



GASTRONOMIA PARAIBANA E AGRICULTURA FAMILIAR: RELATO DE EXPERIÊNCIA NA CENTRAL DE COMERCIALIZAÇÃO DA AGRICULTURA FAMILIAR - CECAF

Autores/as: Josefa Silva (Graduanda em Gastronomia da Universidade Federal da Paraíba; josefa.silva@academico.ufpb.br); Cristiane Bezerra Libório Correia (Professora da Universidade Federal da Paraíba; cristiane.liborio@academico.ufpb.br)

RESUMO EXPANDIDO: Relato de experiência

Apresentação

No Nordeste, a agricultura familiar é responsável pela maioria dos estabelecimentos rurais da região, gerando ocupação para mais de 4,7 milhões de pessoas. Esse setor representa um papel determinante na oferta de alimentos locais e contribui consideravelmente na economia dos municípios (Aquino; Alves; Vidal, 2020).

De acordo com Bertolini, Filho e Mendonça (2020), a agricultura familiar desempenha uma missão essencial na promoção da segurança alimentar em escala mundial. Essa importância se deve, principalmente, à sua habilidade de produzir alimentos saudáveis através de práticas sustentáveis, que se importam com o meio ambiente, com a preservação da biodiversidade e com a saúde humana.

Nesse cenário, destaca-se a atuação da Central de Comercialização da Agricultura Familiar (CECAF), localizada na capital paraibana João Pessoa, como uma importante iniciativa de apoio aos pequenos produtores paraibanos. O objetivo da CECAF é oferecer um espaço qualificado para a comercialização dos produtos da agricultura familiar, o local reúne comerciantes de diferentes segmentos e regiões, além de contar com a participação de agricultores que adotam práticas de cultivo baseadas na agroecologia. Além disso, a instituição também disponibiliza duas câmaras frias e 73 tendas no formato de barracas, para ajudar tanto no acondicionamento dos alimentos quanto em sua comercialização (Andrade, 2022).

Por fim, o estudo da agricultura familiar no contexto universitário é essencial para compreender sua importância na segurança alimentar, no desenvolvimento sustentável, na



inclusão socioeconômica bem como na soberania alimentar. Entender suas particularidades e especificidades contribui significativamente para a discussão sobre a necessidade de políticas públicas mais justas e eficazes, garantindo que esse ofício não seja apagado da história.

Objetivos

Esse trabalho teve como objetivo relatar uma das ações desenvolvidas durante a monitoria da disciplina de Gastronomia Paraibana no curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal da Paraíba, com foco na relação entre a agricultura familiar e a gastronomia.

Descrição da experiência

A visita técnica ocorreu no semestre de 2024.2, envolvendo a monitora, vinte discentes regularmente matriculados, juntamente com a professora responsável pela disciplina Cristiane Bezerra Libório Correia. De acordo com Moreira et al. (2014), as visitas técnicas representam o contato do aluno com os produtos, processos e sistemas estudados, permitindo a comparação entre a aplicação prática e os conteúdos teóricos, assim tal metodologia de ensino apresenta sua relevância na formação profissional.

A CECAF fica localizada na Av. Hilton Souto Maior, nº 111, no bairro do José Américo, no município de João Pessoa, capital da Paraíba, a feira ocorre nas quintas e sábados semanalmente. A visita técnica foi guiada pelo diretor da instituição e um dos funcionários mais antigos do local, ela foi dividida em três momentos: no primeiro explicaram sobre as políticas de funcionamento do espaço, além de tirarem dúvidas; no segundo momento os estudantes tiveram a oportunidade de caminhar no local para conhecer os produtos comercializados na feira, para terminar a visita no terceiro momento os alunos puderam degustar alguns dos produtos típicos da culinária paraibana preparados no local oriundos da agricultura familiar. Essa experiência concedeu aos discentes uma compreensão maior sobre a diversidade dos produtos comercializados, bem como o entendimento sobre a importância da agricultura familiar e da produção sustentável.



A agricultura familiar, nesse contexto, assume um papel fundamental na construção da Gastronomia Paraibana, por ser um setor responsável por produzir alimentos nativos que compõem a culinária regional. Durante a monitoria, essa visita técnica na CECAF evidenciou a grande diversidade da produção agrícola na Paraíba, revelando a relevância econômica, social e cultural para o desenvolvimento sustentável das comunidades envolvidas na comercialização dos produtos distribuídos neste espaço.

Na parte inicial da visita, na primeira etapa, o diretor do centro explicou como o agricultor que pretende comercializar seus produtos na CECAF deve proceder. Ele precisa apresentar a Declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP), um documento que qualifica o agricultor a participar de programas governamentais, como o Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (Pronaf), garantindo o acesso a políticas públicas destinadas ao fortalecimento da agricultura familiar.

Outro ponto abordado na visita foi a atuação do CECAF durante a pandemia. Como o centro precisou fechar devido à instabilidade na saúde pública. Foi criado um programa temporário de delivery para não prejudicar os comerciantes. No entanto, para que a entrega dos alimentos ocorra de forma eficiente, é necessário montar uma rede de distribuição eficaz. A ausência de recursos públicos para esse fim foi fundamental para o encerramento do serviço de delivery.

Durante a visita técnica, em um segundo momento, foi possível conhecer produtos típicos da região, como o sapoti, o bredo, a fava verde, o maxixe cabaço, o feijão carioca verde e o maracujá do mato, itens alimentícios até então desconhecidos pelos discentes. Nessa ocasião, os alunos puderam realizar a análise visual e tátil desses alimentos. Além disso, tiveram a oportunidade de degustar alguns deles, como o sapoti, fruta tropical pouco comum no repertório gustativo de alguns estudantes.

Para finalizar a visita, em uma terceira parte, alguns estudantes degustaram outros produtos comercializados na CECAF, como o beiju, a tapioca, a sorda e o pé de moleque, este último servido na tradicional folha de bananeira. Esses preparos, típicos da gastronomia paraibana, são valorizados e promovidos por centros que fomentam a agricultura familiar.

Dessa forma, a agricultura familiar pode ser compreendida como uma construção social, na qual o vínculo com a terra vai além de seu uso como meio de produção de mercadorias,

sendo reconhecida, acima de tudo, como fonte de sustento, identidade e produção de vida (Santos; Sá; Thesing, 2022).

Discussão

A necessidade de se alimentar para sobreviver é vital para o ser humano. Ao longo da história, a relação entre o homem e os alimentos passaram por diversas transformações, o que moldou as preferências, os hábitos e os métodos de cultivo até chegar aos padrões atuais (Collaço, 2013). Essa ligação entre alimentos e vida tornou-se ainda mais relevante com o advento da agricultura, quando o homem começou a cultivar seu próprio sustento (Morais e Gomes, 2023).

A agricultura sempre foi uma das bases da economia brasileira, desde o período colonial até o século XXI, evoluindo de extensas monoculturas para uma produção mais diversificada. No Nordeste, essa atividade ocupa um lugar de destaque na economia regional, com 82,6% da mão de obra do campo oriunda da agricultura familiar (Castro, 2012).

A Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO) prevê que a agricultura familiar seja a maneira de produção mais predominante no mundo. Cerca de 90% dos estabelecimentos rurais são administrados por agricultores familiares, que correspondem em torno de 500 milhões em todo o planeta (FAO, 2014). No Brasil, esse segmento desempenha um papel fundamental na produção de alimentos destinados ao consumo da população (MAPA, 2022).

A comercialização dos alimentos oriundos da agricultura familiar possui grande importância econômica para o setor. Além das vendas governamentais e institucionais, viabilizadas por políticas sociais, esses produtos também podem ser vendidos por meio da forma mais tradicional de venda da produção familiar: a comercialização direta ao consumidor, como ocorre nas feiras livres (Andrade, 2022).

Segundo Dantas (2008, p. 92) a feira livre possui grande importância dentro da formação socioeconômica nordestina, por se caracterizar como uma das principais formas de comercialização agrícola. As feiras livres surgiram com a necessidade de os produtores venderem seus excedentes e/ou trocar suas mercadorias com outras que não produziam (Nardi,

2010). Nas feiras livres ocorrem diversas formas de trocas de conhecimento, as trocas são de “saberes e conhecimentos entre os consumidores e feirantes” (Oliveira; Lima, 2017).

As feiras livres permanecem como um elemento marcante no cotidiano das pequenas, médias e grandes cidades brasileiras, mesmo diante da expansão dos grandes varejos e hipermercados, cuja lógica de funcionamento, à primeira vista, contrasta com a dinâmica própria das feiras (Barbosa, 2013, p. 44).

As feiras livres se estabelecem como espaços de intercâmbio, ultrapassando a mera comercialização de produtos. Elas funcionam como elos de aproximação entre o campo e a cidade, incentivando o fluxo de informações e conhecimentos entre produtores e consumidores, o que contribui na relação entre ambos (Medeiros, 2012). Assim, consolidaram-se como um ponto de conexão que possibilita o contato direto e, em determinadas situações, a relação imediata entre o produtor e o consumidor final (Machado e Silva, 2005). Tal conexão pode ser observada no momento da visita quando alguns produtores apresentaram produtos não tão difundidos no comércio de larga escala como o sapoti, a fava verde e o maxixe cabaça, ensinando ainda aos visitantes forma de preparo e consumo dos vegetais permitindo uma ampliação no leque de conhecimento deles.

Em consonância com esse pensamento, Souza (2015) afirma que as feiras livres representam lugares antropológicos de trocas, não apenas de mercadorias, mas também simbólicas, de saberes e de culturas entre feirantes e consumidores. [...] “dar voz” ao agricultor familiar, no sentido de fortalecê-lo por meio da valorização de suas etnociências e do seu saber fazer. Essa valorização pode gerar efeitos positivos em sua prática cidadã, especialmente no fortalecimento do sentimento de pertencimento no processo de construção do conhecimento (Vianna, 2017, p. 202).

As feiras livres se destacam nos centros urbanos como importantes centros de abastecimento alimentar diversificado, reafirmando sua relevância econômica e social. A população busca recorrer a esse setor para comprar insumos essenciais ao dia a dia, que, em geral, apresentam características locais, preços acessíveis, boa qualidade e são mais saudáveis. Apesar da concorrência com mercados e supermercados, as feiras continuam ativas e resistentes, indicando que além da dimensão econômica, abrangem também os aspectos sociais e culturais (Guimarães et al., 2023).



No âmbito da educação do campo, onde os discentes mantêm vínculos diretos com saberes tradicionais, como o uso de plantas medicinais e alimentícias, torna-se primordial uma perspectiva pedagógica que enalteça essas vivências e estabeleça uma relação entre o conhecimento popular e o acadêmico (Caldart, 2004; Molina; Antunes-Rocha, 2014). Diante disso, práticas educativas como as feiras livres, que interagem com a realidade sociocultural dos estudantes, podem proporcionar uma aprendizagem mais significativa, fortalecendo a relação entre o sistema educacional e a comunidade e ampliando as possibilidades de formação científica no ensino básico (Delizoicov; Angotti; Pernambuco, 2002; Sasseron; Carvalho, 2011).

Nesse contexto, Castrogiovanni (2015) ressalta que os trabalhos de campo constituem um exemplo de como realizar leituras de mundo, funcionando como um caminho para compreender a produção do espaço e favorecendo o desenvolvimento de habilidades dos estudantes por meio da observação e da participação em experiências práticas. Além disso, Viveiro e Diniz (2009) destacam que as saídas de campo, enquanto estratégia pedagógica, facilitam a interação dos alunos com o meio ambiente e favorecem para o estreitamento das relações entre docente e discentes. Tal união pode ser testemunhado no momento que os discentes interagem com o comércio adquirindo produtos, alguns relataram que seriam para provar novas receitas e assim testar sabores e texturas, outros queriam lembrar preparações familiares. Nessa etapa foram adquiridas e consumidas algumas preparações típicas permitindo que pudessem conhecer e/ou lembrar sabores tradicionais da Paraíba como pé de moleque assado na folha da bananeira, beijú, tapiocas, biscoitos e bolos diversos.

Nas feiras livres, a relação direta entre produtor e consumidor supera a mera produção e comercialização, construindo vínculos sociais fundamentados na confiança. O agricultor exerce um papel central, podendo informar ao cliente sobre todo o processo de produção, beneficiamento e processamento, até que o alimento esteja pronto para venda. Esse diálogo frequente enriquece o trabalho do agricultor, estimulando-o a continuar na atividade, enquanto os consumidores passam a compreender melhor a relevância do consumo de alimentos saudáveis e o papel dos agricultores familiares. Desse modo, as feiras deixam de ser apenas espaços de comercialização, tornando-se locais onde o conhecimento tradicional é reconhecido e valorizado, e onde os agricultores familiares, antes marginalizados pela forma de

comercialização convencional via atravessadores, passam a ocupar a posição de protagonistas na cadeia produtiva (Carlos; Vieira; Teles, 2019).

Durante a visita às feiras livres, os alunos tiveram a oportunidade de conhecer a história, a disposição dos estandes, até a interação direta com consumidores. Essa experiência permitiu que observassem de perto a cadeia produtiva, compreendessem a importância do trabalho do agricultor familiar e reconhecessem o valor dos saberes tradicionais aplicados na prática. Ao acompanhar os estandes, os estudantes desenvolveram habilidades de observação, análise crítica e reflexão, fortalecendo sua compreensão sobre a relação entre produção, consumo e sociedade.

Considerações Finais

A monitoria da disciplina de Gastronomia Paraibana, juntamente com a visita técnica à CECAF da Paraíba, proporcionou uma experiência enriquecedora ao associar teoria e prática. Esse tipo de atividade evidencia a importância da agricultura familiar na produção dos diversos pratos que compõem o cenário gastronômico da Paraíba. Além disso, reforça a relevância da produção sustentável como um elemento essencial para o desenvolvimento de um planeta mais limpo e equilibrado.

Referências

AQUINO, J. R.; ALVES, M. O.; VIDAL, M. F. Agricultura familiar no Nordeste do Brasil: um retrato atualizado a partir dos dados do Censo Agropecuário 2017. **Revista Econômica do Nordeste**, Fortaleza, v. 51, n. Suplemento Especial, p. 31-54, ago., 2020.

ANDRADE, T. A. **Análise do perfil socioeconômico de agricultores familiares da Central de Comercialização da Agricultura Familiar de João Pessoa-PB**. 2022. 43 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Tecnólogo em Alimentos) – Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, 2022.

BERTOLINI, M. M.; FILHO, P. L. P.; MENDONÇA, S. N. T. G. DE. A Importância da Agricultura Familiar na Atualidade. **Ciência, tecnologia e inovação: do campo à mesa**, p. 138–152, 2020.



MOREIRA, A. F.; et al. Promovendo a motivação e o aprendizado do aluno de engenharia com uma disciplina de visitas técnicas. In Anais... **XLII Cobenge**, Juiz de Fora, 2014.

SANTOS, A. J; SÁ, M.M.R.; THESING, N.J. Os desafios históricos na agricultura familiar. **RECIMA21-Revista Científica Multidisciplinar**, v.3, n.12, 2022.

Palavras-chave: Desenvolvimento social; Feiras livres; Sustentabilidade.

Fonte(s) de financiamento/apoio: Apoio da Universidade Federal da Paraíba e Central de Comercialização da Agricultura Familiar (CECAF)

Conflito de interesses: Não há conflito de interesse a declarar.