

UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL – UFFS
CAMPUS CERRO LARGO
CURSO DE AGRONOMIA

PROCESSAMENTO DA UVA NA MICRORREGIÃO DE CERRO LARGO-RS

TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

FELIPE STAZIAKI

CERRO LARGO – RS

2015

FELIPE STAZIAKI

PROCESSAMENTO DA UVA NA MICRORREGIÃO DE CERRO LARGO-RS

Trabalho apresentado à Universidade Federal da
Fronteira Sul, como parte das exigências do Curso
de Graduação em Agronomia, para a aprovação
na disciplina de TCC - II.

Prof. Dra. Débora Leitzke Betemps

CERRO LARGO - RS

2015

DGI/DGCI - Divisão de Gestão de Conhecimento e Inovação

, Felipe Staziaki
PROCESSAMENTO DE UVA NA REGIÃO DAS MISSÕES - RS/
Felipe Staziaki . -- 2015.
42 f.:il.

Orientador: Débora Leitzke betemps .
Co-orientador: Evandro Pedro Schneider.
Trabalho de conclusão de curso (graduação) -
Universidade Federal da Fronteira Sul, Curso de
AGRONOMIA , Cerro Largo, RS, 2015.

1. Videira. 2. Processamento da Uva . I. , Débora
Leitzke betemps, orient. II. Schneider, Evandro Pedro,
co-orient. III. Universidade Federal da Fronteira Sul.
IV. Título.

Membros da banca examinadora:

Prof. Dra. Débora Leitzke Betemps - UFFS (orientador)

Prof. Dr. Evandro Pedro Schneider – UFFS (coorientador)

Prof. Dra. Fernanda San Martins Sanes – UFFS

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	8
2. OBJETIVOS	10
2.1 OBJETIVO GERAL	10
2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	10
3. REFERENCIAL TEÓRICO	11
3.1 ASPECTOS GERAIS SOBRE A VIDEIRA.....	11
3.2 CARACTERIZAÇÃO DA ÁREA DE ESTUDO	13
3.3 CADEIA PRODUTIVA.....	14
4. MATERIAIS E MÉTODOS.....	16
5. RESULTADOS E DISCUSSÃO.....	18
6. CONCLUSÃO	30
7. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	31
8. REFERENCIAS	32
9. ANEXO - QUESTIONÁRIO	37

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Representação da cadeia produtiva da uva.....	14
Figura 2 - Representação da microrregião de Cerro Largo-RS.....	16
Figura 3 - Valores referentes a faixa etária dos informantes participantes da pesquisa na microrregião de Cerro Largo/RS, 2015.	18
Figura 4 - Principais cultivares de uva produzida nas propriedades pertencentes a microrregião de Cerro Largo/RS, 2015.	19
Figura 5 - Diversidade de produtos comercializados pelos produtores da microrregião de Cerro Largo - RS, 2015.	22
Figura 6 - Realização de testes nas agroindústrias processadoras de uva na microrregião de Cerro Largo - RS, 2015.	24
Figura 7 - Principais materiais utilizados nos tanques para o processamento da uva nas agroindústrias da microrregião de Cerro Largo - RS, 2015.	25
Figura 8 - Formas de comercialização dos produtos da uva na microrregião de Cerro Largo - RS, 2015.	25
Figura 9 - Perspectivas do negócio dos estabelecimentos processadores de uva na microrregião de Cerro Largo - RS, 2015.	27
Figura 10 - Fatores limitantes para o desenvolvimento do setor da uva na microrregião de Cerro Largo - RS, 2015.	28

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 – Valores encontrados para a mão de obra utilizada na produção e processamento de uvas na microregião de Cerro Largo – RS.....	21
Tabela 2 – Valores relatados no preço de venda dos produtos nas agroindústrias da microrregião de Cerro Largo – RS, 2015.	26

RESUMO

Identificar os elos de uma cadeia produtiva é importante para uma região, pois a partir do entendimento de sua dinâmica poderá se definir suas limitações e potencialidades econômicas. No Brasil são cultivados 81 mil hectares de videiras, e o Rio Grande do Sul é o maior estado produtor e representa 56% de toda a produção, portanto a cultura tem significativa importância socioeconômica. Este trabalho constitui-se num levantamento de dados primários, tendo como objetivo caracterizar o processamento da uva na microrregião de Cerro Largo-RS. Como método de trabalho foram aplicados questionários em 11 estabelecimentos para a sua caracterização. As questões envolveram setores do sistema, levando em conta: as características socioeconômicas dos agricultores, sua organização, questões sobre a produção e processamento, como é feita a comercialização, e as potencialidades do ramo. Caracterizou-se que os principais fatores críticos para o desenvolvimento deste setor são a mão de obra disponível na região, a legislação como dificuldade para registrar o estabelecimento, o uso de herbicidas em lavouras vizinhas e a assistência técnica voltada para a produção e processamento da uva.

Palavras-Chave: Cadeia produtiva. Condições de produção. *Vitis labrusca*. *Vitis vinífera*.

ABSTRACT

Identify links in the production chain is important for the region because from the understanding of its dynamics can be defined their limitations and economic potential. In Brazil they are cultivated 81 000 hectares of vines, and the Rio Grande do Sul is the largest producer state and represents 56% of all production, so culture has significant socio-economic importance. This work constitutes a primary data collection, aiming to characterize the production and grape processing agro-industries in the micro region of Cerro Largo-RS. As a working method were applied questionnaires in 11 establishments for its characterization. The issues involved system sectors, taking into account: the socioeconomic characteristics of farmers, their organization, questions about the production and processing, such as the sale is made, and the industry's potential. Characterized that the main critical factors for the development of this sector are the workforce available in the region, legislation such as difficulty to register the establishment, the use of herbicides on neighboring crops and targeted technical assistance for the production and grape processing .

Keywords: Productive chain. Production conditions. *Vitis labrusca*. *Vitis vinifera*.

1. INTRODUÇÃO

A fruticultura tem recebido destaque especial no Brasil e no mundo, informações sobre a associação entre o consumo de frutas e a redução do risco de doenças leva a população a incluir no cardápio o consumo de frutas (SCHNEIDER, 2012). O Brasil é o terceiro maior produtor mundial de frutas, com uma produção de 41,6 milhões de toneladas em 2013, inferior apenas da Índia e China (ANUÁRIO BRASILEIRO DA FRUTICULTURA, 2015). A produção brasileira tem importância para o mercado mundial, já que ela representa 5,2 % do total produzido (FAO,2015)

A viticultura tem importância econômica e social no Brasil, e também no Rio Grande do Sul, e se destaca ao agregar valor na cadeia produtiva e impulsionar ramos da economia (ANUÁRIO BRASILEIRO DA FRUTICULTURA, 2015). Diversos estudos relatam que a viticultura pode influenciar diretamente sobre a economia de determinada região, como a Serra Gaúcha. Souza (2005) ao analisar a estrutura produtiva de viticultura na região da Serra, relata que inserção de profissionais especializados nas áreas de viticultura e enologia tem grande importância na melhoria da qualidade dos produtos, e também com incremento de novas tecnologias. O autor ainda complementa que a cultura da videira tem importância vital naquela região, pois ela absorve grande parte da mão de obra familiar, cuja estrutura fundiária se caracteriza em áreas inferiores a 15 hectares.

Entender a dinâmica de uma cadeia produtiva é importante para a economia de uma região ou desenvolvimento de um setor. Dessa forma o estudo das principais cadeias produtivas de uma região permite identificar as suas principais potencialidades e deficiências. Nesse sentido, são destacados os aspectos competitivos, as vantagens comparativas, os estrangulamentos setoriais e a necessidade da manutenção do dinamismo produtivo, entre outros aspectos de suma relevância para o desenvolvimento da economia local (TRICHES e SIMAN, 2004).

A área em estudo foi delimitada na microrregião de Cerro Largo, desta maneira é importante a compreensão da dinâmica de sua economia. A estrutura econômica das missões, a qual a microrregião estudada faz parte, é baseada em produtos para exportação, e por isso é dependente do mercado mundial, dessa

maneira ela se torna vulnerável (NIEDERLE, 2007). Neto e Basso (2008) ao estudarem a cadeia produtiva do leite no Rio Grande do Sul mencionam que para a permanência de uma população no campo é necessário produções com valor agregado, e propôs que os pequenos e médios agricultores devem ser estimulados, para que todos possam alcançar o patamar de reprodução social.

Diante dos entraves enfrentados na microrregião, são necessárias algumas mudanças para que o cenário econômico melhore. A área em estudo têm características de produção de matéria prima, e esses produtos gerados têm baixo valor agregado, torna-se necessário estudar a região com intuito de constatar atividades com potencial de diversificação do setor. As agroindústrias poderiam vir a melhorar este cenário, como descrito por Gnoatto et al. (2004) em seu trabalho no município de Capanema-PR que a agroindústria ocupa 78,15% do tempo diário de trabalho, e assim gerando renda e absorvendo grande parte da mão-de-obra familiar.

Nesse contexto o presente estudo teve o objetivo de caracterizar a produção e o processamento da uva na microrregião de Cerro Largo, analisando principalmente a atuação das agroindústrias processadoras localizadas na área em estudo.

2. OBJETIVOS

2.1 OBJETIVO GERAL

Caracterizar o processamento de uva na microrregião de Cerro Largo-RS.

2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Caracterizar o perfil socioeconômico dos entrevistados
- Descrever os aspectos organizacionais
- Retratar o perfil produtivo
- Caracterizar o processamento
- Indicar o destino pós-processamento
- Avaliar dificuldades e potencialidades do setor

3. REFERENCIAL TEÓRICO

3.1 ASPECTOS GERAIS SOBRE A VIDEIRA

A produção mundial de frutas em 1993 foi de 55,9 milhões de toneladas, e 20 anos depois, em 2013, a produção evoluiu para 77,2 milhões de toneladas. O maior produtor do mundo é a China, com 11,7 milhões de toneladas em 2013, seguidos da Itália e Estados Unidos, com produção, respectivamente de 8 milhões e 7,7 milhões de toneladas (FAO,2015).

A viticultura no Brasil representa grande importância econômica e social, dados históricos apontam que a introdução da videira ocorreu através dos colonizadores portugueses em 1532, com as cultivares *Vitis vinífera*. No início do século XIX a incidência de doenças fúngicas levou a viticultura à decadência. Diante da crise no setor, foram implantadas no Brasil cultivares da espécie *Vitis labrusca*, uma espécie americana que é mais rústica, sendo as espécies utilizadas prioritariamente na produção de suco (BOTELHO e CAMARGO, 2009).

Simão (1998) apud Neroni (2009) certifica que a família Vitaceae possui 11 gêneros e aproximadamente 450 espécies. O gênero *Vitis* é o mais importante e abrange cerca de 50 espécies conhecidas, sendo algumas silvestres. Deste total, aproximadamente, 35 espécies apresentam algum valor econômico para o cultivo. Sendo que duas delas se destacam, as de origem americana (*Vitis labrusca* L.) e europeia (*Vitis vinífera*) (TEIXEIRA et al.,2002).

A cultura da videira está difundida em todo o território nacional, portanto ela abrange vários biomas, sendo que cada um deles exigem manejos diferentes. A variação da altitude é grande, assim como a diversidade ambiental, que inclui regiões de clima temperado, subtropical e tropical. A viticultura do Rio Grande do Sul é de clima temperado, que se caracteriza por um ciclo anual, seguido por um período de dormência (CAMARGO et al, 2011).

A viticultura brasileira ocupa uma área de 81 mil hectares, com vinhedos do extremo sul até a linha do equador (MAPA, 2015). Em 2013 o Brasil representou 1,86% da produção mundial, com 1,43 milhões de toneladas. A produtividade foi de 18,1 toneladas ha⁻¹(FAO, 2015). O Rio Grande do Sul é o maior produtor brasileiro de videiras, representando 56 % da produção nacional, com uma área cultivada de

49.700 hectares. A produção total em 2013 foi de 807.700 toneladas, a média de produção ha⁻¹ foi de 16,2 toneladas (IBGE, 2015).

A maior concentração da produção de vinhos, suco de uva e derivados está no Rio Grande do Sul, onde são elaborados, em média 330 milhões de litros de vinhos e mostos, representando mais de 90% da produção nacional (MAPA,2015). Desse total, foram processados 610 milhões quilogramas, sendo que 88% eram de variedades americanas/híbridas e o restante foi de viníferas. (IBRAVIN,2014)

Segundo Souza (2005), a viticultura brasileira se desenvolveu principalmente no Rio Grande do Sul, onde tem significativa importância socioeconômica. No estado, desde a década de 90 a produção vem sofrendo uma transformação em seu nível de excelência, pois os produtos produzidos alcançaram um novo patamar de desenvolvimento, especificamente no que diz respeito a aspectos qualitativos. Um exemplo de onde o segmento da uva se faz importante economicamente é a Serra Gaúcha, onde se concentram a maioria das empresas do ramo.

Gnoatto et al. (2004), ao estudar uma a influência da renda gerada por uma pequena agroindústria familiar processadora de cana-de-açúcar associativa no município de Capanema-PR, percebeu que esta unidade de produção proporcionou um incremento na renda de 40%. Peliski et al. (2009) realizaram um cálculo de custos e retorno em uma agroindústria familiar que processa uva para geleia no estado do Paraná. Este trabalho relata que a agroindústria teve o retorno do valor investido na primeira safra e mais 28% da segunda, e que o valor agregado por esse processado elevou a receita líquida do produtor em 168%. Portanto nota-se a importância das agroindústrias para agregar valor, e para manter um nível de reprodução social adequado.

Diante destes fatos pode-se observar a importância das agroindústrias, desta maneira deve-se estudar a cadeia produtiva da região para que se possa compreender a dinâmica de produção. Os dados obtidos pelo presente trabalho podem apontar estratégias para que o desenvolvimento econômico na região possa ser acelerado.

3.2 CARACTERIZAÇÃO DA ÁREA DE ESTUDO

A região das missões é considerada uma área geográfica que tem como base econômica a agropecuária. Na região localizada mais ao norte, a qual se situa a microrregião estudada, tem grande presença de pequenas unidades de produção (menores que 50 hectares), com mais de 60% de sua área ocupada por este tipo de propriedade. (COREDE MISSÕES, 2006)

Nierdele e Junior (2009) ao descreverem a região das Missões, relatam que ela se caracteriza por uma dinâmica de desenvolvimento agroindustrial exportador, amplamente dependente do setor primário, notadamente, do desempenho de cultivo de alto valor comercial (especialmente a soja), o que repercute na significativa vulnerabilidade da economia local frente às instabilidades dos mercados internacionais de commodities agrícolas. Os autores ainda complementam que a região apresenta um dos universos de agricultores familiares do sul do país mais afetados pelas transformações das políticas de modernização conservadora da agricultura.

Conterato (2008) descreve que a região das missões apresenta um dos os maiores fluxos de migração, configurando economias locais frágeis em relação a capacidade de absorver localmente a população economicamente ativa rural e urbana. Frente a isso surge a oportunidade de estudar a cadeia produtiva da uva, principalmente das agroindústrias processadoras de uva, já que este setor contribui para absorver grande mão-de-obra.

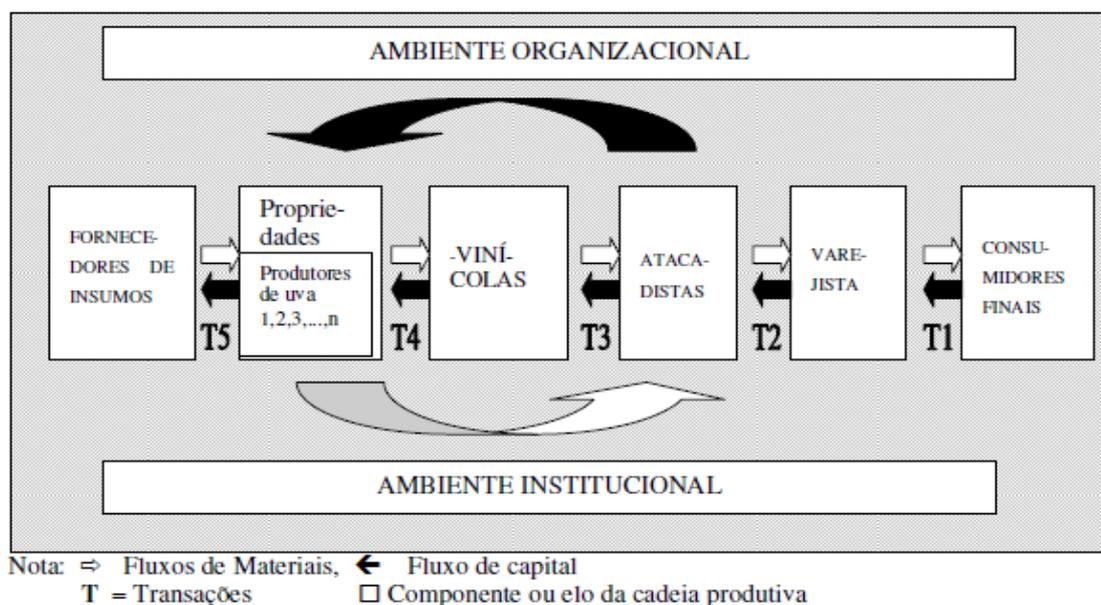
Junior (2007) ao analisar as agroindústrias familiares na região noroeste do estado do Rio Grande do Sul relata que estas possibilitam uma chance de maior lucratividade, pois nas propriedades analisadas a cana-de-açúcar ocupava 22,5% da área total da propriedade, mas era a principal atividade em 93,3% dos estabelecimentos. Desta maneira as agroindústrias podem contribuir com o desenvolvimento regional, geração de valor agregado dos produtos e incentivo a criação de novos empregos.

A microrregião de Cerro Largo compreende 11 dos 25 municípios abrangidos pela região das missões, portanto suas características regionais são semelhantes às descritas pelos diversos autores. O território tem uma população de 66.600 habitantes em uma área de 2.250,9 km² (IBGE, 2015).

3.3 CADEIA PRODUTIVA

O conceito de cadeia produtiva (figura 1) ou cadeia de valor está concentrado nas atividades necessárias para converter uma matéria-prima em produtos acabados para a venda e o valor agregado em cada etapa da cadeia. Raramente um único ator empreende todas as atividades necessárias para chegar a um produto ou serviço desde sua concepção até o mercado (GEREFFI, 1999 apud WALTER, 2008). O autor complementa que a produção e a comercialização dos produtos implicam em uma cadeia de atividades repartidas entre diferentes atores, podendo estar localizados em diferentes lugares e, em alguns casos, em diferentes países.

Figura 1 - Representação da cadeia produtiva da uva.



Fonte: Triches (2004)

Castro et al. (2002) cita que cadeia produtiva é um conceito que foi desenvolvido como eixo a produção agropecuária e florestal. Os autores ainda acrescentam que a cadeia produtiva foi criada como um instrumento de visão sistêmica, pois parte da premissa que a produção de bens pode ser representada por um sistema, onde os diversos autores são interconectados por fluxos de materiais, de capital e de informação, com o objetivo de suprir o mercado consumidor.

Dentro do contexto de frutas, mesmo que o produto final for de frutas *in natura* de qualquer espécie, terá uma cadeia de produção de frutas envolvida. Incluídas nessa cadeia estarão atividades relacionadas com a produção de insumos, beneficiamento da fruta (lavagem, desinfecção, seleção, tratamento químico, polimento, classificação, empacotamento, resfriamento, logística), industrialização (transformação da fruta em suco, polpas, mini- processados e outros derivados), distribuição e comercialização (RIBEIRO, 2005).

Para Castro (2001) a cadeia produtiva também se relaciona com um ambiente institucional (leis, normas, instituições normativas) e a um ambiente organizacional (instituições de governo, crédito), que em conjunto, exercem influência sobre os componentes da cadeia e sobre o seu desempenho com um todo. North (1991) apud Triches (2004) apontam que elas resultam de alterações de regras formais ou informais provocadas por pressões de grupos de interesse e por decisões políticas ou judiciais. Assim, a eficiência de uma determinada cadeia verificada ao longo do tempo é influenciada pelo grau de envolvimento das instituições.

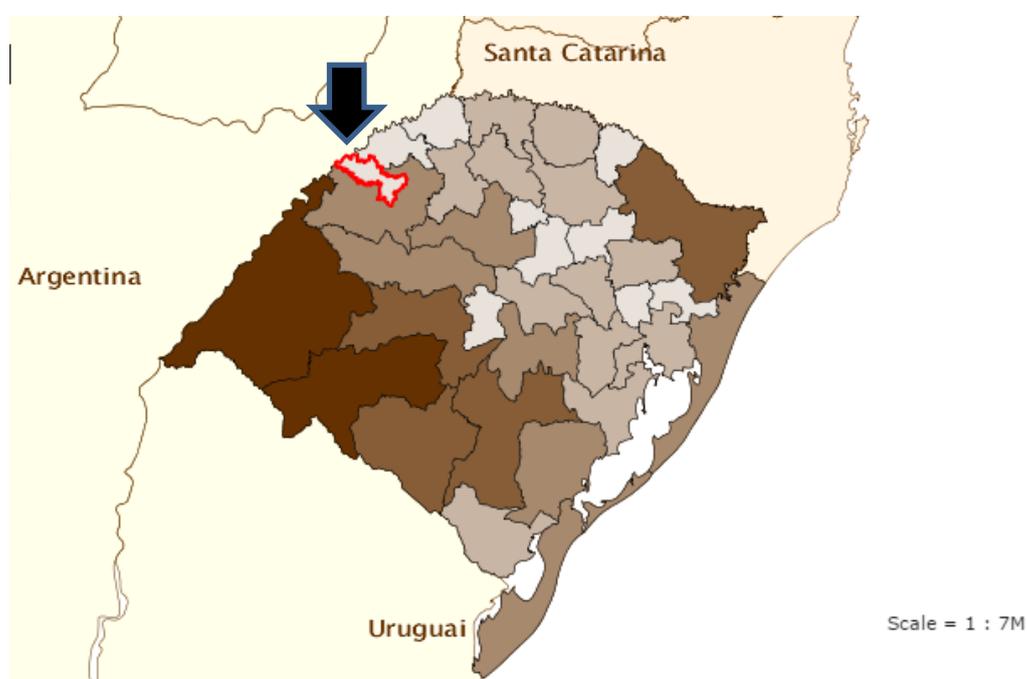
Uma das vantagens de se desenvolver as agroindústrias em uma determinada região é a possibilidade de aumentar a rede de cadeias curtas. Conforme Nierdele et al. (2013) as cadeias curtas surgem como forma de aproximar o produtor do consumidor, assim evitando as cadeias longas e seus intermediários (atacado, varejo, logística). A cadeia curta tem a característica de um desenvolvimento local, pois gera uma realocação dos sistemas agroalimentares (SCARABELOT e SCHNEIDER, 2012).

Riberio (2005) ao mencionar sobre cadeias produtivas defende que é relevante a abordagem e a análise dos segmentos, agentes, fluxos de produção e consumo, os aspectos mercadológicos e socioeconômicos e tendências, específicos a da cada cadeia de frutas, para que sejam desenvolvidas políticas adequadas e planos de ações eficientes no setor de frutas, o qual se coloca em grande representatividade socioeconômica. Portanto o estudo das cadeias produtivas permite a busca do desenvolvimento articulado entre agentes privados, governamentais e de ciências e tecnologia, visando à geração de maior valor agregado. (TRICHES, 2004).

4. MATERIAIS E MÉTODOS

A área em estudo é a microrregião de Cerro Largo, como vista na figura 2 (área com contorno em vermelho) que é composta por 11 municípios: Caibaté, Campina das Missões, Cerro Largo, Guarani das Missões, Mato Queimado, Porto Xavier, Roque Gonzales, Salvador das Missões, São Paulo das Missões, São Pedro do Butiá, Sete de Setembro. Com uma população de 66.600 habitantes em uma área de 2.250,9 km² (IBGE, 2015).

Figura 2 - Representação da microrregião de Cerro Largo-RS



Fonte: FEE – Fundação de Economia e Estatística (2015)

Com o objetivo de caracterizar, entender e avaliar a produção e o processamento de uva da microrregião de Cerro Largo - RS foram selecionados alguns pontos para o estudo. Foi realizado primeiramente um levantamento do número de estabelecimentos processadores de uvas na região com auxílio, principalmente, das EMATER regional e municipais das cidades envolvidas no estudo. Após o mapeamento das agroindústrias foi estabelecido perfil dos produtores para ser realizada a pesquisa, de modo a estudar os principais modos de produção e processamento. Os estabelecimentos selecionados participaram por

adesão voluntária, sendo que os dados pessoais e a localidades dos entrevistados não serão divulgados.

Como etapa preliminar, para fazer parte do objeto de estudo, foi determinado como critério de inclusão no levantamento que a produção ou processamento da uva devesse ser uma das 3 principais fontes de renda da família e estar localizado nos municípios da região em estudo. Com isso, juntamente com EMATER de cada município foi definido quais os estabelecimentos estavam aptos à pesquisa. Todos os enquadrados no quesito foram procurados, porém a entrevista aconteceu somente aos que aderiram voluntariamente.

Inicialmente foram aplicados questionários semiestruturados para a coleta de dados primários, divididos nos seguintes tópicos:

- a) Características socioeconômicas
- b) Aspectos organizacionais
- c) Caracterização da produção
- d) Características do processamento
- e) Mercado
- f) Dificuldades e potencialidades

De acordo com o método adotado, como não se tem um número grande de amostras, definiu-se que todos os estabelecimentos enquadrados no perfil seriam entrevistados, portanto não se trabalha com amostras aleatórias para demonstrar representatividade, pois serão estudados todos os casos existentes na área de estudo.

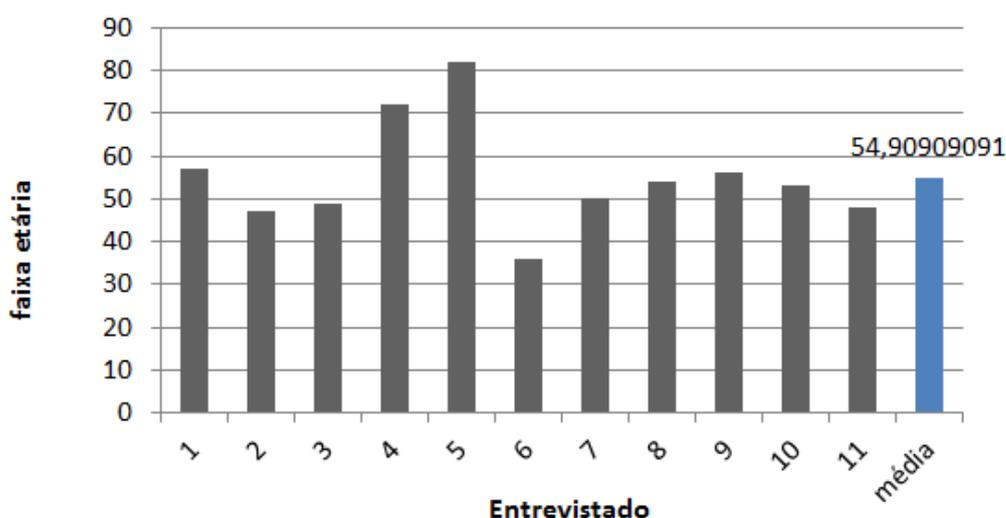
As entrevistas foram realizadas entre julho e agosto de 2015, sempre que possível acompanhada por um técnico da EMATER. Os entrevistados foram informados sobre o tema e sempre com seu consentimento verbal para que a entrevista pudesse ser realizada. Todas as entrevistas foram feitas no seu local de trabalho e duravam em média de 1 hora.

Os dados de caracterização foram analisados e compilados e uma análise descritiva com estes foi realizada. Os dados também foram expressos em tabelas e gráficos com auxílio do programa excel. Diante disso buscou-se a identificação dos pontos com maior destaque na produção e processamento de uva, com o objetivo de detectar as particularidades da microrregião de Cerro Largo.

5. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os dados obtidos nas entrevistas resultaram na caracterização dos estabelecimentos ligados produção e processamento da uva. Todos os responsáveis pelos estabelecimentos eram homens, sendo que a média de idade, conforme apresentando na figura 3, dos entrevistados foi de 55 anos. A idade mais baixa foi de 36 anos e a mais alta com 82 anos. Grande parte dos entrevistados apresentava idade avançada, e em sua maioria já estavam aposentados. Em trabalho realizado por Troian (2013) com viticultores da Serra Gaúcha a idade média observada foi de 40,9 anos, sendo inferior a encontrada neste estudo.

Figura 3 - Valores referentes a faixa etária dos informantes participantes da pesquisa na microrregião de Cerro Largo/RS, 2015.



Fonte: elaborado pelo autor

Quanto à escolaridade, foi constatado que seis (54,5%) chefes de estabelecimento não haviam completado o ensino fundamental, podendo indicar falta de compreensão em algumas partes do processo produtivo. Considerando o restante, quatro (36,4%) deles cursaram o ensino médio e apenas um (9,1%) frequentou o ensino superior. Considerando os dados apresentados pode-se inferir que a escolaridade dos entrevistados é superior ao encontrados por Niederle (2007) em Salvador das Missões, no qual 79% dos agricultores entrevistados não haviam completado o ensino fundamental; 13,8% cursaram o ensino fundamental completo; e apenas 1,7% frequentou o ensino médio; e 3,1% o ensino superior.

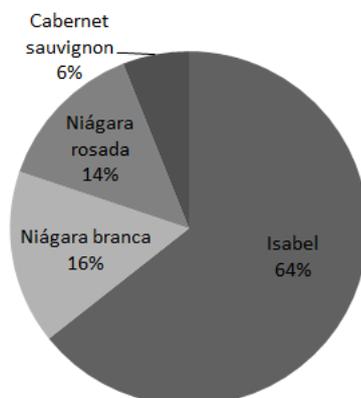
Para os entrevistados que possuíam propriedades rurais, a média de área foi de 18,5 hectares (05 até 50 hectares), corroborando com os valores encontrados pelo COREDE MISSÕES (2006), onde mais de 60% da área abrangida pela microrregião de Cerro Largo é ocupada por agricultores com propriedades menores que 50 hectares.

Quando se tratava da sucessão dos jovens, em oito (08) situações os proprietários informaram que os jovens não tinham interesse em continuar no setor.

Dos entrevistados que produziam sua própria uva, a média da área ocupada pela cultura foi de 0,8 ha (0,2 até 1,5 ha). Nessas áreas foram citadas quatro cultivares utilizadas nos pomares (figura 4). A que mais se destacou foi a cultivar Isabel, que é responsável por 64% de toda a uva comercializada e processada, proporção esta que explica a quantidade em maioria do vinho tinto. A cultivar Niágara branca com 16% e a Niágara rosada com 14%.

Diferente da cultivar Isabel, as cultivares Niágara branca e rosada são cultivadas com o intuito de comercializar o produto in natura, devido a sua aceitabilidade pelo mercado consumidor. Dentre as cultivares de uvas finas a única encontrada foi a Cabernet sauvignon, sendo responsável por 6% do total. Na Serra Gaúcha as proporções das cultivares se aproximam do que foi encontrado na microrregião de Cerro Largo, na Serra, 85% da superfície é ocupada por videiras americanas/hibridas, e a cultivar Isabel representa 45% da área plantada (MIELE, 2006).

Figura 4 - Principais cultivares de uva produzida nas propriedades pertencentes a microrregião de Cerro Largo/RS, 2015.



Fonte: elaborado pelo autor

Em relação aos estabelecimentos, nove (09) dos 11 são próprios, os dois (02) restantes são parceria e associação. Quanto às áreas de produção da uva, em todos os casos são próprias. De todos os estabelecimentos 64% estavam localizados na zona rural dos municípios, e todos eles, exceto um (01), produziam a uva em sua propriedade. Os outros 36% estavam localizados na zona urbana, e destes, em apenas um (01) caso a uva utilizada no processamento e comercialização era de origem própria.

A produção e processamento da uva era a principal fonte de renda em apenas um (01) caso, nos demais a uva era considerada como atividade secundária e terciária da família. A média de tempo no setor vitícola foi de 23 anos, variando de 05 até 70 anos. Na maioria dos casos os entrevistados começaram no ramo como um “*hobbie*” e com o passar do tempo foram aumentando a produção até chegar a seu patamar atual, tal resultado só não foi observado quando a atividade já estava presente na família em gerações passadas, como foi observado em três casos.

Quando a uva era produzida na sua propriedade o sistema de condução latada apareceu em todos os casos. A condução do tipo espaldeira apareceu apenas uma vez, concomitantemente com o tipo anterior, o agricultor relatou que utilizava o sistema devido ao seu período de maturação ser mais antecipado que a latada. Os agricultores explanaram que não utilizavam o sistema espaldeira porque os tratos culturais eram dificultados e exigia maior mão-de-obra. No Rio Grande do Sul, o sistema de condução latada é realizado em 96% da área cultivada com videiras, portando os valores encontrados na microrregião de Cerro Largo se mantiveram próximos a média do estado. (CADASTRO VITÍCOLA – RS, 2015).

Em nenhuma das propriedades foi observado a presença de estufa e sistema de irrigação.

A mão de obra utilizada na produção e processamento da uva era basicamente familiar em quase todo o processo, porém em algumas fases onde a necessidade de mão-de-obra é maior são contratadas algumas pessoas para a execução das tarefas (tabela 1). A situação ocorre principalmente na colheita, onde o período ideal é bastante limitado (horas mais frescas do dia, evitar dias chuvosos). A situação dos viticultores da Serra Gaúcha é similar, pois a mão de obra predominante é familiar (PROTAS et al., 2003).

Tabela 1 – Valores encontrados para a mão de obra utilizada na produção e processamento de uvas na microregião de Cerro Largo - RS, 2015.

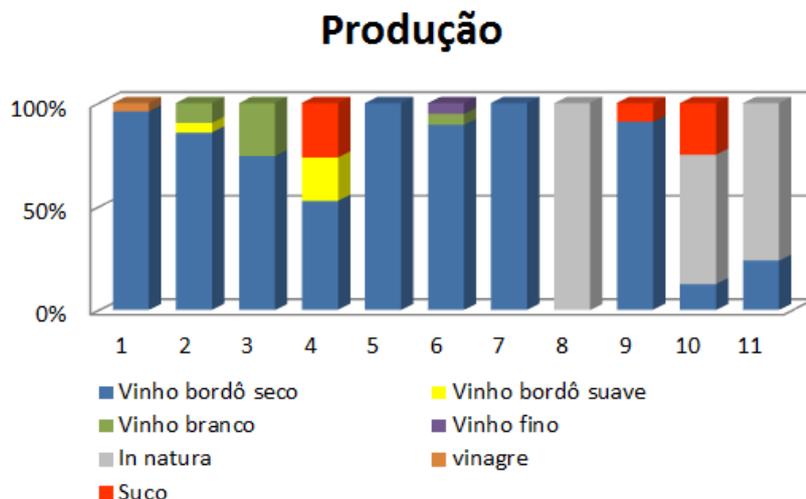
	FAMILIAR	CONTRATADOS	ÉPOCA (contratados)
1	2	3	Processamento do vinho
2	2	--	--
3	3	1	Colheita
4	2	1	Colheita
5	1	1	Processamento do vinho
6	2	8	Colheita
7	2	--	--
8	2	--	--
9	1	1	Colheita
10	2	1	Colheita
11	1	1	Colheita

Fonte: elaborado pelo autor

Na figura 5 é apresentada a diversidade de produtos comercializados pelos agricultores, com suas respectivas quantidades. Ao analisar os dados é possível perceber a predominância da produção de vinho tinto seco. A explicação para tal relevância se deve ao fato das preferências do mercado consumidor, o qual a maioria dos clientes prefere este tipo de vinho. A ocorrência do vinho tinto seco ocorreu em 10 dos 11 estabelecimentos visitados, somando um total de 98 mil litros, representando 81% da produção total de vinho na região.

O vinho branco vem em segundo lugar com 21 mil litros produzidos, já os vinhos finos em menor quantidade com 500 litros. A venda de uva *in natura* era a principal renda do setor em três (03) estabelecimentos. Nesse tipo de mercado a variedade que mais se destaca é a Niágara Rosada, pois segundo os agricultores ela é melhor aceita pelos consumidores devido a sua doçura. Segundo o Cadastro Vitícola - RS (2015) 93% da uva produzida no Rio Grande do Sul é destinada à produção de vinho, sendo que 37% de toda a uva é oriunda da cultivar Isabel. Existe uma diferença entre as proporções entre a região da Serra e a microrregião de Cerro Largo, porém nos dois casos o principal destino da uva é o vinho, e a cultivar predominante é a Isabel.

Figura 5 - Diversidade de produtos comercializados pelos produtores da microrregião de Cerro Largo - RS, 2015.



Fonte: elaborado pelo autor

A origem da uva processada e comercializada está dividida em produção própria e adquirida de terceiros. De toda a uva processada, 76% é de origem própria, totalizando 150 toneladas. O restante, 24% é comprado de terceiros principalmente da Serra Gaúcha. Os entrevistados ao serem questionados pelo motivo de comprarem uva de uma região distante mencionaram que a prática era adotada devido à qualidade da uva da Serra, que era superior, segundo eles, em vários aspectos, como brix, acidez e características esperadas no produto final.

Mandelli (2005) em seu estudo na Serra Gaúcha conclui que o clima tem grande influencia na qualidade da uva, e que a videira demanda de alguns elementos meteorológicos para que possa se desenvolver e produzir uvas de qualidade. Entretanto o clima encontrado na microrregião de Cerro Largo é diferente da Serra Gaúcha, o que pode então explicar essa qualidade da uva relatada pelos entrevistados.

Dos 11 estabelecimentos visitados, em apenas um deles a uva era de origem orgânica não certificada, a sua produção era própria. No restante dos casos, toda a uva era de sistemas tradicionais, isto é, com uso de insumos químicos.

No que se refere à realização de cursos específicos com técnicos capacitados para o cultivo ou processamento da uva, parte dos entrevistados já frequentaram estes ambientes de troca de conhecimento. Através da observação dos dados foi possível observar que quatro (04) dos responsáveis pelos estabelecimentos fazem

curso regularmente, três (03) deles fazem cursos esporadicamente e quatro (04) nunca fizeram cursos. Os agricultores quando indagados da falta de frequência em cursos responderam que o motivo era devido inexistência de cursos em locais próximos e de fácil acesso, bem como profissionais capacitados para fornecer informações sobre todo o processo da uva.

Quando perguntados a quem buscavam informações técnicas frente às dificuldades, cinco (05) deles consultavam técnicos da Emater de seus respectivos municípios, quatro (04) deles informaram que não consultavam ninguém e contavam apenas com o uso do seu próprio conhecimento empírico. Um deles respondeu que buscava um técnico agrícola, e apenas um deles consultava um enólogo. Ao analisar os dados pode-se notar a importância dos meios de extensão rural de órgãos como a Emater. Niederle (2007) ao analisar os agricultores de Salvador das Missões - RS também caracterizou a EMATER como principal fonte de conhecimentos técnicos.

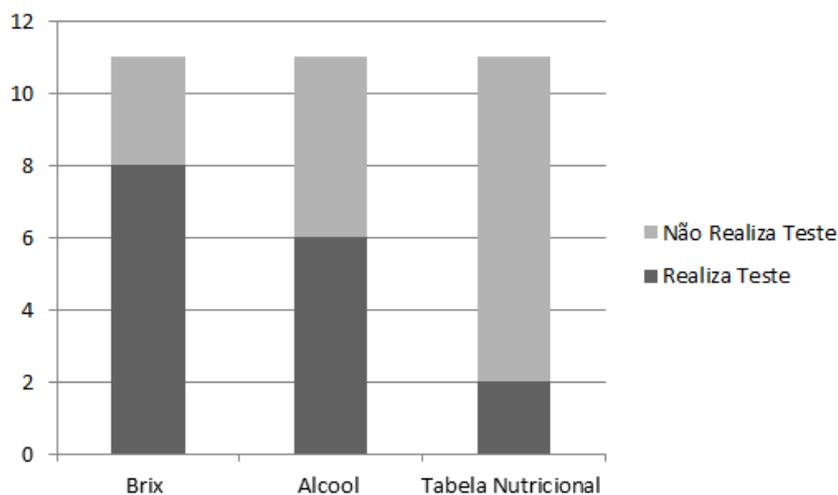
Dos 11 estabelecimentos três (03) possuíam ambientes separados para cada procedimento, e oito (08) não possuíam tal ambiente. Através dos fatos observados, pode-se indicar uma das dificuldades para a legalização, pois a exigência é estabelecida pela legislação vigente para que os produtos possam ser registrados. Entretanto o custo para a implantação destas instalações pode estar acima da capacidade monetária dos proprietários dos estabelecimentos.

Com exceção de um produtor, todos os estabelecimentos realizavam o envasamento dos processados na própria agroindústria. Quanto aos vasilhames (figura 7) três (03) deles usavam litragem nova e usada, três (03) somente usadas, quatro (04) somente novas. Dos quatro (04) que usavam litragem nova, três (03) deles utilizavam rótulos em suas embalagens. O uso dos vasilhames usados, além da possibilidade de contaminação dos produtos pode causar uma má aparência para os consumidores, podendo ocasionar redução nas vendas.

Entre os testes de qualidade realizados (figura 06) foram relatados °brix, graduação alcoólica, e a tabela nutricional. A medição do brix era feita em oito (08) agroindústrias, o teor alcoólico em seis (06), e os testes eram feitos no imóvel com equipamentos próprios. A análise dos produtos para a tabela nutricional era realizada em dois (02) locais, as amostras eram enviadas para laboratórios competentes. Ao falar sobre a tabela nutricional, os proprietários relataram

dificuldades em analisar amostras de todos os lotes de produtos, pois o custo para o procedimento era elevado.

Figura 6 - Realização de testes nas agroindústrias processadoras de uva na microrregião de Cerro Largo - RS, 2015.

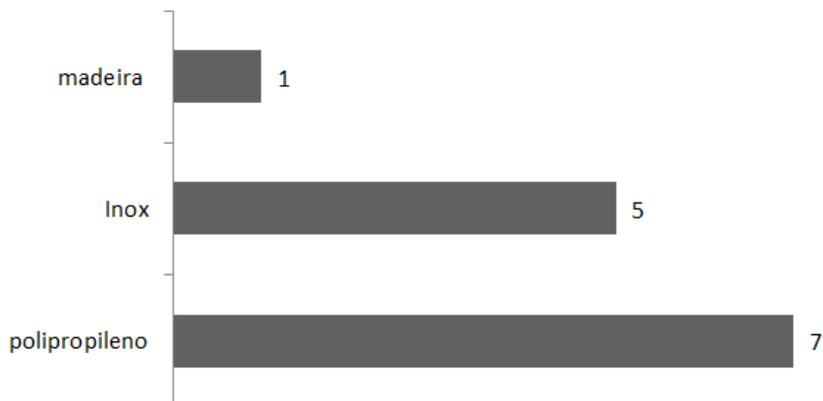


Fonte: elaborado pelo autor

De todos que produziam vinho, apenas três (03) não utilizavam açúcar no mosto para modificar o teor de álcool. Nenhum outro aditivo era adicionado no vinho segundo os proprietários, exceto um deles, que relatou que adicionava metabissulfito de potássio para a conservação do produto. Os entrevistados comentaram que parte dos consumidores prefere vinho sem o aditivo, porém utilizam com objetivo de controlar a fermentação e evitar perdas dos produtos já embalados.

Referentes aos materiais dos tanques para fermentação e estocagem do vinho (figura 8) foram encontrados recipientes feitos de inox, polipropileno e madeira. Em sete (07) foram encontrados tanques de polipropileno (termoplástico), cinco (05) de inox, e em um caso o proprietário possuía tanques de madeira.

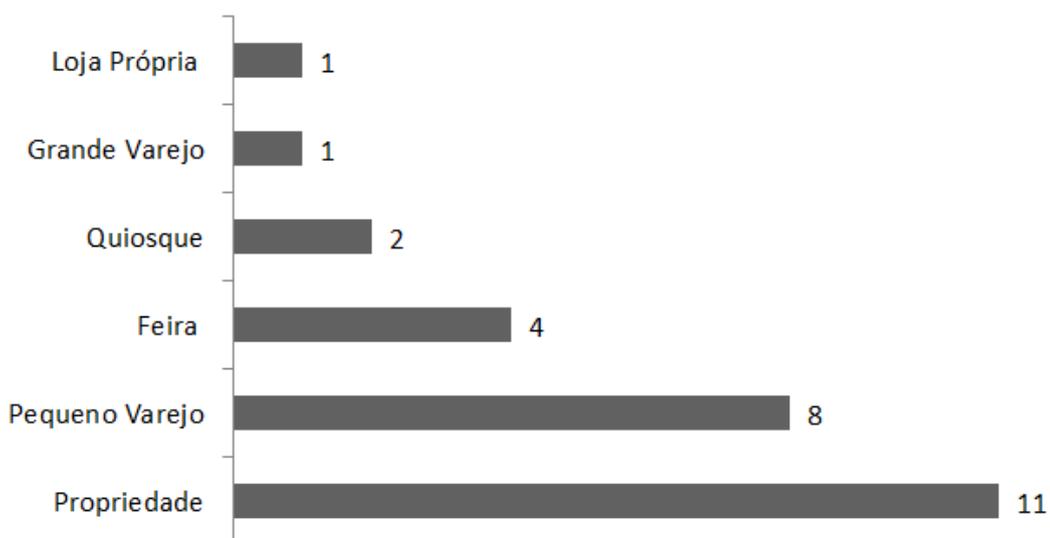
Figura 7 - Principais materiais utilizados nos tanques para o processamento da uva nas agroindústrias da microrregião de Cerro Largo - RS, 2015.



Fonte: elaborado pelo autor.

Os entrevistados indicaram mais de um local de comercialização dos seus produtos (figura 8). A principal forma de comercialização é a sua residência, tanto rural como a urbana, tal forma é praticada pelos 11 estabelecimentos. O segundo método mais utilizado é o comércio no pequeno varejo (minimercados) que foi relatado em oito (08) dos casos, quatro (04) deles em feiras locais, dois (02) em quiosques, e apenas um no grande varejo o qual também possui loja própria.

Figura 8 - Formas de comercialização dos produtos da uva na microrregião de Cerro Largo - RS, 2015.



Fonte: elaborado pelo autor

Com relação ao preço de venda (tabela 2.) o valor médio por litro do vinho foi de R\$ 5,40, variando de R\$ 5,00 até R\$ 6,50. O suco com uma média de R\$ 6,15 por litro, e o quilograma da uva in natura com R\$ 2,60. Os informantes que não produziam sua própria uva relataram que a quantidade vendida no ano atual era quem definia as quantidades processadas para o próximo ano. Para os que produziam sua uva, o que definia os estoques era a produção da área, se produzia mais, processava mais, e vice-versa.

Tabela 2 – Valores relatados no preço de venda dos produtos nas agroindústrias da microrregião de Cerro Largo - RS, 2015.

Informante	Vinho/litro	Uva in natura/kg	Suco/ litro
1	5,00		
2	5,00		
3	5,50		5,50
4	5,00	2,00	
5	6,50		
6	6,00	2,50	
7	6,25		
8		3,00	
9	5,00		5,00
10	5,00		8,00
11	5,00	3,00	

Fonte: elaborado pelo autor

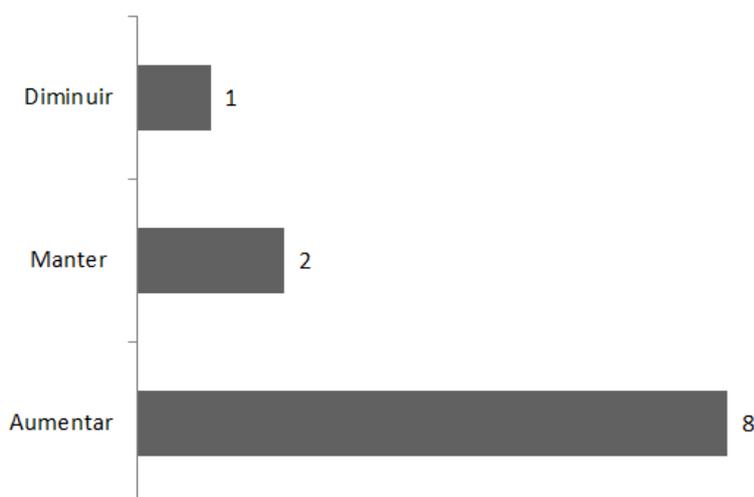
Quanto ao investimento no setor, em 73% dos estabelecimentos o investimento era feito com dinheiro próprio, já nos outros 27% o valor era procedente de financiamentos de programas federais (Mais Alimentos, Pronaf). Um entrave apresentado pelos entrevistados para adquirir tais financiamentos era que seu estabelecimento era informal, portanto não se enquadrava dentro dos pré-requisitos dos programas. A viticultura de Flores de Cunha -RS é altamente tecnicizada (TROIAN, 200) já a encontrada na microrregião de Cerro Largo tem uma característica menos tecnicizada, porém, nos dois casos os agricultores envolvidos consideram que o setor é rentável e que novos investimentos são necessários.

A formação de preço era feita de diversas formas, na maioria dos casos eles seguiam a tendência de mercado, ou seja, praticavam os preços médios dos comércios regionais. Tal tendência pode ser observada, pois foram entrevistados estabelecimentos em toda a microrregião de Cerro Largo, e o preço do vinho, por

exemplo, teve uma variação máxima de 1,50 R\$. Os preços dos demais produtos também se mantiveram próximo da média regional.

Quando os informantes foram questionados sobre as perspectivas do negócio (figura 9), apenas um deles pretende diminuir a produção, pelo motivo do sistema de produção da uva estar sendo prejudicado pela aplicação de herbicidas não seletivos em lavouras vizinhas. Em dois casos eles pretendem continuar na mesma proporção de produção. Já a maior parte pensa em aumentar a produção, pois veem o setor com rumos promissores.

Figura 9 - Perspectivas do negócio dos estabelecimentos processadores de uva na microrregião de Cerro Largo - RS, 2015.



Fonte: elaborado pelo autor

Constatou-se que existem diversos fatores limitantes (figura 10) em todo o sistema relacionado com a produção e processamento da uva. Dentre eles está a mão-de-obra, que foi um ponto crítico relatado em mais da metade dos estabelecimentos. O grande problema que pode ser observado é que a necessidade de mão-de-obra tem grande demanda somente em alguns períodos do ano, dificultando assim encontrar quadro de funcionários disponível em suas localidades. Um exemplo do fato é na propriedade 06 que apenas na colheita necessita de 08 contratados. Silva et. al (2008) ao realizar um diagnóstico do estado de São Paulo também constatou que a mão de obra foi o principal fator limitante do setor vitícola.

Figura 10 - Fatores limitantes para o desenvolvimento do setor da uva na microrregião de Cerro Largo - RS, 2015.



Fonte: elaborado pelo autor

A legislação vigente foi o principal entrave citado pelos entrevistados ao serem indagados sobre o motivo de seu estabelecimento ser informal, já que tal categoria se repetiu 09 vezes. Os entrevistados relataram que a legislação relacionada ao setor necessitava de uma reformulação, já que muitas exigências só poderiam ser cumpridas com um alto investimento de capital, que na maioria das vezes só poderia ser realizada por grandes empresas. Eles reivindicaram políticas públicas e leis que simplifiquem o desenvolvimento do setor para pequenos agricultores familiares, pois a maior parte dos entrevistados era oriunda deste grupo.

A aplicação de herbicidas em lavouras vizinhas apresentou-se como um problema para alguns agricultores com produção própria. Eles citam a molécula 2,4D como um dos principais herbicidas que causam danos à videira, pois o produto é destinado ao controle de plantas daninhas de folha larga, prejudicando o desenvolvimento da cultura da uva, visto que ela faz parte do grupo que o herbicida tem efeito. A contaminação, segundo os agricultores, ocorreu principalmente pela deriva no momento da aplicação do produto.

A assistência técnica foi um impasse relatado 04 vezes pelos entrevistados. A EMATER é um órgão ativo na microrregião de Cerro Largo, porém não consegue

atender a todos que necessitam. Outra questão apresentada foi de que a região tem deficiência de técnicos capacitados voltados a produção e processamento, como os enólogos. Os entrevistados informaram que estes profissionais só eram encontrados em outras regiões, o que dificultava e tornava a procura por eles mais esporádica e com um custo maior. Tal fato aponta que técnicos relacionados com o setor estão em falta, provavelmente devido a produção de uva ser pouco presente na região, portanto não atrai tal classe. Souza (2005) analisou a inserção destes profissionais no Rio Grande do Sul, principalmente na região de Bento Gonçalves, e concluiu que eles foram decisivos para a evolução da viticultura nessa região.

A idade foi um fator limitante em duas propriedades, pois os proprietários já eram aposentados e não tinham mais condições de suprir a mão-de-obra necessária no estabelecimento. O custo dos equipamentos foi citado duas vezes nas 11 entrevistas, onde relataram que os custos iniciais de implantação dos equipamentos eram elevados, e os entrevistados não tinham condições monetárias do dado investimento. Os fatores pragas e doenças e clima também foram informados como entraves na produção.

6. CONCLUSÃO

Com base nos resultados apresentados neste trabalho é possível notar a importância do setor para os agentes envolvidos na microrregião de Cerro Largo. Constatou-se que existem muitos fatores críticos que limitam o desenvolvimento da viticultura, entre eles a mão de obra, que é escassa principalmente no período da colheita e processamento do vinho. Como os estabelecimentos se caracterizam por ser informal, a legislação se mostrou um obstáculo, pois os entrevistados relataram que era necessário um alto investimento para se enquadrar nas leis. Para os que eram agricultores, foi constatado que os pomares sofriam danos através da fitotoxicidade de herbicidas que eram aplicados em lavouras vizinhas.

O principal ponto de venda dos produtos era a propriedade, onde eram comercializados o vinho (branco e tinto), suco, vinagre e uva *in natura*. Destes produtos, o vinho tinto apareceu em maior quantidade nas agroindústrias visitadas, sendo produzido a partir da cultivar Isabel. O vinho era produzido a partir de uvas americanas, já os vinhos finos não foram frequentes. A uva *in natura* também foi importante para algumas propriedades, neste segmento a cultivar Niágara branca e rosada eram utilizadas.

Na microrregião de Cerro Largo não foram encontradas formas de organização entre os que processavam e comercializavam a uva. Observou-se a inexistência de cooperativas relacionadas ao setor, desta maneira, fomentar o desenvolvimento destas entidades poderia trazer benefícios aos envolvidos. Assim como cooperativas, a assistência técnica especializada (enólogos) também não é encontrada para o setor da uva.

A atividade na maioria das vezes era de importância secundária na renda das famílias, muitos relataram que ela foi iniciada como um “hobbie”. Os investimentos no setor eram com recursos próprios, e não provinham de linhas de crédito ou políticas públicas. E os envolvidos pretendem aumentar a produção, pois veem o setor como promissor.

7. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Para a produção e processamento são usados métodos tradicionais, passados de geração para geração, assim é um indicativo de que a inserção de tecnologia pode ser um obstáculo. Dos entrevistados, oito deles relataram que pretendem aumentar a produção, porém nenhum deles citou inserir novas tecnologias ou novos métodos de produção e processamento. Desta maneira o incentivo para que técnicos capacitados atuem na região poderá alterar esse cenário, pois estes profissionais poderão estimular o desenvolvimento de novas práticas.

A atividade na maioria das vezes era de importância secundária na renda familiar, portanto os investimentos no setor também ficavam nessa ordem, o que dificulta o seu desenvolvimento.

Deve-se criar ferramentas para que a regulamentação dos estabelecimentos possa ser efetuada. Para que assim a fiscalização possa ser feita, a fim de estabelecer critérios de processamento e de qualidade dos produtos. E que sendo regulamentado, os entrevistados possam acessar linhas de financiamentos.

Um ponto interessante que foi observado é que grande parte dos produtos são comercializados na propriedade, o que fortalece as cadeias curtas de comercialização. Assim aumentando a proximidade do produtor com o cliente, também diminui os atravessadores, e com isso, o preço final do produto passa a ser mais acessível para o comprador.

Através do estudo pôde-se obter dados referentes ao setor da uva, já que até então as informações disponíveis eram escassas. A partir do trabalho feito é possível entender melhor o sistema de produção e processamento da viticultura, e assim, buscar alternativas para os problemas que foram encontrados.

8. REFERENCIAS

- [1] **ANUARIO BRASILEIRO DA FRUTICULTURA**, Santa Cruz do Sul: Editora Gazeta Santa Cruz, p.83, 2015.
- [2] BOTELHO, R. V.; PIRES, E. J. P. Viticultura como opção de desenvolvimento para os Campos gerais. II ENCONTRO DE FRUTICULTURA DOS CAMPOS GERAIS, Ponta Grossa. **II encontro de fruticultura dos campos gerais**, 2009, p. 40-54.
- [3] CAMARGO, U. A et al. Progressos na viticultura brasileira. **Revista Brasileira de Fruticultura**, v. 33, p. 144-149, 2011.
- [4] CASTRO, A. M. S. Prospecção de cadeias produtivas e gestão da informação. **Transinformação**, v. 13, n. 2, p. 55-72, 2001.
- [5] DE CASTRO, A. M. G.; LIMA, S. M. V.; CRISTO, C. M. P. N. XXII SIMPÓSIO DE GESTÃO E INOVAÇÃO TECNOLÓGICA. **Simpósio**. Cadeia produtiva: marco conceitual para apoiar a prospecção tecnológica. Salvador, 2002. 14 p.
- [6] CONTERATO, M. A. **Dinâmicas regionais do desenvolvimento rural e estilos de agricultura familiar: uma análise a partir do Rio Grande do Sul**. 2008. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Rural) – Faculdade de Ciências Econômicas da Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre. 2008.
- [7] Corede missões 2006, Disponível em: <<http://www2.al.rs.gov.br/forumdemocratico/LinkClick.aspx?fileticket=9Urkjjeva2g%3D&tabid=5363&mid=7972>> Acessado em 16/04/2015
- [8] CZAMANSKI, Raquel Teresinha. Prospecção de atividade antibacteriana em resíduos da viticultura na perspectiva da desinfecção e antissepsia aplicadas à saúde e à produção animal, bem como à agroindústria familiar. 2013.

- [9] DE CÁSSIA NERONI, R. Amarelos da videira: identificação e análise filogenética dos fitoplasmas, transmissão dos agentes causais e otimização da diagnose. 2009. **Tese de Doutorado**. Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz.
- [10] DE CASTRO, A. M. G.; L., S. M. V.; CRISTO, C. M. P. N. Cadeia produtiva: marco conceitual para apoiar a prospecção tecnológica. **XXII Simpósio de Gestão e Inovação Tecnológica**. Salvador, 2002.
- [11] EMBRAPA. **CADASTRO VITICOLA – RS**. Disponível em: <<http://www.cnpuv.embrapa.br/pesquisa/cadastro/cds/2008-2012/dados/apresentacao.html#>> Acessado em: 01 dez. 2015.
- [12] FAO. **Faostat**. Disponível em: < <http://faostat3.fao.org/compare/E>>. Acessado em: 18 abr. 2015.
- [13] FROEHLICH, J. M. et al. A agricultura familiar e as experiências de Indicações Geográficas no Brasil meridional. *Agrociencia Uruguay*, v. 14, n. 2, p. 115-125, 2010.
- [14] FEE. Fundação de Economia e Estatística. Disponível em: <<http://feedados.fee.tche.br/feedados/#!pesquisa=0>> Acessado em: 12 set. 2015.
- [15] GEREFFI, G.; GARCIA JOHNSON, R.; SASSER, F (2003b). The NGO industrial complex. *Foreign Policy*, July, 1-14. In WALTER, T. **Novos Usos e Novos Mercados: Qual sua influência na dinâmica da cadeia produtiva dos frutos do mar oriundos da pesca artesanal**. Tese (Doutorado em Ciências) – Universidade Federal do Rio de Janeiro. Seropédica, 2008.
- [16] GNOATTO, A. A. et al. pluriatividade, agroindústria e agricultura familiar. In: XLII Congresso da Sociedade Brasileira de Economia e Sociologia Rural. Cuiabá-MT. **Anais**. 2004.

- [17] IBGE. **Sistema de Recuperação automática – SIDRA**. Disponível em <<http://www.sidra.ibge.gov.br/bda/tabela/listabl.asp?z=t&o=11&i=P&c=1250>>
Acessado em: 13 mai. 2015.
- [18] JUNIOR, V. J. W.; as questões agrícolas nas propriedades com agroindústria familiar no noroeste do Rio Grande do Sul. XLV CONGRESSO DO SABER, 2007, Londrina. **Congresso**. São Luiz Gonzaga, 2006.
- [19] IBRAVIN. **Dados Estatísticos**. <Disponível em:
<http://www.ibravin.org.br/dados-estatisticos>> Acesso em: 2 mai. 2015.
- [20] MAPA. **Uva**. Disponível em:
<<http://www.agricultura.gov.br/vegetal/culturas/uva> >. Acessado em: 16 abr. 2015.
- [21] MANDELLI, Francisco. **Comportamento meteorológico e sua influência na vindima de 2005 na Serra Gaúcha**. Embrapa Uva e Vinho, 2005.
- [22] MIELE, Luiz Antenor Rizzon1 Alberto. Efeito da safra vitícola na composição da uva, do mosto e do vinho Isabel da Serra Gaúcha, Brasil. **Ciência Rural**, v. 36, n. 3, 2006.
- [23] NETO, B. S.; BASSO, D. A produção de leite como estratégia de desenvolvimento para o Rio Grande do Sul. **Desenvolvimento em questão**, Ijuí, v. 3, n. 5, 2005.
- [24] NERONI, R. C. **Detecção e identificação molecular de fitoplasmas associados ao amarelo da videira**. 2004. Tese de Doutorado. Universidade de São Paulo, São Paulo, 2004.
- [25] NIEDERLE, P. A. **Mercantilização, estilos de agricultura e estratégias reprodutivas dos agricultores familiares de Salvador das Missões**, RS. 2007.

- [26] NIEDERLE, P. A.; JUNIOR, V. J. W. A agroindústria familiar na região Missões: construção de autonomia e diversificação dos meios de vida. **Redes**, Santa Cruz do Sul, v. 14, n. 3, p. 75-102, 2009.
- [27] NIEDERLE, P. A.; ALMEIDA, L.; VEZZANI, F. M.. **Agroecologia: práticas, mercados e políticas para uma nova agricultura**. Curitiba: kairós, 2013.
- [28] NORTH, Douglass C. Institutions, institutional change and economic performance. Cambridge: Cambridge University Press, 1991, 152 p. IN TRICHES, D.; SIMAN, R. F.; CALDART, W. L. **A identificação e análise da cadeia produtiva da uva e vinho Região da Serra Gaúcha**. Caxias do Sul: UCS, 2004
- [29]
- [30] PELINSKI, A. et al. A agroindustrialização da uva como alternativa para a agricultura familiar. **Acta Scientiarum Human and Social Sciences**, Maringá, v. 31, p. 27-32, 2009.
- [31] PREZOTTO, Leomar Luiz. Uma concepção de agroindústria rural de pequeno porte. *Revista de ciências humanas*, n. 31, p. 133-153, 2002.
- [32] PROTAS, JF Da S.; CAMARGO, U. A.; MELO, LMR de. A vitivinicultura brasileira: realidade e perspectivas. In: **Jornadas GESCO**, 13., 2003, Montevideo, Uruguay,. Universidad de la República; INIA, 2003.
- [33] RIBEIRO, L. M. **Incentivos para certificação da qualidade no sistema de Produção Integrada de Frutas (PIF): um estudo de casos na cadeia produtiva da maçã**. 2005. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Produção) – Universidade Federal de São Carlos. São Carlos, 2005.
- [34] SCARABELOT, M.; SCHNEIDER, S.. As cadeias agroalimentares curtas e desenvolvimento local—um estudo de caso no município de Nova Veneza/SC. **Revista Faz Ciência**. Francisco Beltrão, v 14, p 101 – 130, 2012

- [35] SCHADECK, M.; PIRES, H. V. O sujeito olhando o objeto: análise do processo de planejamento do corede missões (RS) n. XXI, 2013, Ijuí. **Salão do Conhecimento**, Ijuí, p. 1-4.
- [36] SCHNEIDER, E P. **Contaminação química e microbiológica na cadeia produtiva do pêssego: contribuição à análise de risco**. Pelotas, 2012.
- [37] SILVA, P. R. et al. Diagnóstico produtivo, tecnológico e gerencial da vitivinicultura no Estado de São Paulo. **Informações Econômicas**, v. 38, n. 4, 2008.
- [38] SOUZA, F. **Mudanças promovidas no setor vitivinícola do Rio Grande do Sul pela inserção de profissionais especializados nas áreas de viticultura e enologia**. Rio de Janeiro: UFRRJ, 2005.
- [39] TEIXEIRA, A. de C. et al. Aptidão agroclimática da cultura da videira no Estado da Bahia. **Revista Brasileira de Engenharia Agrícola e Ambiental**. Campina Grande, v. 6, n. 1, p. 107-111, 2002.
- [40] TRICHES, D.; SIMAN, R. F.; CALDART, W. L. **A identificação e análise da cadeia produtiva da uva e vinho Região da Serra Gaúcha**. Caxias do Sul: UCS, 2004.
- [41] TROIAN, Alexandre et al. AGRICULTORES FAMILIARES E AS CARACTERÍSTICAS DO PROCESSO DE TOMADA DE DECISÃO: O CASO DOS VITICULTORES DE FLORES DA CUNHA-RS-BRASIL. **Redes**, v. 19, n. 1, p. 130-149, 2013.

9. ANEXO - QUESTIONÁRIO

Caracterização dos produtores

NOME: _____ Idade: ____M[] F[] Endereço: _____ _____
--

Familiar [] Patronal []

Escolaridade: Analfabeto [] 1º grau incon. [] 1º grau [] 2º grau incon. [] 2º grau [] Superior []
--

Os jovens tem interesse na sucessão: Sim[] Não[]
--

Área da propriedade: Própria[] Arrendada[] Parceria[] Outra _____
--

Principais culturas ou atividade geradora de renda

Cultura/atividade				
Área/ Salário	ha	ha	ha	ha

Aspectos organizacionais dos produtores

O estabelecimento é: Próprio[] Cooperativa[] Associação[] Sociedade [] Outra _____
Fonte de informação técnica:
Assistência técnica:
Histórico de registro da empresa:
Tempo em que está no setor:
Local adequado:

Como é feita a administração:
Investimentos no setor:
Acesso a financiamentos:

Caracterização da produção

Origem da uva utilizada no processamento: - Produção própria _____ - Terceiros _____

Tipo de sistema de produção: Tradicional[] Orgânico[]
Sistema de condução: Latada[] Espaladeira[]
Estufa: Não possui[] Túnel alto[] Túnel baixo[]

Relacionado à produção própria							
Cultivar							
Área							
Época							

Caracterização do processamento

Proporção dos processados: Mesa____ Vinho____ In natura____ Geléia____ Suco____ Outro____
--

Produto	Suco	Vinho	In Natura	Geléia		
Volume						

	Família	Contratados		
Nº pessoas envolvidas				
Período				

Técnico Responsável: Sim[] Não[] Outro:_____
Capacitação da equipe:
Estado dos equipamentos: Novos[] Regulares[] Rudimentares[] Outro _____
Ambientes separados para cada procedimento: Sim[] Não[]
Condições do estabelecimento: Excelente[] Ótimo[] Bom[] Regular[] Insuficiente[]
Envasamento feito na própria agroindústria: Sim[] Não[]
Realiza análises dos produtos:

Produto								
Custo/volume								

Comercialização

Como é feito o controle de estoque (reservas):
--

Como é feita a formação do preço
Viabilidade do negócio

Onde é feito a comercialização: Loja própria[] Propriedade[] Feiras[] Eventos[] Pequeno varejo[] Grande varejo[] Outros: _____

Dificuldades

Anotações