade de alimentos que consome, porém alguns são adquiridos fora da propriedade familiar. Na localidade encontram-se características da agricultura familiar e percebe-se que a afirmação de Wanderley (1996) é coerente com este estudo quando se refere que a agricultura familiar é representada por um grupo familiar que trabalha na atividade agrícola, assumindo todas as atividades inerentes ao processo produtivo e associa a família, a produção e o trabalho ao mesmo tempo em que modelam a forma de agir econômica e social. Pode-se observar que as famílias rurais ali estabelecidas, estão integradas ao mercado, mas ao mesmo tempo não deixam de produzir para o autoconsumo. Como muitas famílias são de descendentes germânicos, estas não deixaram de cultivar muitos dos alimentos que consome. Como já foi mencionado, há uma diversificação dos indivíduos quanto ao emprego, sendo que às vezes um dos integrantes da família permanece no setor agrícola para realizar as tarefas do mesmo, e os demais estão inseridos no setor industriário da região para garantir uma renda fixa a cada mês. Há também famílias onde todos os integrantes se ocupam com outros setores, mas nos finais de semana e ao chegarem do serviço se dedicam ao cultivo de alguns de seus alimentos, pois acreditam que estes são mais saudáveis do que os adquiridos nos mercados.

Em muitas propriedades, as famílias cultivam suas “hortaliças” em qualquer espaço que acreditam ser mais apropriado, observando a qualidade do solo, a localização do terreno, a umidade do solo, a presença de água, entre outros fatores. Por estes motivos, algumas famílias não possuem um lugar fixo para o cultivo de seus alimentos e também não cercado, chamado de horta popularmente, mas isso não significa que as mesmas não produzam muitos alimentos

considerados hortaliças ou verduras para o seu consumo. Garantem saber que são produtos de qualidade, mais saudáveis do que os adquiridos em mercados, fresquinhos, uma vez que podem ser colhidos na hora, pode ser produzido o que a família mais gosta e consome e ajuda a descontrair o membro que a cultiva, pois acredita que trabalhar na terra “desestressa” a pessoa. Estas manifestações estão de acordo com Gazola (2004), que afirma que o autoconsumo é uma forma de produção que respeita as preferências alimentares das comunidades locais, suas práticas de preparo e consumo, e serve como um instrumento da cultura. Além disso, fornece alimentos com qualidade sanitária, tratando-se de cultivos isentos de agrotóxicos e insumos químicos, sendo que os alimentos comprados parecem não ser confiáveis quanto a estes critérios. Alguns dos desafios e algumas potencialidades apontadas vêm ao encontro com o que a Secretaria da Agricultura, Ganaderia, Desenvolvimento Rural, Pesca e Alimentação (SAGARPA) descreve. A mesma acredita que a horta é o lugar em que a família cultiva vegetais de forma intensiva e contínua ao longo do ano, envolvendo a realização de culturas escalonadas. Ela pode ser definida em pequenas parcelas de terra perto da casa e de fácil acesso. Os produtos nela cultivados são reservados para as necessidades alimentares da família do produtor. O tamanho da horta depende do número de pessoas que há na família.

Também está de acordo com o que Maluf e Menezes (2004) defendem sobre a SAN, dizendo que a mesma está norteada por três pontos principais: a qualidade nutricional dos alimentos e a ausência de componentes químicos que possam lesar a saúde humana, os hábitos e a cultura alimentar específicos de cada comunidade ou grupo social, e a sustentabilidade do sistema alimentar, ou seja, a contínua produção e presença de alimentos.

A manifestação dos representantes da EMATER e do Secretário da Agricultura foi semelhante. Ao contatar com os mesmos pela primeira vez para apresentar o objetivo da pesquisa, ambos declararam não possuírem dados concretos sobre o assunto abordado pela autora. Porém, suas respostas praticamente foram as mesmas. Sobre o motivo, em algumas famílias cultivarem a horta familiar, atribuem ao fato de que estas pessoas seguem os costumes dos pais, dos avós e parentes, que em um pequeno espaço no quintal preparam a horta de temperos e hortaliças, para que assim possam colocar na mesa da família alimentos frescos produzidos por eles próprios, com a certeza de não estarem consumindo alimentos com agrotóxicos, em função de ter uma alimentação mais saudável e mais fresca. Já sobre os motivos pelos quais algumas famílias não possuem sua horta familiar, os membros

consultados atribuem a razões culturais, *“mais ou menos como funciona com o hábito de ter um jardim bem cuidado e à grande facilidade de adquirir os produtos no mercado, muitos não se dão o tempo de plantar e cuidar”* ou *“não possuem um espaço apropriado”*. Como podemos notar, tanto os desafios quanto as potencialidades são vistas da mesma perspectiva pelos técnicos e pelas famílias.

Após o estudo realizado e sintetizar os dados adquiridos, pode-se concluir que para as famílias que cultivam a sua horta familiar e utilizam a produção de alimentos para autoconsumo, garantindo a segurança alimentar de todos os componentes do núcleo familiar e valorizando as raízes culturais trazidas dos antepassados. Dessa forma fica também garantida a sucessão e as relações de reciprocidade fortalecidas, uma vez que os excedentes são uma forma de troca e venda entre as famílias, vizinhos e amigos. Este fato se confirma na afirmação de Chayanov (1974) quando este relata que a unidade de produção agrícola visa o bem-estar da família e também a garantia da reprodução familiar e da propriedade.

Já as famílias que sentem dificuldades em cultivar uma horta familiar, devido a vários motivos apresentados, adquirem seus poucos produtos, que são consumidos pelos membros das famílias, nos vizinhos ou em mercados próximos. Porém, todos manifestaram que seria melhor plantar seus próprios alimentos, mas cada qual apresentou seu motivo peculiar e que deve ser respeitado e considerado. Uma constatação que vale registro é o fato de que estas famílias não têm interesse em receber orientações de técnicos para iniciar o cultivo das hortas familiares.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao concluir este estudo pode-se constatar que as famílias da agricultura familiar, que compõem a localidade de Quatro Cantos, realizam as atividades dentro de suas propriedades integrantes do núcleo familiar, onde a produção de alimentos para autoconsumo é a principal forma de obtenção dos alimentos que são consumidos pelas famílias. Este ato de cultivar o próprio alimento numa horta familiar é um legado dos antepassados e se traduz em segurança alimentar. Este trabalho de pesquisa confirma que a produção para autoconsumo por 56% das famílias é prática corrente no meio rural, gera renda, valoriza a profissão de agricultor e proporciona o cultivo de hortas familiares, contribuindo para o desenvolvimento local com qualidade de vida.

O tema da pesquisa objetivou compreender os desafios e as potencialidades no cultivo de hortas familiares no meio rural de Picada Café, caracterizar a produção das hortas familiares das áreas rurais, além de identificar os principais produtos cultivados nas mesmas. Os resultados demonstram que 56% das famílias ainda cultivam sua horta familiar e que 67% ainda cultivam suas propriedades. Estes dados mostram que sempre menos famílias cultivam as propriedades e as suas hortas, uma vez que, antes da industrialização todas as propriedades eram aproveitadas e cada família tinha a sua horta. Com o passar do tempo, num futuro bem próximo, é bem provável que a porcentagem de propriedades cultivadas e de hortas seja bem inferior, uma vez que as indústrias ofertam empregos garantidos e muitos jovens não adquirem a prática do manejo de uma horta.

Considerando este resultado pode-se dizer que os agricultores familiares produzem a maior parte dos alimentos que a família consome, com qualidade e uma grande diversidade. Os principais desafios apontados foram a falta de espaço apropriado para o cultivo de uma horta familiar, problemas de saúde, a presença de pragas e o fato de não gostar de trabalhar na terra. Já as potencialidades se resumem em possuir alimentos mais baratos, frescos, saudáveis, além de produzir uma diversidade de espécies e variedades na alimentação humana para o autoconsumo, garantindo assim a segurança alimentar dos membros da sua família.

A metodologia aplicada neste estudo, através de uma abordagem quali-quantitativa permitiu a obtenção dos principais resultados deste trabalho de pesquisa. As técnicas

qualitativas proporcionaram a interação com as famílias entrevistadas e o seu modo de vida em comunidade. Por ser um estudo que foi desenvolvido na localidade de Quatro Cantos os dados foram específicos para aquela realidade, porém são ilustrativos das transformações do cultivo de hortas familiares entre os descendentes alemães na Serra Gaúcha do Rio Grande do Sul.

Os objetivos propostos foram atingidos e, através de seu desenvolvimento, observou-se que, na localidade como em todo o município, o ato de cultivar o próprio alimento é um legado dos antepassados e se traduz em segurança alimentar, uma vez que as famílias rurais de agricultores familiares mantêm a alimentação de seus membros através da produção para autoconsumo e para fins lucrativos nos cultivos de olerícolas. A pluriatividade ocorre nas famílias em estudo, combinando a atividade agrícola com outras formas de ocupação em atividades não agrícolas e resulta da interação entre as decisões individuais e familiares com o contexto social e econômico em que estas estão inseridas.

A partir deste trabalho de pesquisa podem ser desdobrados outros temas como, por exemplo, relacionar o autoconsumo com a segurança alimentar, a importância da produção de autoconsumo para a fixação das famílias no meio rural e novas perspectivas de geração de renda a partir da produção de alimentos fundamentando-se na agrobiodiversidade. Também se pode sugerir que os resultados aqui obtidos sejam levados ao conhecimento das instituições responsáveis pelo desenvolvimento rural para que continuem incentivando formas cada vez mais sustentáveis de fazer agricultura, oportunizando a diversificação, buscando novas formas de geração de renda. Além de encontrar meios para auxiliar, através de técnicos, as famílias de como cultivar uma horta familiar, o que cultivar nela, a importância da proteção da mesma contra os animais do entorno e da segurança alimentar que a mesma traz para os membros da família.

## REFERÊNCIAS

ALMEIDA. **Manejo dos Recursos Naturais com Ênfase na Agrobiodiversidade**: o Caso do Assentamento Cunha. **In:** TUXILL, J. e NABAHAN, G.P. Plantas, comunidades y áreas protegidas: una guía el manejo in situ. Fondo Mundial para La Naturaleza – WWF, 1998.

ALMEIDA, Vicente Eduardo Soares de; TAVARES, Marcela Souto de Oliveira Cabral; FRANÇA, Rodrigo Machado de. **Manejo dos Recursos Naturais com Ênfase na Agrobiodiversidade : o Caso do Assentamento Cunha**. Artigo.

ATLAS Socioeconômico do Rio Grande do Sul.

Disponível em: <[www.seplag.rs.gov.br/atlas/atlas.asp?menu=631](http://www.seplag.rs.gov.br/atlas/atlas.asp?menu=631)> Acesso em: 17 mai 2011.

BENEFÍCIOS da Saúde do Gourd amargo Karella. Disponível em <[www.lifemojo.com/lifestyle/beneficios](http://www.lifemojo.com/lifestyle/beneficios)> Acesso em 28 jul 2011.

CÂNDIDO, A. **Os parceiros do Rio Bonito**: um estudo sobre o caipira paulista e a transformação dos seus meios de vida. São Paulo: Duas Cidades; Ed. 34, 2001.

CHAYANOV, A. **La organización de la unidad económica campesina**. Buenos Aires: Nueva Visión, 1974.

CONSEA. **Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional**, 2, 2004, Olinda. Relatório Final. Olinda: CONSEA, 2004.

CONTI, Irio Luiz. **Segurança Alimentar e Nutricional**. In: Segurança Alimentar e Nutricional: noções básicas. Passo Fundo: IFIBE, 2009. E-book (pgs 14 a 17) Disponível em: <<http://moodleinstitucional.ufrgs.br/mod/resource/view.php?inpopup=true&id=12461>> Acesso em: 05 mar 2011.

COREDEs. Disponível em:

<[http://www.mesosul.org.br/ftp/central/conteudo/conceitos\\_objetivos.htm](http://www.mesosul.org.br/ftp/central/conteudo/conceitos_objetivos.htm)> Acesso em 20.Mar.2011.

FAO: Agriculture And Consume Protection Department. 2011. **O Papel da Horta Familiar** Disponível em: < <http://www.fao.org/docrep/007/x3996p/x3996p03.htm>> Acesso em: 22 nov 2010.

FONSECA, J.J.S. **Metodologia da pesquisa científica**. Fortaleza: UEC, 2002. Apostila.

GAZOLLA, Márcio. **Agricultura familiar, segurança alimentar e políticas públicas**: uma análise a partir da produção para autoconsumo no território do Alto Uruguai/RS. Porto Alegre (RS): Série PGDR/UFRGS (dissertação de mestrado), 2004. 287 f.

GERHARDT, Tatiana E.; SILVEIRA, Denise T. **Métodos de Pesquisa**. Disciplina Derad 05. Universidade Federal do Rio Grande do Sul

GIL, Antonio Carlos. **Como elaborar projetos de Pesquisa**. São Paulo, Editora Atlas S.A. 2002.

GRISA, C. **A produção “pro gasto”**: um estudo comparativo do autoconsumo no Rio Grande do Sul. 2007. 200 p. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) – Faculdade de Ciências Econômicas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2007. Disponível em: < <http://www.lume.ufrgs.br/handle/10183/11001> > Acesso em: 12 dez 2010.

IBGE teen. 2001. **A Família Brasileira**.

Disponível em: <[www.ibge.gov.br/ibgeteen/pesquisas/familia.html](http://www.ibge.gov.br/ibgeteen/pesquisas/familia.html)> Acessado em 28 jul 2011.

JAHN, D. et al. **Caderno de Picada Café**: informações do Município para uso educacional. Picada Café, 2002. 257 p.

KARELA. **Wikipédia**

<[http://www.google.com.br/url?sa=t&source=web&cd=1&ved=0CDkQFjAA&url=http%3A%2F%2Fen.wikipedia.org%2Fwiki%2FBitter\\_melon&ei=FuE5Try4G4ShtwfwkfyKAw&usq=AFQjCNHleTjue-e3aoJgoJqPCMwVGlcXUw](http://www.google.com.br/url?sa=t&source=web&cd=1&ved=0CDkQFjAA&url=http%3A%2F%2Fen.wikipedia.org%2Fwiki%2FBitter_melon&ei=FuE5Try4G4ShtwfwkfyKAw&usq=AFQjCNHleTjue-e3aoJgoJqPCMwVGlcXUw)>

LOSAN. Lei Nº 11.346, de 15 de Setembro de 2006. Disponível em:

<<https://moodleinstitucional.ufrgs.br/login/index.php>>. Acesso: 10 set. 2010

MALUF, Renato S. MENEZES, Francisco. **Caderno ‘Segurança Alimentar’** itens de 1 a 8, introdução a SAN e item 14 formulação de políticas públicas. Disponível em:

<<http://moodleinstitucional.ufrgs.br/mod/resource/view.php?inpopup=true&id=129481>> Acesso em: 12 fev. 2011.

MENASCHE, Renata *et al.* **Autoconsumo e segurança alimentar**: a agricultura familiar a partir dos saberes e práticas da alimentação. Revista de Nutrição, Campinas, n. 21, p.145s-158s, jul/ago 2008. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/rn/v21s0/13.pdf>>. Acesso em: 12 fev 2011.

PIEVE, Stella Maris. **Dinâmica do conhecimento ecológico local, etnoecologia e aspectos da resiliência dos pescadores artesanais da Lagoa Mirim-RS** 2009. Disponível em:

<<http://www.bibliotecadigital.ufrgs.br/da.php?nrb=000736946&loc=2010&l=671a87dd4e001823>>

Acesso em: 04 jun.2011.

PREFEITURA Municipal de Picada Café. **Secretaria do Planejamento**. Departamento de Meio Ambiente. 2010.

SCHNEIDER et al. **A pluriatividade e as condições de vida dos agricultores familiares do Rio Grande do Sul**. In: A Diversidade da Agricultura Familiar. Porto Alegre, Editora da UFRGS, p. 137-165, 2006.

SCHNEIDER, Sérgio. In: **Revista de Economia e Sociologia Rural**. Vol.46 nº2 Brasília Apr./June 2008. Disponível em: <[www.scielo.br/scielo.php?script...20032008000200008](http://www.scielo.br/scielo.php?script...20032008000200008)> Acesso em: 31 mai 2011.

SCHNEIDER, S. RADOMSKY, G. F. W. **A pluriatividade e as transformações do mercado de trabalho rural gaúcho**: estudo de caso no município de Barão, RS. In: CAMPANHOLA, C; GRAZIANO DA SILVA, J. (ed.). O novo rural brasileiro: renda das famílias rurais. V. 5. Brasília, p. 263-320, 2004.

SECRETARIA da Agricultura Familiar e Ministério do Desenvolvimento Agrário. **Biodiversidade**: Passado, Presente e Futuro da Humanidade. Outubro 2006. Disponível em: <[www.scribd.com/doc/.../cartilha-agrobiodiversidade](http://www.scribd.com/doc/.../cartilha-agrobiodiversidade)> Acesso em: 13 abr 2011.

SECRETARIA da Agricultura, Ganaderia. **Desenvolvimento Rural, Pesca e Alimentação** (SAGARPA). El Huerto Familiar. Disponível em:

<[www.sagarpa.gob.mx/.../Documents/.../El%20Huerto%20Familiar.pdf](http://www.sagarpa.gob.mx/.../Documents/.../El%20Huerto%20Familiar.pdf)> Acesso em: 21 jun.

SOUZA, G. Coelho de. **Modernização da agricultura e o agravamento da insegurança alimentar no Brasil: o papel das populações locais e sua agrobiodiversidade**. In: Valdeline Atanazio da Silva, Alyson Luiz Santos de Almeida, Ulysses Paulino de Albuquerque. (Org.). Etnobiologia e Etnoecologia: pessoas & natureza na América Latina. 1a ed. Recife: NUPEEA, 2010, v. 1, p. 65-85.

WANDERLEY, Maria de Nazareth Baudel. **Raízes Históricas do Campesinato Brasileiro**. XX Encontro Anual das ANPOCS. GT7. Processos Sociais Agrários. Caxambu, MG, outubro 1996.

## APÊNDICES

**APÊNDICE A: Tabela resumo das propriedades, seus atores e suas atividades/cultivo nas mesmas:**

Nº	Membros	Agricultura		Membros Aposentados	Menores de 18 anos	Horta	
		Sim	Não			Sim	Não
1.	4	X			1		X
2.	3		X		1		X
3.	4		X		1		X
4.	2	X		2		X	
5.	3	X			1	X	
6.	2	X				X	
7.	2	X					X
8.	3	X			1		X
9.	-	X					X
10.	3	X				X	
11.	1	X		1			X
12.	2	X		2		X	
13.	4		X		2	X	
14.	2		X			X	
15.	4		X		2	X	
16.	2	X		2		X	
17.	1	X		1		X	
18.	4	X		1	1	X	
19.	3		X		1		X
20.	4	X			1	X	
21.	5	X		2	1	X	
22.	2		X				X
23.	4		X		1	X	
24.	4	X		1		X	
25.	4	X			1	X	
26.	2	X		2			X
27.	2	X				X	
28.	-	X					X
29.			X			X	
30.	3	X			1	X	
31.	3	X		1		X	
32.	4		X				X
33.	3	X		3			X
34.	7	X		2	2	X	
35.	2		X			X	
36.	2	X		2			X
37.	3		X		1		X
38.	2		X		1	X	
39.	9	X			5		X
40.	-	X					X

41.	1	X		1			X
42.	5		X		3		X
43.	6	X				X	
44.	4	X					X
45.	4	X				X	
46.	3		X		1		X
47.	4		X		1		X
48.	3	X		1		X	
49.	2	X				X	
50.	2	X		2			X
51.	4		X		2	X	
52.	1	X		1			X
53.	6	X			3	X	
54.	4		X			X	
55.	6	X		2	2	X	
56.	4	X			2	X	
57.	2	X		2		X	
58.	5	X			1	X	
59.	3		X		1		X
60.	3		X		1		X
61.	2	X		2		X	
62.	1	X		1			X
63.	4	X		1	2	X	
64.	-		X			X	
65.	-		X			X	
66.	-		X			X	
67.	-	X					X
68.	-	X					X
69.	3		X		2	X	
70.	4	X			2	X	
71.	5	X			3	X	
72.	3	X		2		X	
73.	2		X			X	
74.	2	X		2			X
75.	3	X			1	X	
76.	5	X			1		X
77.	-		X				X
78.	-		X				X
79.	4	X		1			X
80.	-	X					X
81.	-	X					X
TOTAL	224	54	27	40	53	45	36

### Legenda



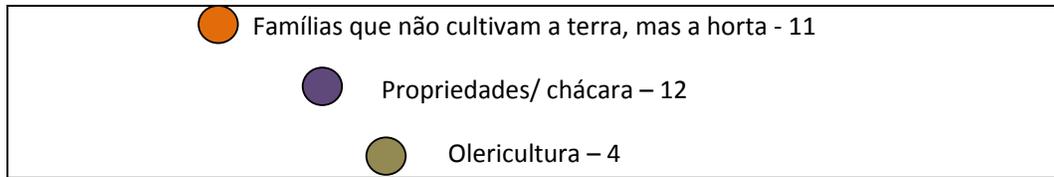
Famílias que cultivam a terra, mas não a horta – 15 FAMÍLIAS



Famílias que cultivam a terra e a horta - 27



Famílias que não cultivam a terra e nem a horta - 11



*Fonte:* Pesquisa de campo (15 de abril a 15 de maio de 2011).

**APÊNDICE B: Tabela com dados do que é produzido nas hortas familiares de  
Quatro Cantos**

<b>Família</b>		<b>R</b> <b>a</b> <b>b</b> <b>a</b> <b>n</b> <b>e</b> <b>t</b> <b>e</b>	<b>R</b> <b>e</b> <b>p</b> <b>o</b> <b>l</b> <b>h</b> <b>o</b>	<b>T</b> <b>e</b> <b>m</b> <b>p</b> <b>e</b> <b>r</b> <b>o</b> <b>s</b>	<b>B</b> <b>e</b> <b>t</b> <b>e</b> <b>r</b> <b>r</b> <b>a</b> <b>b</b> <b>a</b>	<b>C</b> <b>e</b> <b>n</b> <b>o</b> <b>u</b> <b>r</b> <b>a</b>	<b>M</b> <b>o</b> <b>r</b> <b>a</b> <b>n</b> <b>g</b> <b>u</b> <b>i</b> <b>n</b> <b>h</b> <b>o</b>	<b>V</b> <b>a</b> <b>g</b> <b>e</b> <b>m</b>	<b>C</b> <b>h</b> <b>u</b> <b>c</b> <b>h</b> <b>u</b>	<b>P</b> <b>e</b> <b>p</b> <b>i</b> <b>n</b> <b>o</b>	<b>P</b> <b>i</b> <b>m</b> <b>e</b> <b>n</b> <b>t</b> <b>ã</b> <b>o</b>	<b>T</b> <b>o</b> <b>m</b> <b>a</b> <b>t</b> <b>e</b>	<b>A</b> <b>b</b> <b>a</b> <b>c</b> <b>a</b> <b>x</b> <b>i</b>	<b>C</b> <b>e</b> <b>b</b> <b>o</b> <b>l</b> <b>a</b>	<b>A</b> <b>l</b> <b>h</b> <b>o</b>	<b>C</b> <b>h</b> <b>á</b> <b>s</b>	<b>C</b> <b>o</b> <b>u</b> <b>v</b> <b>e</b>	<b>C</b> <b>o</b> <b>u</b> <b>v</b> <b>e</b> <b>-</b> <b>f</b> <b>l</b> <b>o</b> <b>r</b>	<b>E</b> <b>s</b> <b>p</b> <b>i</b> <b>n</b> <b>a</b> <b>f</b> <b>r</b> <b>e</b>	<b>K</b> <b>a</b> <b>r</b> <b>e</b> <b>l</b> <b>a</b>	<b>R</b> <b>ú</b> <b>c</b> <b>u</b> <b>l</b> <b>a</b>
<b>15</b>	X	X	X	X	X	X		X	X	X		X			X		X		X	X	
<b>51</b>	X	X	X	X	X	X				X	X		X								
<b>70</b>	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X			X		X					
<b>71</b>	X	X	X	X	X	X	X	X				X									
<b>72</b>	X	X	X	X	X	X	X	X						X				X			
<b>73</b>	X	X	X	X			X						X								
<b>75</b>	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X									X
<b>TOTAL</b>	7	7	7	7	6	5	5	5	3	3	3	3	2	2	1	1	1	1	1	1	1

*Fonte: Pesquisa de campo (15 de abril a 15 de maio de 2011).*

**APÊNDICE C: Entrevista realizada em todas as propriedades:**

- 1ª - Vocês cultivam horta familiar? ( ) Sim ( ) Não.  
2ª - Vocês praticam a agricultura? ( ) Sim ( ) Não  
(Se a resposta for sim, o questionário continua)  
2ª - Quantos praticam somente agricultura?  
3ª - Qual a idade dos que praticam a agricultura?  
4ª - Quantos dos que trabalham na agricultura já está aposentado?

**APÊNDICE D: Entrevistas realizadas para 20% das famílias de cada grupo definido****a) Quem cultiva a propriedade e a horta familiar:**

- 1 – Quem cultiva a horta?
- 2 – O que sua família cultiva na horta?
- 3 – A família consome toda a produção?
- 4 – O que é feito com o excedente?
- 5 – A família só consome alimentos produzidos na horta/propriedade ou adquire mais alguns? Onde adquire?
- 6 – Ela é cercada, protegida dos animais que há em seu entorno?
- 7 – Você utiliza produtos químicos na horta (adubos, inseticidas, secantes)?
- 8 – Por que você cultiva a horta?
- 9 – Quem lhe ensinou a cultivar a horta?
- 10 – Você recebe apoio ou orientações de algum órgão, instruindo sua família com técnicas ou tipos de cultivos corretos?
- 11 – Você teria interesse em receber apoio e orientações de um técnico para auxiliar no cultivo da sua horta familiar?
- 12 – Você acha importante o cultivo das hortas familiares. Por quê? -
- 13 – Como incentivar os que não cultivam as hortas familiares? -
- 14 - Foto:

**b) Quem não cultiva a propriedade, mas cultiva a horta familiar**

- 1 – Quem cultiva a horta?
- 2 – O que sua família cultiva na horta?
- 3 – A família consome toda a produção?
- 4 – O que é feito com o excedente? -
- 5 – A família só consome alimentos produzidos na horta/propriedade ou adquire mais alguns? Onde adquire?
- 6 – Ela é cercada, protegida dos animais que há em seu entorno?
- 7 – Você utiliza produtos químicos na horta (adubos, inseticidas, secantes)?
- 8 – Por que você cultiva a horta?
- 9 – Quem lhe ensinou a cultivar a horta?
- 10 – Você recebe apoio ou orientações de algum órgão, instruindo sua família com técnicas ou tipos de cultivos corretos?
- 11 – Você teria interesse em receber apoio e orientações de um técnico para auxiliar no cultivo da sua horta familiar?
- 12 – Você acha importante o cultivo das hortas familiares? Por quê?

13 – Como incentivar os que não cultivam as hortas familiares?

14 - Foto:

**c) Quem cultiva a propriedade, mas não cultiva a horta familiar**

1 – Por que sua família não cultiva uma horta familiar?

2 – Onde sua família adquire as hortaliças que consome?

3 – Você acha importante o cultivo das hortas familiares. Por quê?

4 – Como incentivar os que não cultivam as hortas familiares?

5 – Se você tivesse o apoio e orientações de um técnico agrícola, sua família teria interesse em cultivar uma horta familiar?

**d) Quem não cultiva a propriedade e não cultiva a horta familiar**

1 – Por que sua família não cultiva uma horta familiar?

2 – Onde sua família adquire as hortaliças que consome?

3 – Você acha importante o cultivo das hortas familiares. Por quê?

4 – Como incentivar os que não cultivam as hortas familiares?

5 – Se você tivesse o apoio e orientações de um técnico agrícola, sua família teria interesse em cultivar uma horta familiar?

**APÊNDICE E: Questionário para instituições públicas no município de Picada Café**

- 1 – Você tem um percentual de quantas famílias possuem horta familiar no município?
- 2 – Por que alguns cultivam a horta familiar?
- 3 – E quem não a cultiva, quais as razões?
- 4 – Existe algum incentivo para com as famílias por parte da sua instituição ou de outro órgão público no cultivo da horta familiar?

**APÊNDICE F: Termo de Consentimento**



**TERMO DE CONSENTIMENTO INFORMADO, LIVRE E ESCLARECIDO**

**Trabalho de Conclusão de Curso**

**INSTITUIÇÃO RESPONSÁVEL – UFRGS**

**NOME:** \_\_\_\_\_

**RG/CPF:** \_\_\_\_\_

Este **Consentimento Informado** explica o Trabalho de Conclusão de Curso *“A influência da horta familiar na Segurança Alimentar da família”* para o qual você está sendo convidado a participar. Ele está sendo desenvolvido pela pesquisadora Neusa Morschel Weber, com a orientação da Professora Gabriela Coelho de Souza e tutoria de Antônio João Ferreira Lima. Por favor, leia atentamente o texto abaixo e esclareça todas as suas dúvidas antes de assinar.

Aceito participar do **Trabalho de Conclusão de Curso** “A influência da horta familiar na Segurança Alimentar da família” – do **Curso de Planejamento e Gestão para o Desenvolvimento Rural – PLAGEDER**, que tem como objetivo geral compreender os desafios e as potencialidades no cultivo de hortas familiares no meio rural de Picada Café, e como objetivos específicos caracterizar a produção de hortas familiares das áreas rurais de Picada Café, identificar os principais produtos cultivados nas hortas familiares e analisar os desafios e potencialidades encontrados no cultivo das hortas familiares.

A minha participação consiste na recepção da aluna “Neusa Morschel Weber” para a realização de entrevista.

Fui orientado de que as informações obtidas neste Trabalho de Conclusão serão arquivadas pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul/UFRGS e que este projeto/pesquisa resultará em um **Trabalho de Conclusão de Curso** escrito pela aluna. Para isso, ( ) **AUTORIZO** / ( ) **NÃO AUTORIZO** a minha identificação e a da propriedade para a publicação no TCC.

Declaro ter lido as informações acima e estou ciente dos procedimentos para a realização do Trabalho de Conclusão de Curso, estando de acordo.

**Assinatura** \_\_\_\_\_

**Picada Café - Quatro Cantos, 13/04/2011**

**Assinatura da pesquisadora** \_\_\_\_\_

Para maiores informações: (54) 3285- 2206 (Polo UAB – Picada Café)

PLAGEDER: Av. João Pessoa, 31 – 90040.000 – Porto Alegre – RS – Brasil - Fone: (51) 3308.3884 - Fax: 3308.32 81

<http://www6.ufrgs.br/plageder>

[plageder@ufrgs.br](mailto:plageder@ufrgs.br)