

OS CIRCUITOS CURTOS DE COMERCIALIZAÇÃO COMO ESTRATÉGIA DE FORTALECIMENTO DAS COMUNIDADES NO LITORAL DO PARANÁ

Aline Lima Gomes¹; Valdir Frigo Denardin²; Jéssica Puhl Croda³

GT 5: Desenvolvimento Territorial, Transição Agroecológica e Alimentos

Resumo

Os circuitos curtos de comercialização propõem a reaproximação de consumidores e produtores por se tratar de um tipo de comércio baseado nas relações de proximidade e confiança. Cada comunidade apresenta suas especificidades na produção, nos modos de fazer o processamento dos alimentos e na cultura comunitária. Esses aspectos próprios refletem na construção dos circuitos curtos de comercialização, bem como nos produtos da sociobiodiversidade comercializados. O objetivo do presente estudo é caracterizar os circuitos curtos de comercialização da Comunidade Candonga, localizada em Morretes/PR, da Comunidade Agroflorestal José Lutzenberger, localizada em Antonina/PR e da Comunidade do Guaraguaçu, localizada em Pontal do Paraná/PR, demonstrando suas dinâmicas e formas de organização, bem como a atuação do NAPI (Novos Arranjos de Pesquisa e Inovação) Alimento e Território como mediador dessa construção por meio do método da pesquisa-ação. Foram realizadas oficinas e atividades construídas em conjunto com as comunidades, buscando contribuir no fortalecimento das associações, agroindústria e cozinhas comunitárias. A partir da análise de dados quantitativos e qualitativos, identificaram-se as particularidades dos canais de comercialização em cada comunidade, organizados por meio de associações comunitárias e estruturados de maneira coletiva e colaborativa. Conclui-se que as comunidades enfrentam desafios e apresentam potencialidades em suas diferentes estratégias de comercialização e valorização dos produtos locais. A integração entre elas desponta como um caminho promissor para ampliar as formas de escoamento da produção.

Palavras-chave: Associação Comunitária; Pesquisa-ação; Organização comunitária; NAPI Alimento e Território; Atores locais.

¹ Doutoranda; Programa de Pós-graduação em Meio Ambiente e Desenvolvimento/UFPR; Curitiba, Paraná, Brasil. E-mail: alinegomes@ufpr.br; ORCID: 0000-0002-2643-1533.

² Doutor em Desenvolvimento e Agricultura; Programa de Pós-graduação em Desenvolvimento Territorial Sustentável/UFPR; Matinhos, Paraná, Brasil. E-mail: valdirfd@ufpr.br ORCID: 0000-0002-8074-6544.

³ Doutora em Engenharia Florestal; Programa de Pós-graduação em Desenvolvimento Territorial Sustentável/UFPR; Matinhos, Paraná, Brasil. E-mail: jessicacroda@ufpr.br; ORCID: 0000-0003-2752-5053.

1 INTRODUÇÃO

Em contraposição às cadeias agroalimentares longas dirigidas pelos impérios alimentares, à padronização do consumo e à deslocalização dos sistemas agroalimentares, as redes alimentares alternativas propõe a reaproximação de consumidores e produtores. Nesse contexto, produtores buscando diferentes possibilidades de escoamento da produção se encontram com consumidores buscando qualidade diferenciada a partir de novos padrões de consumo (NIEDERLE, 2013; AZEVEDO, 2015). Dessa forma, constroem-se as redes alternativas de alimentos que atuam principalmente em circuitos curtos de comercialização (DAROLT; LAMINE, 2017).

Por se tratar de um tipo de comércio baseado nas relações de proximidade e confiança, os circuitos curtos de comercialização beneficiam produtores e consumidores, uma vez que possibilitam aos consumidores menores preços e maior acesso a alimentos da estação e da região, bem como agregam renda para o produtor pela ausência de atravessadores, resultando em preço justo para ambos (Schneider; Gazolla, 2017). Também promovem a diminuição do impacto ambiental pela redução de embalagens plásticas e menor gasto com logística, favorecendo modelos de produção mais sustentáveis (BRANDENBURG, LAMINE; DAROLT, 2013).

Enquanto tema multidisciplinar, os circuitos curtos de comercialização abrangem temáticas como desenvolvimento rural local, politização do consumo, sustentabilidade, nichos de mercado, agroecologia, valorização de territórios e programas institucionais (SOUZA, FORNAZIER; DELGROSSI, 2020). Todos esses tópicos são faces importantes dos circuitos curtos e se desenvolvem de maneira específica para cada realidade. No caso da comercialização em circuitos curtos nas comunidades do litoral do Paraná, serão abordados principalmente suas características operacionais, modos de organização e cooperação.

Os circuitos curtos de comercialização são importantes canais de escoamento da produção na Comunidade Candonga (município de Morretes), na Comunidade Agroflorestal José Lutzenberger (município de Antonina) e na Comunidade do Guaraguaçu (município de Pontal do Paraná) fortalecendo sua autonomia e o desenvolvimento local sustentável. Nas Comunidades, o funcionamento dos circuitos curtos está atrelado a organização interna por meio dos atores locais, a capacidade de mobilização coletiva mediada por associações, ao processamento por meio da cozinha comunitária e agroindústria e a articulação de atores e entidades públicas com políticas

públicas através do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e a realização de feiras.

Sendo assim, cada comunidade apresenta suas especificidades na produção, nos modos de fazer o processamento dos alimentos e na cultura comunitária, esses aspectos próprios refletem na construção dos circuitos curtos de comercialização, bem como nos produtos da sociobiodiversidade comercializados. Nesse contexto, o presente artigo pretende responder a seguinte questão: De que forma os circuitos curtos de comercialização, organizados a partir das associações, se desenvolvem nas comunidades? E tem como objetivo caracterizar os circuitos curtos de comercialização em três comunidades do litoral do Paraná, demonstrando suas dinâmicas e formas de organização, bem como a atuação do NAPI Alimento e Território como mediador dessa construção.

Para tanto, além da presente introdução, na primeira seção do estudo será apresentada a metodologia norteadora das atividades desenvolvidas pela equipe do NAPI Alimento e Território, em seguida serão apresentadas as comunidades e suas características, bem como as características dos circuitos curtos de comercialização de cada comunidade e, por último, uma síntese analítica sobre a comercialização nas comunidades compondo as considerações finais.

2 METODOLOGIA

O programa Novos Arranjos de Pesquisa e Inovação (NAPI) é financiado pela Fundação Araucária em colaboração com a Superintendência Geral de Ciência, Tecnologia e Ensino Superior e representam um instrumento de política pública no contexto do Sistema Estadual de Ciência, Tecnologia e Inovação do Estado do Paraná (PARANÁ, 2019). O NAPI Alimento e Território, é um arranjo desenvolvido no Litoral e Sudoeste do Paraná com instituições de ensino superior parceiras, juntamente com atores públicos, privados e associativos, a favor da gestão participativa e em rede e do desenvolvimento territorial de base ecológica, local e regional (NAPI ALIMENTO E TERRITÓRIO, 2022).

No Litoral do Paraná, os territórios de pesquisa e atuação do NAPI Alimento e Território compreendem a Comunidade Agroflorestal José Lutzenberger, a Comunidade do Guaraguaçu e a Comunidade Candonga. Nesses locais, as ações do NAPI são pautadas por uma abordagem de pesquisa construída de forma dialógica com os grupos locais, tendo como princípio norteador a pesquisa-ação.

De acordo com Thiollent (2011), Morin (2004) e Dionne (2007) a metodologia de pesquisa-ação possui cinco características principais: 1) na pesquisa-ação é fundamental a interação entre pesquisadores e atores; 2) toda pesquisa-ação requer objetivos de conhecimento e objetivos de ação; 3) o conhecimento produzido a partir da pesquisa-ação é original; 4) a pesquisa-ação tem seus próprios critérios de objetividade científica e 5) a pesquisa-ação tem função sociopolítica.

Nesse contexto, as comunidades devem autogerenciar seu planejamento e desenvolvimento a partir da participação ativa na construção do próprio diagnóstico. Uma vez que possui caráter emancipatório, a pesquisa-ação se consolida quando “[...] ação transformadora é percebida enquanto necessária pelo próprio grupo alvo da pesquisa, por meio de um processo de reflexão crítica coletiva, onde os pesquisadores atuam enquanto mediadores” (FRANCO, 2005, p. 502).

Foram analisados dados qualitativos e quantitativos coletados a partir da participação nas atividades do NAPI Alimento e Território por meio da observação participante, caderno de campo e entrevistas. A realização de entrevistas semiestruturadas ocorreu no período de dezembro de 2023 a abril de 2024. O questionário possuía 31 perguntas divididas em 4 blocos, sendo estes: bloco 1 - história de vida, bloco 2 - social, bloco 3 - produção e bloco 4 - agrobiodiversidade e processamento. Foram realizadas também entrevistas informais para a coleta de dados durante as atividades na Comunidade Agroflorestal José Lutzenberger em abril de 2024 e na Comunidade Candonga em fevereiro de 2025.

As características dos canais de comercialização das comunidades serão apresentadas a partir de dados obtidos através da participação nas atividades desenvolvidas pelo NAPI Alimento e Território em cada comunidade (Quadro 1).

O Quadro 1 apresenta as atividades desenvolvidas com as comunidades analisadas neste estudo, as quais serviram como base para a coleta dos dados qualitativos.

Quadro 1 - Atividades realizadas pela equipe do NAPI Alimento e Território na Comunidade Candonga, Comunidade do Guaraguaçu e Comunidade Agroflorestal José Lutzenberger no período de dezembro de 2023 a junho de 2025.

Comunidade Candonga	Comunidade Agroflorestal José Lutzenberger	Comunidade do Guaraguaçu	Atividade de integração
Oficina de Associativismo	Oficina de boas práticas de manipulação de alimentos	Oficina de associativismo	Oficina de Receitas Caiçaras

Oficina de Rotulagem	Oficina de construção do Regimento Interno da Agroindústria	Reuniões de aproximação com a comunidade	Intercâmbio de Saberes: Territórios em Diálogo
Oficina de identidade visual	Oficina de associativismo		
Reuniões de aproximação com a comunidade	Reuniões de aproximação com a comunidade		

Fonte: Autores, 2025.

De setembro de 2023 a junho 2025, a equipe do NAPI Alimento e Território desenvolveu diversas atividades nas três comunidades do litoral com o objetivo de promover o desenvolvimento rural sustentável apoiando a reestruturação das agroindústrias comunitárias, a comercialização, a produção e a organização coletiva presentes nas comunidades tendo os atores locais como protagonistas das ações e os pesquisadores como mediadores.

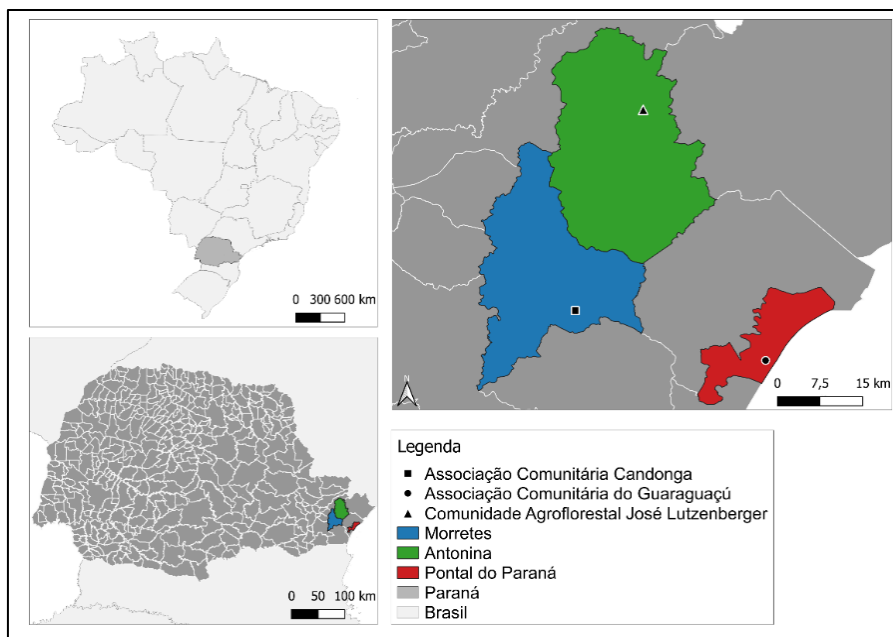
3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

3.1 LOCALIZAÇÃO DAS COMUNIDADES DO LITORAL DO PARANÁ

As comunidades Candonga, Agroflorestal José Lutzenberger e do Guaraguaçu estão situadas em Morretes, Antonina e Pontal do Paraná respectivamente. Uma vez que as associações comunitárias presentes em cada território são importantes mobilizadoras do trabalho coletivo, é por meio do fortalecimento dessas organizações locais que a equipe do NAPI Alimento e Território desenvolve suas atividades em conjunto com os atores comunitários.

A Figura 1 apresenta a localização dos municípios, das comunidades e da Associação Comunitária Candonga, Associação Comunitária do Guaraguaçu e a Associação de Pequenos Produtores Rurais para a Sustentabilidade da Mata Atlântica situadas no litoral paranaense e vinculadas às Comunidades Candonga, Guaraguaçu e Comunidade Agroflorestal José Lutzenberger, respectivamente.

Figura 1 - Localização da Comunidade Guaraguaçu, da Comunidade Agroflorestal José Lutzenberger e Comunidade Candonga nos municípios de Pontal do Paraná, Antonina e Morretes no litoral do Paraná.



Fonte: Acervo do NAPI Alimento e Território – Litoral, 2025.

Nas comunidades, o funcionamento dos circuitos curtos depende da organização interna dos atores locais e da capacidade de mobilização coletiva, mediada pelas associações. As comunidades Candonga e José Lutzenberger realizam o processamento de alimentos utilizando a cozinha comunitária e a agroindústria. Já a comunidade do Guaraguaçu está em processo de consolidar um espaço físico para a estruturação de sua cozinha comunitária.

A comercialização realizada por feira se dá nas Comunidades Candonga e Guaraguaçu, a Comunidade Agroflorestal José Lutzenberger tem como principal canal de comercialização o mercado institucional representados pelo Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

3.2 COMUNIDADE DO GUARAGUAÇU

A comunidade do Guaraguaçu está localizada às margens do rio Guaraguaçu e da rodovia PR-407. Atualmente a comunidade tem cerca de 120 famílias e desenvolve atividades a partir do potencial turístico do território (Haliski; Floriani; Floriani, 2019). Entre as atividades turísticas desenvolvidas na comunidade destacam-se a caminhada na natureza, a festa de São Pedro e São Paulo, além de outras celebrações religiosas, que desempenham papel fundamental na valorização cultural local.

A Associação Comunitária do Guaraguaçu (ACOMÇU) historicamente vem atuando em várias frentes. Criada em 1991 promoveu ações como a construção da capela da Igreja, o posto dos Correios, a administração comunitária do cemitério, a atuação junto à creche e ao posto de saúde e o Café Caiçara (Ramos, 2017).

Ao longo da atuação do NAPI Alimento e Território na Comunidade houve a busca pela regularização da associação comunitária e por um espaço físico para a cozinha comunitária e a sede da associação, o qual está em processo. Diante da possibilidade desse espaço ser cedido pela prefeitura municipal de Pontal do Paraná em uma escola municipal, vem sendo feitas reuniões com a prefeitura para viabilizar a adequação do local e possibilitar o pleno funcionamento da cozinha comunitária.

As oficinas e atividades promovidas pela equipe do NAPI Alimento e Território na comunidade tiveram como objetivo destacar os valores do associativismo, reforçar a importância da feira e mobilizar os moradores para a estruturação da cozinha comunitária e o fortalecimento da associação. As ações também favoreceram a integração entre as comunidades do litoral, promovendo trocas de saberes e experiências.

A Comunidade do Guaraguaçu apresenta desafios significativos relacionados à consolidação da sede da associação e à estruturação de uma cozinha comunitária, fundamentais para fortalecer a organização coletiva e viabilizar ações de comercialização e geração de renda. Embora as articulações já realizadas indiquem caminhos promissores, ainda são necessárias ações concretas e ajustes no espaço físico para que essas iniciativas se materializem.

Entre as potencialidades da comunidade, destaca-se a capacidade de mobilização social e o engajamento dos moradores, que demonstram disposição para atuar de forma coletiva e representativa. A manutenção da associação ativa, aliada à busca por parcerias e ao fortalecimento dos vínculos comunitários, representa uma base sólida para o desenvolvimento de ações integradas e sustentáveis, alinhadas aos interesses locais.

3.2.1 Circuito Curto de Comercialização da Comunidade do Guaraguaçu

A feira da comunidade pode ser caracterizada como um circuito curto de comercialização de proximidade devido aos mecanismos de comercialização, face a face, praticados (RENTING; MARSDEN; BANKS, 2017). Esta é realizada principalmente por três mulheres vinculadas a Associação Comunitária do Guaraguaçu (ACOMÇU) e ocorre em dois finais de semana por mês, sendo estes estabelecidos de acordo com a proximidade do quinto dia útil.

A feira é realizada à margem da rodovia PR-407 que passa próximo a Comunidade Guaraguaçu, com acesso facilitado aos membros da comunidade e aos consumidores. A Figura 2 apresenta um ponto de comercialização e alguns dos produtos presentes na feira.

Figura 2 - Exposição de produtos durante a feira na Comunidade Guaraguaçu em Pontal do Paraná/PR.



Fonte: Acervo do NAPI Alimentos e Território, 2024.

A utilização dos meios digitais de divulgação é um importante instrumento para a comercialização, uma vez que uma das associadas envolvidas na feira atua promovendo a divulgação e comercialização dos produtos por meio de tecnologias de comunicação e informação como o WhatsApp e o Facebook, o que também pode ser caracterizado como venda direta segundo Renting, Marsden e Banks (2017).

Em novembro de 2024, a equipe do NAPI realizou um levantamento dos produtos comercializados pelas associadas que participam da feira, os quais são apresentados no Quadro 2.

Quadro 2 - Produtos comercializados pelas associadas na feira da Comunidade do Guaraguaçu em novembro de 2024. Pontal do Paraná – PR, 2024.

Associada 1	Associada 2	Associada 3
Pães: abóbora cabotiá, integral, trigo e milho	Pé de moleque	Salgados: coxinha, risole de carne, quibe, enroladinho de salsicha
Torta salgada de legumes	Biriba ⁴	Pastel: queijo, carne, pizza, carne com queijo, banana, queijo com goiabada e chocolate
Enroladinho de presunto e queijo	Empadão: frango e palmito	

⁴ Receita parecida com a “queijadinha”. Contém ingredientes como coco, leite condensado e ovos.

Bolos: banana, aveia e castanha	Cuca de banana com doce de leite	
Mel	Bolo de limão	
	Bolo de chocolate com cereja e cobertura de brigadeiro	

Fonte: Acervo do NAPI Alimento e Território, 2024.

A Figura 3 apresenta a variedade de produtos oferecidos durante a feira.

Figura 3 - Produtos comercializados na feira da Comunidade Guaraguaçu. Pontal do Paraná-PR.



Fonte: Acervo do NAPI Alimentos e Território, 2024.

Como não há uma agroindústria comunitária presente na comunidade, cada associada realiza o preparo dos produtos em sua casa para, posteriormente, vender na feira. A realização da feira representa uma importante estratégia de organização coletiva que possibilita a geração de renda para as famílias, fortalece os vínculos comunitários e cria uma relação de confiança direta entre produtores e consumidores.

3.3 COMUNIDADE AGROFLORESTAL JOSÉ LUTZENBERGER

A Comunidade Agroflorestal José Lutzenberger está situada na comunidade Rio Pequeno. O assentamento da reforma agrária onde a comunidade se encontra é vinculado ao Movimento dos Trabalhadores Rurais sem Terra (MST) e está inserido dentro da unidade de conservação, Área de Proteção Ambiental (APA) de Guaraqueçaba, a 35 quilômetros da área urbana de Antonina e a cerca de 110 quilômetros da cidade de Curitiba.

A principal atividade desenvolvida na comunidade é a agricultura de base agroecológica com a produção de frutas e hortaliças por meio do manejo agroflorestal. A agrofloresta é a tecnologia social central utilizada pela comunidade como estratégia de

produção, preservação, superação da degradação do solo e organização coletiva, uma vez que sua implementação demanda gestão de saberes locais, originários e ancestrais e trabalho coletivo, que por sua vez propiciam o desenvolvimento de formas de resistência e autonomia no assentamento. A certificação orgânica está presente na comunidade por meio do grupo de agricultores denominado Filhos da Terra e se dá de forma participativa através da Rede Ecovida.

A agroindústria comunitária conta com estrutura física que permite o processamento e beneficiamento da produção e tem grande potencial de agregar valor à produção. A agroindústria possui os Procedimentos Operacionais Padrão (POP) e equipamentos para o processamento de mandioca, abóbora e pupunha. A comunidade vem buscando estabelecer uma organização para alinhar a produção e o processamento e capacitar pessoas para construir a autogestão da agroindústria. Nesse sentido, os entrevistados frisaram a importância da agroindústria no desenvolvimento da comunidade e suas expectativas com sua reestruturação, ressaltando a importância dela na geração de renda para as famílias.

As agricultoras e agricultores da comunidade também se organizam através da Associação de Pequenos Produtores Rurais para a Sustentabilidade da Mata Atlântica, fundada em 2004. A diretoria da associação é responsável pela gestão das vendas institucionais e pela organização e funcionamento da agroindústria comunitária. Em dezembro de 2024 uma nova diretoria foi eleita, iniciando um novo ciclo na gestão da associação. A associação possui uma identidade visual e elementos da agroecologia são reforçados na comunidade (Figura 4).

Figura 4 - Banner de divulgação da Comunidade Agroflorestal José Lutzenberger ressaltando a certificação orgânica e placa encontrada no espaço comum da comunidade em Antonina/PR.



Fonte: Acervo do NAPI Alimento e Território, 2024.

Nesse contexto, as atividades desenvolvidas pelo NAPI Alimento e Território nessa comunidade concentraram-se, principalmente, na organização da agroindústria comunitária. Foram realizadas ações como a oficina de construção do Regimento Interno, a oficina sobre associativismo, a oficina de layout da agroindústria e a participação no curso de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos promovido pelo SENAR. Essas iniciativas buscaram consolidar as bases normativas, técnicas e coletivas necessárias para o funcionamento da agroindústria, fortalecendo a autonomia produtiva.

Como potencialidade da comunidade pode-se citar suas características de produção e organização, com destaque para a associação comunitária, a influência do MST e a certificação orgânica que representam caminhos para a autonomia e desenvolvimento comunitário. Por outro lado, é preciso fortalecer a organização interna da comunidade principalmente em relação a agroindústria comunitária, sendo este o principal desafio da comunidade, somado a necessidade de organização produtiva, seguindo um planejamento de acordo com a sazonalidade de produção.

3.3.1 Circuitos Curtos de Comercialização da Comunidade Agroflorestal José Lutzenberger

Devido à certificação de produção orgânica, a comercialização na comunidade pode ser denominada como uma cadeia curta espacialmente estendida, que por meio do selo de orgânico tem no efeito de reputação maior alcance na venda aos consumidores, bem como face a face por meio da venda direta que é praticada por alguns agricultores (RENTING; MARSDEN; BANKS, 2017; SCHNEIDER, 2016).

O quadro 3 apresenta a caracterização da produção e comercialização dos entrevistados e destaca a diversidade de produtos presentes na Comunidade.

Quadro 3 - Caracterização da comercialização dos entrevistados na Comunidade Agroflorestal José Lutzenberger. Antonina/PR, 2024.

Entrevistado	Produção	Tipo de comercialização
Entrevistado 1	Banana caturra, laranja, mexerica	Venda direta institucional
Entrevistado 2	Mandioca, alface, couve, salsinha, cana de açúcar e milho	Venda direta institucional
Entrevistado 3	Banana, mandioca, cebolinha, alface, repolho, salsinha, pupunha, batata doce, alface, couve, Laranja, Limão, Mexirica	Venda direta institucional
Entrevistado 4	-	Venda direta

Entrevistado 5	Citrus, banana, mandioca, batata doce, cebolinha, escarola, repolho e beterraba	-
Entrevistado 6	Citrus, banana, pupunha, jaca, condessa, taperebá, graviola, cupuaçu, pitanga, acerola, mangustão, jabuticaba, goiaba, lulo, abacate	Venda direta institucional
Entrevistado 7	Banana, cebolinha, pepino, abobrinha, mamão, grumixama, araçá, pitanga, goiaba, laranja, limão, mexerica, mandioca, abóbora, repolho, escarola, acelga, vagem e pupunha	Venda direta institucional
Entrevistado 8	Limão, banana, cheiro verde, laranja e hortaliças	Venda direta institucional
Entrevistado 9	Banana, mandioca, abóbora, pupunha, limão, taperaba, acerola, pimenta, mimosa, mamão e maxixe	Venda direta institucional
Entrevistado 10	Pupunha jabuticaba, taperebá, mangustão, jambu e juçara	Venda direta institucional
Entrevistado 11	-	Venda direta institucional
Entrevistado 12	Citrus, banana, pupunha, cacau, amora, condessa, abacate, acerola, jabuticaba e mangostão	Venda direta institucional
Entrevistado 13	Mimosa, laranja, banana, jaca, fruta do conde e juçara	Venda direta institucional
Entrevistado 14	Alface, repolho, banana, pokan, mexerica, laranja, limão, jaca, amora, cacau, araçá, grumixama, mamão, goiaba, urucum, pupunha, mandioca e abóbora	Venda direta institucional
Entrevistado 15	Mandioca, banana, limão taiti, pitaia, mamão, laranja e ponkan	Venda direta institucional

Fonte: Acervo do NAPI Alimento e Território, 2024.

O Quadro 3 destaca a diversidade da produção, evidenciando diferentes tipos de cultivo por entrevistado. No entanto, a comercialização permanece restrita e concentrada majoritariamente no mercado institucional, o que pode indicar uma fragilidade na inserção em outros canais e uma dependência das políticas públicas para o escoamento da produção.

A Associação de Pequenos Produtores Rurais para a Sustentabilidade da Mata Atlântica participa do PAA e do PNAE desde 2009 e 2011. A produção de alimentos dos agricultores da comunidade direcionada ao PNAE em 2023, no período de fevereiro a novembro, foi principalmente de banana prata, banana caturra e pupunha. Na produção de hortaliças se destacou a alface e o repolho. Em 2024, no período de fevereiro a setembro, na produção de hortaliças se destacou a escarola e a alface. De 2023 para 2024, a produção obteve um aumento de 32%, o que pode ser explicado pela maior diversificação de produtos direcionados ao mercado institucional.

No entanto, a priorização da produção somente para atender os mercados institucionais pode gerar vulnerabilidade para os agricultores, pois os programas do governo podem sofrer descontinuidade ou demora nos repasses financeiros (BISCHOF, 2016). Nesse sentido, destaca-se a importância de políticas públicas que fortaleçam as cadeias curtas de comercialização, assim os agricultores podem acessar diferentes formas de comercialização diversificando suas fontes de renda e tendo mais segurança diante das flutuações dos mercados e políticas (PEREZ-CASSARINO, 2012).

A diversificação dos canais de comercialização é uma estratégia essencial para ampliar o alcance dos produtos das comunidades e fortalecer sua presença em mercados locais e regionais, como feiras, entregas por encomenda e cestas agroecológicas. Nesse processo, a estruturação de agroindústrias comunitárias desempenha um papel estratégico, ao possibilitar o processamento e a padronização dos produtos, contribuindo para a ampliação da escala de produção, o aumento do valor agregado e o acesso a novos mercados. A certificação orgânica e a agroindustrialização da produção da comunidade são estratégias para agregar valor aos produtos, otimizar o aproveitamento da produção e expandir mercados.

As entrevistas revelaram importantes potencialidades da comunidade em relação à agroindústria comunitária, destacando a construção de novos tipos de relação entre produção e consumo, pautados nos princípios da agroecologia. Essas características favorecem a autonomia dos agricultores e agricultoras, ampliando as possibilidades de organização coletiva e valorização dos produtos locais.

Entretanto, a comercialização enfrenta desafios significativos, especialmente no que diz respeito à diversificação dos canais de venda e à ampliação do alcance dos produtos no mercado. O fortalecimento e a diversificação das estratégias comerciais são essenciais para garantir o desenvolvimento local, a manutenção do modo de vida dos produtores e a preservação dos recursos naturais da região do Rio Pequeno.

3.4 COMUNIDADE CANDONGA

A Comunidade Candonga está localizada a sudoeste da microbacia do Rio Sagrado. A localidade pertence à Área de Preservação Ambiental (APA) de Guaratuba, uma Unidade de Conservação Estadual de Uso Sustentável e compõe a Reserva da Biosfera de Floresta Atlântica (ReBIO) (OLIVEIRA; SARNEY, 2000).

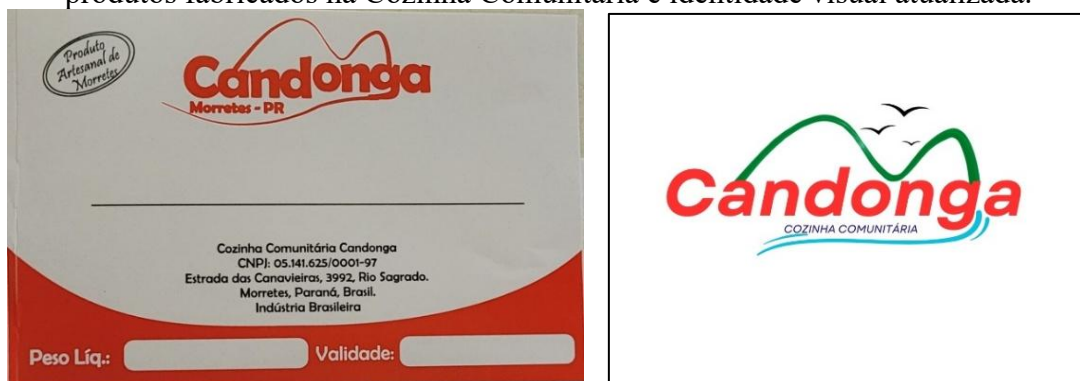
A principal atividade desenvolvida na comunidade está relacionada com o processamento na Cozinha Comunitária Candonga, localizada na sede da Associação

Comunitária Candonga onde ocorrem as reuniões, atividades e a feira organizada de forma coletiva pelos associados. A associação Comunitária Candonga tem papel central na mobilização comunitária, sendo os membros da diretoria e os associados, atores ativos na promoção e desenvolvimento das atividades coletivas realizadas na comunidade.

A cozinha comunitária tem sua organização pautada pelo Estatuto Social da Associação e pelo Regimento Interno da cozinha comunitária, os quais determinam as normas de utilização e reforçam os princípios do associativismo para o pleno funcionamento de ambas.

A cozinha comunitária também possui uma identidade visual composta por elementos que representam a comunidade, como o Rio Sagrado e as montanhas da região. Essa identidade visual está presente no rótulo que é usado para identificar os produtos processados na cozinha e contribui como elemento de divulgação e indicação de origem dos produtos, fazendo com que essas informações cheguem ao consumidor. Por meio de oficinas realizadas com a equipe do NAPI, a identidade visual foi atualizada com o intuito de aprimorar a representação da comunidade e ser mais atrativa aos consumidores (Figura 5).

Figura 5 - Identidade visual da Cozinha Comunitária Candonga utilizada no rótulo nos produtos fabricados na Cozinha Comunitária e identidade visual atualizada.



Fonte: Acervo do NAPI Alimento e Território – Litoral, 2024.

A Associação Comunitária Candonga é composta por 24 famílias moradoras da região e tem como objetivo defender os interesses sociais, culturais e econômicos das famílias associadas (SAMPAIO; ALVES, 2013). A consolidação da cozinha comunitária se deu a partir da atuação da Associação, constituindo uma rede horizontal de cooperação formada por socio empreendedores que protagonizam vivências comunitárias (ARAUJO; SAMPAIO, 2004).

As atividades desenvolvidas pelo NAPI Alimento e Território, em parceria com a Comunidade Candonga por meio da Associação Comunitária, permitiram identificar uma série de potencialidades e desafios que permeiam a organização local. As oficinas de associativismo, rotulagem, identidade visual, layout, boas práticas de manipulação de alimentos e os momentos de intercâmbio com outras comunidades, revelaram o forte engajamento da comunidade, a valorização dos saberes tradicionais e a disposição para o trabalho coletivo como importantes ativos locais. Ao mesmo tempo, emergiram desafios relacionados à regularização da produção, à ampliação da capacidade técnica e ao fortalecimento da infraestrutura da cozinha comunitária para garantir maior autonomia e acesso a novos mercados.

A trajetória da Associação Comunitária representa uma importante potencialidade, evidenciando uma base sólida de experiências colaborativas e espaços compartilhados que fortalecem a organização coletiva e facilitam a integração de novos membros. Contudo, permanece o desafio de garantir continuidade no suporte técnico, institucional e formativo, fundamental para consolidar os processos de geração de renda, aprimorar a comercialização e promover o desenvolvimento territorial sustentável no contexto da comunidade.

3.4.1 Caracterização dos Circuitos Curtos de Comercialização da Comunidade Candonga

Identificou-se dois circuitos curtos de comercialização predominantes na Comunidade Candonga, sendo a feira na cozinha comunitária caracterizada como mercado de proximidade e no Salto do Sagrado (como é chamada a cachoeira localizada na Comunidade da Candonga) como mercado local e territorial, devido aos mecanismos de comercialização praticados de face a face e de proximidade espacial, respectivamente (RENTING; MARSDEN; BANKS, 2017). Outras formas de venda da produção são citadas nas entrevistas principalmente a venda direta realizada de forma individual pelos membros da comunidade.

O Quadro 4 apresenta a variedade da produção e o meio de comercialização dos entrevistados.

Quadro 4 - Caracterização da produção e comercialização dos entrevistados na Comunidade Candonga. Morretes/PR.

Entrevistado	Produção	Tipo de comercialização
--------------	----------	-------------------------

Entrevistado 1	Doces, conservas, caldo de cana, melado e mel	Venda direta
Entrevistado 2	Mel e Juçara essencial (grãos torrados e moídos) e polpa, estrutura para colmeias	Venda direta e na cachoeira do Rio Sagrado
Entrevistado 3	Artesanato em madeira e bijoias	Na cachoeira do Rio Sagrado
Entrevistado 4	Panificados, geleias, conservas, licores e temperos	Feira da Cozinha comunitária
Entrevistado 5	Frutíferas, medicinais e hortaliças	Não comercializa
Entrevistado 6	Frutíferas e pupunha	-
Entrevistado 7	Frutíferas e hortaliças	Comercializa produtos de outros moradores (venda direta)
Entrevistado 8	Frutíferas, mandioca e feijão, panificados, berereca, chips, cuscuz e bolo de goma	Venda direta dos produtos processados e frutas
Entrevistado 9	Crochê, tricô e mosaico	Não comercializa
Entrevistado 10	Doce de banana, biju, cuscuz, berereca, chips e farinha de mandioca	Feira da cozinha comunitária
Entrevistado 11	Doce de banana, banana in natura e mandioca descascada	Venda direta
Entrevistado 12	Pupunha, mandioca, jabuticaba, banana, fruta do conde e laranja	Venda direta

Fonte: Autores, 2024.

Foram realizadas reuniões entre os membros da comunidade com acompanhamento da equipe do NAPI Alimento e Território, onde por meio do diálogo e discussão decidiu-se pela retomada da feira da cozinha comunitária. No dia 9 de dezembro de 2023, a feira reiniciou seu funcionamento e desde então os associados e membros da comunidade vem trabalhando, com destaque para uma associada que é quem coordena a realização da feira, para que ela ocorra todos os sábados (Figura 6).

Figura 6 - Retomada da feira na Cozinha Comunitária Candonga e produtos comercializados nos finais de semana na Comunidade Candonga, Morretes, Paraná.



Fonte: Acervo do NAPI Alimento e Território – Litoral, 2023.

Os produtos oferecidos na feira são diversos e exclusivamente produzidos pelas famílias da comunidade e, mesmo os feitos na hora, como é o caso do pastel e do caldo-de-cana, com ingredientes obtidos da comunidade. É importante ressaltar a utilização das mídias digitais para a divulgação e recebimento de encomendas ligadas a feira. A principal ferramenta utilizada tem sido o Whatsapp, tanto para a comunicação entre a comunidade, como com os consumidores da feira. Nesse sentido, em parceria com a equipe do NAPI Alimento e Território, foram elaborados folders com informações da feira e dos produtos da comunidade para divulgação digital (Figura 7).

Figura 7 - Folders de divulgação digital da Feira na Cozinha Comunitária PR e catálogo de produtos feitos por membros da comunidade.



Fonte: Acervo do NAPI Alimento e Território – Litoral, 2024.

Em 21 de fevereiro de 2025, foi realizada uma entrevista com duas associadas responsáveis pela gestão da cozinha comunitária, para coletar dados atualizados sobre o funcionamento da feira ao longo do tempo. A organização da feira em 2025 teve mudanças como a comercialização de carnes no domingo que não é mais realizada. A cozinha comunitária tem sido utilizada principalmente para a produção de chips de aipim, pães, bolachas, coxinha e outros salgados que são vendidos por encomenda, além de eventos como almoços promovidos nos sábados.

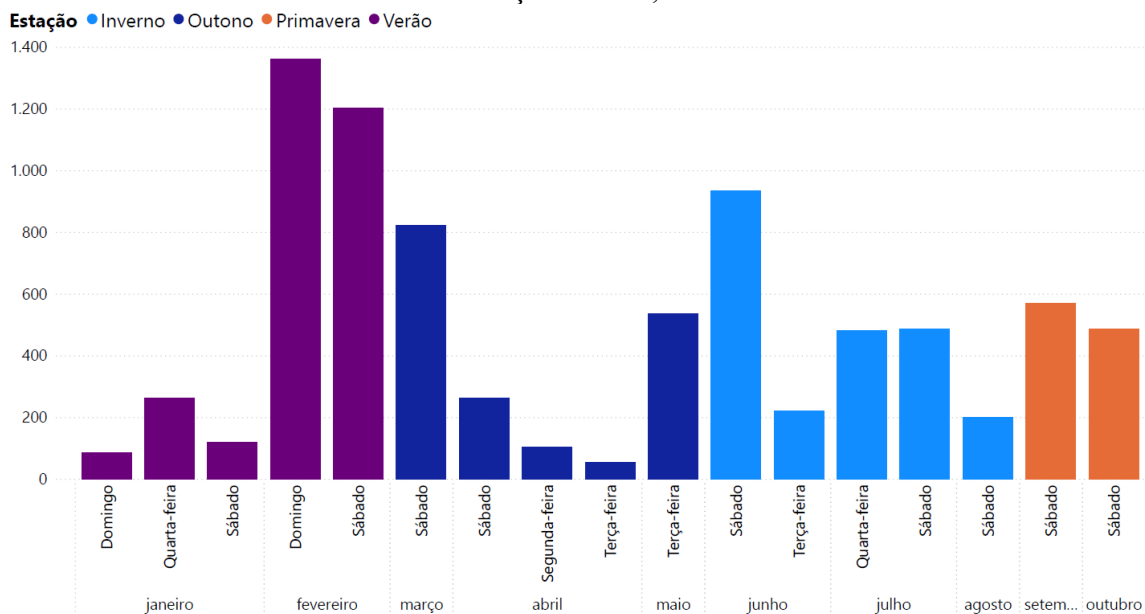
O Regimento Interno da Cozinha Comunitária prevê a arrecadação dos 5% em espécie ou em produto beneficiado, o qual é recolhido pelo tesoureiro e utilizado para manutenção dos equipamentos da cozinha comunitária. As vendas realizadas durante a feira, bem como os produtos feitos na cozinha são anotados em um caderno controle que

fica na cozinha comunitária sob gestão da diretoria. Através das anotações de vendas é calculado o valor da contribuição de 5% que vai para o caixa da associação.

De janeiro a outubro de 2024, os produtos vendidos em maior quantidade foram o pão, o pastel e a empada, no total 825 itens foram comercializados com 49 opções de produtos. Seis associadas utilizam a Cozinha Comunitária para produção e quatro comercializam seus produtos através da feira ou por intermédio da associação comunitária.

A Figura 8 apresenta o fluxo de comercialização de janeiro a outubro de 2024 em função do dia da semana e da estação do ano.

Figura 8 - Valor total comercializado pela Comunidade Candonga em função do dia da semana e da estação do ano, Morretes-PR.



Fonte: Autores, 2025.

Nesse período, o verão concentrou o maior volume de vendas e o maior número de eventos de comercialização, seguido pelo inverno e o outono, enquanto a primavera apresentou os menores registros em ambos os aspectos. Esses dados indicam que o desempenho mais expressivo no verão pode estar relacionado à maior circulação de turistas na região, característica da alta temporada, enquanto os resultados mais modestos nos demais períodos refletem os efeitos da baixa temporada, com menor fluxo de pessoas e oportunidades de comercialização.

A realização da feira tem sido a principal forma de comercialização da comunidade, uma vez que reúne a maior parte dos produtos feitos pelas famílias e por

ocorrer na sede da Associação contribui para melhorias coletivas que favorecem tanto quem participa da feira quanto os demais membros da comunidade, que fazem parte da associação.

A comercialização no Salto do Sagrado, chega a receber até trezentas pessoas em época de temporada e já recebeu mais de trinta mil visitantes desde que se começou a registrar a visitação. A pessoa responsável por administrar e cuidar do local é associada e participa ativamente da Associação Comunitária Candonga. A comercialização na cachoeira Salto do Sagrado é organizada com vários produtos que são vendidos em sua maioria aos visitantes (Figura 9).

Figura 9 - Banner de divulgação do Salto do Sagrado e quiosque com produtos da comunidade expostos da Comunidade Candonga, Morretes, Paraná.



Fonte: Acervo do NAPI Alimento e Território – Litoral, 2024.

É possível encontrar artesanato em pedras feito por indígena da comunidade, mel de abelhas nativas, juçara essencial⁵, artesanato em madeira, pães, ovos, bala de banana, broinha e produtos in natura como banana, laranja, poncã, limão e mimoso. Todos os produtos comercializados são produzidos por integrantes da comunidade, mas nem todos esses produtores fazem parte da Associação Comunitária.

⁵ Grãos de juçara torrados e em pó para preparo de bebida passada com água quente como o café. Este produto foi desenvolvido por um dos membros da comunidade.

Devido ao grande fluxo de pessoas que visitam a cachoeira do Salto do Sagrado com muitas vindas de diferentes regiões do Brasil e até de outros países, esse espaço de comercialização dos produtos da comunidade ganha potencial de alcance e de divulgação em escala nacional e internacional. O relato da associada, que atua na comercialização desse espaço, demonstra seu entusiasmo em fazer parte desse processo de valorização dos produtos locais por meio da Cozinha Comunitária:

“O meu maior sonho é ver as oficinas funcionando aqui na comunidade...na cozinha...envolvendo as crianças, só iria somar...na cozinha tem uma biblioteca grandiosa, que pode ter um computador pra crianças pesquisarem, lerem...na cozinha poderia ensinar a fazer um pão, uma broa, uma bala, na própria cozinha, trabalhar com as crianças também”.

A comercialização no Salto do Sagrado tem grande potencial por estar associada ao turismo e assim atrair um público mais distante da região. O turismo pode ser uma estratégia importante para promover as vendas diretas e estabelecer uma relação de proximidade e confiança com os consumidores enquanto valoriza os elementos naturais presentes na comunidade.

A mobilização coletiva se destaca na Comunidade Candonga, servindo como base para a construção de novas perspectivas de comercialização e para o fortalecimento dos circuitos curtos já existentes. A Associação Comunitária, ao se consolidar como espaço de organização local, tem contribuído para a reestruturação da cozinha e ampliado as possibilidades de articulação com diferentes atores, potencializando conquistas e melhorias de interesse coletivo.

Como potenciais canais de comercialização pode-se citar a feira municipal de Morretes e a participação no PAA e PNAE para o fornecimento de produtos processados e panificados para a merenda escolar. Esses canais de comercialização podem impulsionar a demanda de produção da Cozinha Comunitária, mas para tanto, se faz necessária maior organização e mobilização na comunidade.

5 CONCLUSÃO

Os circuitos curtos de comercialização nas três comunidades estudadas se estruturam a partir de entidades jurídicas representadas por associações locais, que desempenham papel central na organização produtiva e na gestão das unidades de processamento. Essas associações constituem a base organizativa que viabiliza a produção coletiva, promovendo a autonomia local e a autogestão. A reestruturação das

unidades de processamento apresenta potencial significativo para agregar valor aos produtos, gerar renda e impulsionar o desenvolvimento territorial sustentável. No entanto, é fundamental que esse processo esteja ancorado em princípios de cooperação, solidariedade e corresponsabilidade, permitindo que as comunidades compartilhem metas comuns e fortaleçam sua capacidade de ação coletiva.

Os canais de comercialização, como feiras locais, programas de compras institucionais e iniciativas vinculadas ao turismo, representam frentes relevantes de diversificação das fontes de renda e de valorização dos produtos locais. Nesse cenário, a cooperação entre comunidades se apresenta como um fator estratégico, pois a troca de experiências, saberes e práticas fortalece a articulação intercomunitária e amplia as possibilidades de inserção em mercados diferenciados.

As três comunidades demonstram tanto potencialidades quanto desafios no aprimoramento de sua organização coletiva e na consolidação das unidades de processamento, bem como na ampliação dos canais de comercialização. O histórico de atuação das associações evidencia a força da mobilização comunitária e a capacidade de promover avanços concretos a partir do trabalho coletivo. As feiras e as vendas diretas, por sua vez, despontam como espaços de fortalecimento das relações de confiança entre produtores e consumidores, podendo ser expandidas e qualificadas para contribuir de forma efetiva com a construção de dinâmicas sustentáveis de desenvolvimento nos territórios.

AGRADECIMENTOS

Agradecemos a Fundação Araucária pelo apoio financeiro e as famílias integrantes do projeto NAPI Alimento e Território.

REFERÊNCIAS

ARAÚJO, G. P.; SAMPAIO, C. A. C. (Org.). **Relatório técnico do I encontro de turismo em Imbituba e Garopaba**, SC. Florianópolis: NMD/UFSC; Blumenau: LaGOE/FURB, 2004.

AZEVEDO, E. D. O ativismo alimentar na perspectiva do locavorismo. **Ambiente & Sociedade**, v. 18, n. 3, p. 81–98, set. 2015.

BISCHOF, M. S. **A construção social de mercados nos centros de comercialização permanente da agricultura familiar do estado do Paraná**. Dissertação (Mestrado em Meio Ambiente e Desenvolvimento) – PPGMADE, Universidade Federal do Paraná, 2016.

BRANDENBURG, A.; LAMINE, C.; DAROLT, M. **Institucionalização do movimento ecológico na agricultura: mercado e reorganização dos atores sociais**. Estudos Sociedade e Agricultura, outubro de 2013, vol. 21, n. 2, p. 221-247, ISSN 1413-0580.

DAROLT, M.R.; LAMINE, C. Dimensões da produção e consumo de alimentos de base ecológica em circuitos curtos na França e no Brasil. In: **Cadeias curtas e redes agroalimentares alternativas: negócios e mercados da agricultura familiar** / organizadores Márcio Gazolla e Sérgio Schneider. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2017. p. 327-352.

DIONNE, H. **A Pesquisa-Ação para o Desenvolvimento Local**. Tradução: Michel Thiollent. Brasília: Liber Livro Editora, 2007.

FRANCO, M. A. S. **Pedagogia da pesquisa-ação**. Educação e pesquisa, v. 31, p. 502, 2005.

HALISKI, A. M; FLORIANI, D.; FLORIANI, N. Os usos da natureza e ambiente na comunidade do Guaraguaçu como elementos para uma proposta em torno da Agroecologia em Pontal do Paraná – PR. **Revista Mundi Sociais e Humanidades**. Curitiba, PR, v.4, n.2, 64, ago./dez., 2019.

MORIN, A. **Pesquisa-ação integral e sistêmica: uma antropopedagogia renovada**. Trad. Michel Thiollent, Rio de Janeiro: DP&A, 2004, 232p.

NAPI ALIMENTO E TERRITÓRIO. NAPI Alimento e Território: **Plano de Trabalho**. 2022.

NIEDERLE, P. A. **Compromissos para a qualidade: projetos de indicação geográfica para vinhos no Brasil e na França**. 2011. Tese (Doutorado em Ciências Sociais) – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2011.

NIEDERLE, P. A. Construção social de mercados e novos regimes de responsabilização no sistema agroalimentar. In: Construção social dos mercados. **Revista Agriculturas: experiências em agroecologia**. ASPTA - agricultura familiar e agroecologia, 2013.

OLIVEIRA, M., M. A.; SARNEI, J. F. (2000). Sistema Nacional de Unidades de Conservação. Lei 9.985, Artigo 2, Capítulo 1. Publicado no **Diário Oficial**, 19/07/2000.

PARANÁ. Fundação Araucária. **Nota Técnica da Fundação Araucária nº 01/2019: Novos Arranjos de Pesquisa e Inovação – NAPI**. Curitiba: Fundação Araucária, 2019.

PEREZ-CASSARINO, J. FERREIRA, A. D. D. Agroecologia, construção social de Mercados e a Constituição de sistemas agroalimentares alternativos: uma leitura a partir da rede ECOVIDA de comercialização. In: NIERDELE, P. A.; ALMEIDA, L.; VEZZANI, F. M. (Org.). **Agroecologia: Práticas, mercados e políticas para uma nova agricultura**. Curitiba: Kairós Edições, 2012.

RAMOS, D. **Associação Comunitária do Guaraguaçu (ACOMÇÚ): uma história a ser contada**. 38 p. Trabalho de Conclusão de Curso (Especialização em Questão Social na Perspectiva Interdisciplinar). Universidade Federal do Paraná, Setor Litoral, Matinhos/PR, 2017.

RENTING, H.; MARSDEN, T.; BANKS, J. **Enfoques teórico-metodológicos sobre cadeias curtas agroalimentares**. In: **Cadeias curtas e redes agroalimentares alternativas: negócios e mercados da agricultura familiar**. [s.l.] Editora da UFRGS, 2017.

SAMPAIO, C. A. C.; ALVES, F. K. **Arranjo Socioprodutivo de Base Comunitária (APL.COM): um projeto piloto na comunidade do entorno da microbacia do Rio Sagrado (Morretes/PR)**, Organizações Rurais & Agroindustriais, Lavras, v. 15, n. 1, p.30-42, 2013.

SCHNEIDER, S. **Mercados e agricultura familiar. Construção de mercados e agricultura familiar: desafios para o desenvolvimento rural**, v. 1, p. 93-140, 2016.

SCHNEIDER, S., GAZOLLA, M. **Cadeias curtas e redes agroalimentares alternativas: negócios e mercados da agricultura familiar** – Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2017. 520 p.

SOUZA, A. B. DE; FORNAZIER, A.; DELGROSSI, M. E. Local food systems: potential for new market connections for family farming. **Ambiente & Sociedade**, v. 23, out. 2020.

THIOLLENT, M. **Metodologia da pesquisa-ação**. 18. ed. São Paulo: Cortez, 2011.