

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DO RIO GRANDE DO SUL
UNIDADE UNIVERSITÁRIA EM ENCANTADO
CURSO DE BACHARELADO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS**

GABRIELE DANIELI

**MULHERES RURAIS E A SOCIOBIODIVERSIDADE NO VALE DO TAQUARI, RS:
ELABORAÇÃO DE PREPARAÇÕES CULINÁRIAS COM POLPA DE AÇAÍ-
JUÇARA E PERCEPÇÕES RELACIONADAS AO PROCESSAMENTO DESTES
PRODUTOS**

**ENCANTADO
2023**

GABRIELE DANIELI

**MULHERES RURAIS E A SOCIOBIODIVERSIDADE NO VALE DO TAQUARI, RS:
ELABORAÇÃO DE PREPARAÇÕES CULINÁRIAS COM POLPA DE AÇAÍ-
JUÇARA E PERCEPÇÕES RELACIONADAS AO PROCESSAMENTO DESTES
PRODUTOS**

Trabalho de conclusão de curso apresentado como requisito parcial para a obtenção do título de Bacharel em Ciência e Tecnologia de Alimentos da Universidade Estadual do Rio Grande do Sul, unidade de Encantado.

Orientadora: Prof.^a Dra. Elaine Biondo

Co-orientador: Prof.^o Dr. Voltaire Sant'Anna

**ENCANTADO
2023**

Catálogo de publicação na fonte (CIP)

D184m Danieli, Gabriele

Mulheres rurais e a sociobiodiversidade no Vale do Taquari, RS: elaboração de preparações culinárias com polpa de açaí-juçara e percepções relacionadas ao processamento deste produto/ Gabriele Danieli – Encantado: Uergs, 2023.

64 f.

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) – Universidade Estadual do Rio Grande do Sul, Curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos (Bacharelado), Unidade em Encantado, 2023.

Orientadora: Prof.ª Dra. Elaine Biondo

Coorientador: Prof. Dr. Voltaire Sant'Anna

1. Açaí-juçara 2. Mulheres rurais 3. Preparações culinárias
4. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação). I. Biondo, Elaine. II. Sant'Anna, Voltaire. III. Universidade Estadual do Rio Grande do Sul, Curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos (Bacharelado), Unidade em Encantado, 2023. IV. Título.

Marcelo Bresolin CRB 10/2136

GABRIELE DANIELI

**MULHERES RURAIS E A SOCIOBIODIVERSIDADE NO VALE DO TAQUARI, RS:
ELABORAÇÃO DE PREPARAÇÕES CULINÁRIAS COM POLPA DE AÇAÍ-
JUÇARA E PERCEPÇÕES RELACIONADAS AO PROCESSAMENTO DESTES
PRODUTOS**

Trabalho de conclusão de curso apresentado como requisito parcial para a obtenção do título de Bacharel em Ciência e Tecnologia de Alimentos da Universidade Estadual do Rio Grande do Sul, unidade de Encantado.

Orientadora: Prof.^a Dra. Elaine Biondo

Co-orientador: Prof.^o Dr. Voltaire Sant'Anna

Aprovada em: / /

BANCA EXAMINADORA

Orientadora Prof.^a Dra. Elaine Biondo

Universidade Estadual do Rio Grande do Sul – UERGS

Co-orientador Prof.^o Dr. Voltaire Sant'Anna

Universidade Estadual do Rio Grande do Sul – UERGS

Prof.^a Dra. Flavia Muradas Bulhões

Universidade Estadual do Rio Grande do Sul – UERGS

Mestre Sandra Rieth

Emater/RS - Ascar

AGRADECIMENTOS

A Deus pela vida e por me permitir superar todos os obstáculos encontrados.

À minha família, sempre apoiadora e provedora de suporte, tornando tudo possível.

À minha professora orientadora, pelo privilégio de tê-la como mestra desde o início da graduação, por ser minha fonte constante de inspiração e por suas palavras de incentivo.

Aos meus amigos, pelo apoio inestimável prestado.

À equipe da Emater/RS - Ascar, que não mediu esforços para que as atividades fossem desenvolvidas.

Às mulheres rurais, cuja contribuição foi fundamental para a realização deste trabalho, acolhendo-me em suas casas e participando ativamente das atividades.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – Palmeira juçara (<i>Euterpe edulis</i> Mart.).	15
Figura 2 – Cacho da palmeira juçara.	16
Figura 3 - Frutos da palmeira juçara.	16
Figura 4 - Localização do estado do Rio Grande do Sul no Brasil.....	17
Figura 5 - Localização do Vale do Taquari no Rio Grande do Sul.	17
Figura 6 - Polpa de açaí-juçara após a despolpa.....	19
Figura 7 - Polpa de açaí-juçara envasada.	19
Figura 8 - Batida de polpa de açaí-juçara.	24
Figura 9 - Tapioca de açaí-juçara.	25
Figura 10 - Geleia de açaí-juçara.	26
Figura 11 - Pão de queijo de açaí-juçara.	27
Figura 12 – Produtos que foram avaliados através do questionário (Apêndice 2).	29
Figura 13 - Sequência de perguntas a serem realizadas com as entrevistadas utilizando a técnica de <i>laddering</i>	29
Figura 14 - Oficina de preparações culinárias adicionadas de polpa de açaí-juçara realizada na cidade de Santa Clara do Sul.....	31
Figura 15 - Oficina de preparações culinárias adicionadas de polpa de açaí-juçara realizada na cidade de Arroio do Meio.....	32
Figura 16 – Cartilha informativa impressa.	32
Figura 17 – Cartilha informativa.	33
Figura 18 – Preparação das receitas pelas mulheres rurais durante as oficinas.....	34
Figura 19 – Preparações culinárias adicionadas de polpa de açaí-juçara realizadas nas oficinas.	34
Figura 20 – Preparações culinárias adicionadas de polpa de açaí-juçara sendo servidas e consumidas.	35
Figura 21 - Mapa hierárquico de valor. Lilás: produtos escolhidos; rosa: características; amarelo: consequências destas características; azul: valores pessoais.....	40

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 – Valores mínimos e máximos de componentes nutricionais de polpas de açaí-juçara.	20
Tabela 2 - Batida de polpa de açaí-juçara.....	24
Tabela 3 - Tapioca de açaí-juçara.....	25
Tabela 4 - Geleia de açaí-juçara	26
Tabela 5 - Pão de queijo de açaí-juçara	27
Tabela 6 – Caracterização da amostragem.	37

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	6
2	PROBLEMA	8
3	HIPÓTESES	9
4	OBJETIVOS	10
4.1	OBJETIVO GERAL	10
4.2	OBJETIVOS ESPECÍFICOS	10
5	REFERENCIAL TEÓRICO	11
5.1	ALIMENTAÇÃO E MULHERES RURAIS	11
5.2	A ALIMENTAÇÃO E A SOCIOBIODIVERSIDADE	12
5.3	O AÇAÍ-JUÇARA	14
5.3.1	<i>Preparações culinárias</i>	<i>21</i>
6	METODOLOGIA	22
6.1	ELABORAÇÃO DAS PREPARAÇÕES	23
6.2	AVALIAÇÃO DE PERCEPÇÕES	28
6.2.1	<i>Análise estatística</i>	<i>30</i>
7	RESULTADOS E DISCUSSÃO	31
7.1	OFICINAS DE PREPARAÇÕES CULINÁRIAS ADICIONADAS DE POLPA DE AÇAÍ-JUÇARA	31
7.2	LADDERING	36
8	CONSIDERAÇÕES FINAIS	43
	REFERÊNCIAS	45

RESUMO

As mulheres desempenham um papel crucial na preservação da diversidade de sementes, plantas medicinais e práticas agroecológicas na agricultura familiar, buscando promover a produção de alimentos saudáveis, preservação de recursos naturais e da sociobiodiversidade. No sul do Brasil, o açaí-juçara tem ganhado destaque devido à sua importância nutricional. A polpa de açaí-juçara, quando em sua forma minimamente processada, pode ser considerada um ingrediente versátil para várias preparações culinárias. No entanto, seu conhecimento, uso e consumo ainda são limitados na área do Vale do Taquari/RS. Neste trabalho foram realizadas duas oficinas de preparações culinárias adicionadas de polpa de açaí-juçara, nos municípios de Arroio do Meio e Santa Clara do Sul, e envolveram 21 mulheres rurais. Além das oficinas, foram utilizadas entrevistas semiestruturadas, com o propósito de coletar informações e dados acerca do conhecimento e utilização do açaí-juçara pela comunidade envolvida no projeto, bem como para compreender sua percepção em relação a essas atividades. Após a realização da oficina, 76% das participantes demonstraram interesse em processar o fruto da palmeira juçara para obter a polpa, todas as mulheres afirmaram que estariam dispostas a adquirir a polpa de açaí-juçara e planejam reproduzir as preparações culinárias que foram demonstradas durante a oficina em suas próprias residências. As mulheres rurais também responderam sobre suas percepções relacionadas aos produtos de açaí-juçara, o qual se obteve a participação de 47 respondentes, das quais 21 estavam entre as participantes das oficinas. As respostas foram coletadas no Vale do Taquari, e as respondentes são das cidades de Arroio do Meio, Encantado, Ilópolis, Lajeado, Roca Sales, Santa Clara do Sul e Travesseiro. Ficou evidente a preferência das mulheres rurais pela polpa e a geleia de açaí-juçara, visto a sua percepção de maior saudabilidade, sustentabilidade e relação com naturalidade, também por considerarem estes produtos mais inovadores, e relacionarem ao consumo de alimentos menos processados/industrializados e com menor adição de aditivos químicos, assim como apresentaram maior intensão de provar. A seleção da polpa e geleia reflete a busca das participantes por uma alimentação saudável, bem como seu interesse em produtos de origem local de fácil preparo, evidenciando o compromisso das participantes com a promoção da saúde, a prevenção de doenças e a busca pelo bem-estar.

Palavras-chave: Mulheres rurais. Açaí-juçara. Preparações culinárias, Laddering.

1 INTRODUÇÃO

As mulheres desempenham um papel fundamental na conservação da diversidade de sementes, biodiversidade das plantas medicinais e na adoção de práticas agroecológicas na agricultura familiar, elas buscam a valorização da produção de alimentos saudáveis e a preservação dos recursos naturais (NEVES; SEBASTIANI; DE OLIVEIRA, 2021). Visto que, a sociobiodiversidade representa a interconexão entre a diversidade biológica, os sistemas agrícolas tradicionais e a utilização e gestão dessas riquezas, em conjunto com o conhecimento e a cultura das populações tradicionais e agricultores familiares (HERNANDEZ, 2021), as mulheres desempenham papel crucial, e se destacam pela relevância do trabalho feminino nas atividades produtivas, econômicas e sociais, abrangendo sistemas de cultivo, criações e extrativismo (CHAVES; CASTRO; MENEZES, 2018).

A alimentação desempenha um papel crucial e indispensável na sobrevivência humana, portanto, a valorização das diferentes fontes de alimentos, especialmente os vegetais, é de suma importância. A variedade de plantas contribui para a diversificação das escolhas alimentares, sendo uma fonte rica em vitaminas, minerais, açúcares variados, fibras, compostos fenólicos e nutrientes essenciais para manter a saúde do organismo. Portanto, reconhecer o valor das espécies vegetais que estão próximas das residências e propriedades, acessíveis a todos, representa uma excelente alternativa para a alimentação (POLESI *et al.*, 2017).

As mulheres costumam ser reconhecidas como cuidadoras da saúde da família por intermédio da alimentação, normalmente são as responsáveis pela preparação e aquisição dos alimentos consumidos pela família, e pela alimentação de todos os moradores da casa (BERNARDES; SILVA; FRUTUOSO, 2016; POLESI *et al.*, 2017; ZANETTI *et al.*, 2020; MAIRESSE; BIONDO, 2022). Também, segundo Spanevello, Matte e Boscardin (2016) e Rhein (2017), as mulheres desempenham múltiplas funções nas propriedades rurais auxiliam em todas as atividades pertinentes a propriedade e têm uma participação muito importante nas decisões e no gerenciamento da propriedade, demonstrando que com o passar dos anos as mulheres foram conquistando seu espaço no meio rural.

Segundo Kinupp (2007) a agrobiodiversidade nos oferece alimentos deliciosos, aromáticos e vibrantes, que são benéficos para a nossa saúde. No entanto, para desfrutarmos destes alimentos de origem vegetal que se encontram no ambiente em que vivemos, é crucial adquirir conhecimento e habilidades necessárias para identificá-los e prepará-los de forma a incorporá-los em nossa dieta e enriquecer a nossa alimentação. Dentre estas diversas espécies

subutilizadas estão as frutas nativas, que são mais consumidas *in natura* devido a sua atratividade e sabor, no entanto ainda não são totalmente utilizadas na culinária (POLESI *et al.*, 2017).

Dentre estas espécies, encontramos a palmeira juçara, *Euterpe edulis* Mart., que é nativa e ocorre principalmente em áreas remanescentes da Mata Atlântica, sendo este bioma presente no Rio Grande do Sul, no Vale do Taquari (KINUPP; LORENZI, 2014; MARTINS, 2022; FLORA E FUNGA DO BRASIL, 2023).

No contexto agroalimentar do sul do Brasil, o açáí-juçara tem se destacado como um alimento da sociobiodiversidade com relevância do ponto de vista nutricional. Este alimento é rico em fibras alimentares, gorduras insaturadas, vitaminas, minerais e possui propriedades antioxidantes e anti-inflamatórias. Quando na forma de polpa, o açáí-juçara pode ser classificado como um alimento minimamente processado, que serve como base para diversas preparações culinárias (SCHULZ *et al.*, 2016; RAMOS *et al.*, 2018; VANNUCHI *et al.*, 2021; MARTINS, 2022).

No entanto, o açáí (*Euterpe oleracea* Mart.) pronto para consumo usualmente encontrado no comércio do Vale do Taquari, é adicionado de grande proporção de açúcar e pequena proporção de fruta em sua formulação, sendo classificado, portanto como ultraprocessado, a polpa de açáí-juçara, por sua vez, pode ser classificada como minimamente processada, uma vez que é obtida diretamente das frutas e passa apenas por processos de despulpamento e congelamento, onde exceto água, não é agregado nenhum tipo de substância química (MARTINS *et al.*, 2019).

Portanto, divulgar e promover o uso sustentável do fruto da palmeira juçara através da troca de saberes e colaboração das mulheres rurais, bem como compreender a percepção das mulheres relacionada ao processamento da polpa de açáí-juçara, pode ser uma alternativa para a diversificação alimentar, através da inserção deste produto minimamente processado na alimentação, e uma oportunidade de renda para os agricultores familiares (MARTINS *et al.*, 2019; MUNHÃO; GONZALEZ; DA SILVA, 2020).

2 PROBLEMA

A realização de oficinas com a adição de polpa de açai-juçara a preparações culinárias pode ser considerada uma alternativa para promover o conhecimento, a utilização e o consumo da polpa?

Qual a percepção das mulheres rurais sobre o processamento do açai-juçara?

3 HIPÓTESES

Este estudo analisa três hipóteses, descritas a seguir.

A realização de oficinas com preparações culinárias adicionadas de polpa de açaí-juçara são ferramentas para promoção do conhecimento, a utilização e o consumo da polpa de açaí-juçara.

A polpa de açaí-juçara, de acordo com a percepção das mulheres rurais, é considerada mais saudável, mais sustentável e mais inovadora, também é considerada o produto menos processado/industrializado, e que as mulheres rurais demonstram maior intenção de provar, quando comparada ao doce cremoso de açaí-juçara, a geleia de açaí-juçara e ao sorvete de açaí-juçara.

Atributos importantes são identificados na percepção das mulheres rurais relacionados ao processamento do açaí-juçara.

4 OBJETIVOS

4.1 OBJETIVO GERAL

Elaborar oficinas coletivas com preparações culinárias adicionadas de polpa de açai-juçara (*Euterpe edulis* Mart.) a fim de divulgar e promover o uso sustentável deste produto da sociobiodiversidade e compreender a percepção das mulheres rurais sobre o processamento do açai-juçara, no Território Rural Vale do Taquari, RS.

4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- a) Elaborar preparações culinárias com a utilização da polpa de açai-juçara.
- b) Divulgar e promover o uso da polpa de açai-juçara através de oficinas de preparações culinárias.
- c) Verificar a percepção das mulheres rurais sobre a polpa de açai-juçara com relação a percepção de saudabilidade, sustentabilidade, inovação, processamento/industrialização e intenção de provar.
- d) Identificar atributos importantes na percepção das mulheres rurais relacionados ao processamento do açai-juçara.

5 REFERENCIAL TEÓRICO

5.1 ALIMENTAÇÃO E MULHERES RURAIS

A alimentação engloba não apenas a ingestão de nutrientes, mas também a escolha e o consumo de alimentos que contêm esses nutrientes, bem como a forma como esses alimentos são combinados e preparados. Além disso, é importante considerar as dimensões culturais e sociais que envolvem as práticas alimentares, bem como o impacto das formas de produção e distribuição dos alimentos na justiça social e na preservação do meio ambiente (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2014).

De acordo com Zanetti *et al.* (2020), a alimentação é permeada pela cultura dos grupos sociais e das famílias, ou seja, o ser humano se alimenta de acordo com a sociedade a que pertence; portanto, as mulheres desempenham um papel crucial na manutenção dos gostos, por meio da introdução de novos alimentos e receitas na alimentação familiar.

A escolha dos alimentos é um importante aspecto da identidade alimentar das mulheres em suas comunidades, refletindo hábitos, comportamentos e estilo de vida. Além de nutrir o corpo, o alimento representa uma forma de reconhecimento social, sendo fundamental para a expressão e percepção da cultura alimentar dessas mulheres (CARNIEL; RUIZ; SILVA, 2019).

As mulheres usualmente desempenham diversas funções nas propriedades rurais, auxiliando em todas as atividades relevantes e tendo uma participação significativa nas decisões e gerenciamento da propriedade. Desta forma acabam, conquistando seu espaço ao longo dos anos, no meio rural e demonstrando sua importância para o desenvolvimento sustentável das atividades agrícolas (SPANVELLO; MATTE; BOSCARDIN, 2016; RHEIN, 2017; MAIRESSE; BIONDO, 2022).

O Vale do Taquari, segundo Zanetti *et al.* (2021), possui 18.948 estabelecimentos da agricultura familiar, com área média de 14,2 hectares, e uma grande diversidade de produtos produzidos e comercializados pelas agroindústrias familiares. Estes estabelecimentos são caracterizados pela produção artesanal valorizando o saber-fazer associado à cultura e à colonização local.

Segundo Chaves, Castro e Menezes (2018), as mulheres agricultoras estão constantemente em busca de reconhecimento de seus direitos e da importância de suas funções para suas famílias, e destacam a relevância do trabalho feminino nas atividades produtivas, econômicas e sociais, incluindo sistemas de cultivo, criações e extrativismo.

As mulheres desempenham um papel fundamental na preservação da diversidade de sementes, biodiversidade das plantas medicinais e na adoção de práticas agroecológicas na agricultura familiar (NEVES; SEBASTIANI; DE OLIVEIRA, 2021). De acordo com esses autores, as mulheres almejam não apenas a obtenção de lucro financeiro, mas também a valorização da produção de alimentos saudáveis e a preservação dos recursos naturais.

5.2 A ALIMENTAÇÃO E A SOCIOBIODIVERSIDADE

O sistema agroalimentar predominante está deixando para as futuras gerações solos empobrecidos, águas profundamente poluídas, agroecossistemas desequilibrados e dependentes de insumos externos, uma redução do patrimônio fitogenético e alimentar, e uma pandemia de obesidade. Dessa forma, os defensores da segurança alimentar e nutricional, incluindo movimentos sociais, ONGs, profissionais de diversas áreas, gestores, conselhos e universidades, defendem a importância de fortalecer e disseminar os modelos agroecológicos de produção, processamento, comercialização e consumo de alimentos (RAMOS *et al.*, 2018). Visto que de acordo com a Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, segurança alimentar e nutricional consiste em:

[...]realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis (BRASIL, 2006).

A Agenda 2030 é vista como um desafio global e incentiva parcerias colaborativas para construir um caminho sustentável e próspero para a humanidade, este documento da Organização das Nações Unidas (ONU) estabelece 17 objetivos com 169 metas. O segundo objetivo da agenda 2030 destaca a importância de erradicar a fome, alcançar a segurança alimentar e melhorar a nutrição, promovendo a agricultura sustentável (MUNHÃO; GONZALEZ; DA SILVA, 2020), conforme a meta 2.3 e 2.4, por exemplo:

2.3 Até 2030, dobrar a produtividade agrícola e a renda dos pequenos produtores de alimentos, particularmente das mulheres, povos indígenas, agricultores familiares, pastores e pescadores, inclusive por meio de acesso seguro e igual à terra, outros recursos produtivos e insumos, conhecimento, serviços financeiros, mercados e oportunidades de agregação de valor e de emprego não agrícola (BRASIL, 2015).

2.4 Até 2030, garantir sistemas sustentáveis de produção de alimentos e implementar práticas agrícolas resilientes, que aumentem a produtividade e a produção, que ajudem a manter os ecossistemas, que fortaleçam a capacidade de adaptação às mudanças climáticas, às condições meteorológicas extremas, secas, inundações e outros desastres, e que melhorem progressivamente a qualidade da terra e do solo (BRASIL, 2015).

A riqueza da diversidade biológica brasileira se reflete em uma grande variedade de alimentos, muitos dos quais ainda têm usos desconhecidos ou são subutilizados em nossa alimentação, que é predominantemente baseada em um número limitado de espécies alimentícias (KINUPP; LORENZI, 2014).

As Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) são espécies vegetais que possuem partes comestíveis pouco conhecidas ou utilizadas convencionalmente, como tubérculos, caules, folhas, botões florais, flores, pólen e frutos potencialmente comestíveis, que não são reconhecidos como alimento em determinadas regiões. Muitas dessas espécies eram amplamente utilizadas no passado, mas foram sendo esquecidas e desvalorizadas ao longo do tempo. No entanto, as PANC possuem grande importância ecológica e econômica, já que são adaptadas às condições de solo e clima locais (BIONDO *et al.*, 2018). Apesar da realização de diversas iniciativas de pesquisa destinadas a promover a divulgação e a utilização do fruto do açaí-juçara na região do Vale do Taquari, observa-se que o mesmo pode ser enquadrado como uma PANC, em virtude da sua limitada disseminação.

Essas espécies são frequentemente subutilizadas devido a diversos fatores, como a competição com as hortaliças convencionais no mercado, mudanças nos hábitos alimentares, baixa disponibilidade e falta de comercialização, além da falta de informações sobre suas potencialidades nutricionais. São culturas subutilizadas, pois já foram amplamente utilizadas, mas foram abandonadas devido a fatores agronômicos, genéticos, econômicos, sociais e culturais; são geralmente pouco competitivas em ambientes com culturas agrícolas convencionais, sendo muitas vezes chamadas de "invasoras" ou "inços", o que restringe o seu consumo (RAPAPORT; LADDO, 1999; KINUPP; LORENZI, 2014; PLEAPO, 2016).

São citadas 104 espécies de PANC distribuídas no Vale do Taquari, segundo revisão de literatura realizada por Biondo *et al.* (2018), já Leidens *et al.* (2020), identificou diversas espécies nativas da sociobiodiversidade brasileira de valor alimentício em propriedades agroecológicas em Santa Clara do Sul, RS, a lista inclui frutas, sementes e verduras nativas, e entre elas se encontra o açaí-juçara.

A falta de conhecimento sobre o valor e formas de uso das plantas alimentícias não convencionais, especialmente as nativas, em conjunto com as tendências alimentares "modernas", resultaram na diminuição do uso de muitas plantas que faziam parte da dieta diária das pessoas que vivem em zonas rurais e periferias urbanas, principalmente. Devido a agricultura moderna, essas plantas foram negligenciadas também em virtude da falta de conhecimento sobre suas propriedades nutricionais, que, em muitos casos, são superiores em

relação à quantidade de macronutrientes, isto é, apresentam maiores quantidades de proteínas, carboidratos, vitaminas e minerais em sua composição (KINUPP; LORENZI, 2014).

A sociobiodiversidade é a conexão entre a diversidade biológica; os sistemas agrícolas tradicionais e o uso e manejo destas riquezas junto com o conhecimento e cultura das populações tradicionais e agricultores familiares (HERNANDEZ, 2021). Já os produtos provenientes da sociobiodiversidade são caracterizados como:

[...] bens e serviços (produtos finais, matérias-primas ou benefícios) gerados a partir de recursos da biodiversidade, voltados à formação de cadeias produtivas de interesse dos povos e comunidades tradicionais e de agricultores familiares, que promovam a manutenção e valorização de suas práticas e saberes, e assegurem os direitos decorrentes, gerando renda e promovendo a melhoria de sua qualidade de vida e do ambiente em que vivem (BRASIL, 2009).

Experiências de construção de cadeias produtivas da sociobiodiversidade em diferentes biomas brasileiros têm demonstrado a capacidade de enfrentar não apenas questões socioambientais, como a inclusão socioprodutiva de agricultores familiares, extrativistas, povos e comunidades tradicionais que manejam e conservam a biodiversidade nativa, resultando em desenvolvimento rural, conservação e recuperação ambiental, mas também questões relacionadas à nutrição e à saúde; essas experiências aumentam a oferta de alimentos saudáveis, frescos ou processados, com altos valores nutritivos, tornando-se cada vez mais necessários diante do atual cenário de má nutrição e excesso de peso da maior parte da população brasileira. Além disso, em relação à nutrição e à saúde, a valorização de recursos alimentares nativos, há muitos disponíveis, mas negligenciados e subutilizados, o que apresenta um grande potencial para enriquecer a dieta das famílias agricultoras. Ao incluir esses alimentos em sua rotina de produção e comercialização, essas famílias também passam a consumi-los em seus cardápios cotidianos (RAMOS *et al.*, 2018).

5.3 O AÇAÍ-JUÇARA

A palmeira juçara (*Euterpe edulis* Mart.) (Figura 1) pertence à família Arecaceae, e o açaí-juçara (fruto) é um produto da sociobiodiversidade brasileira. Sua distribuição ocorre principalmente em áreas remanescentes da Mata Atlântica, estendendo-se do sul da Bahia ao Rio Grande do Sul, alcançando de 5 a 12 metros de altura (FLORA E FUNGA DO BRASIL, 2023).

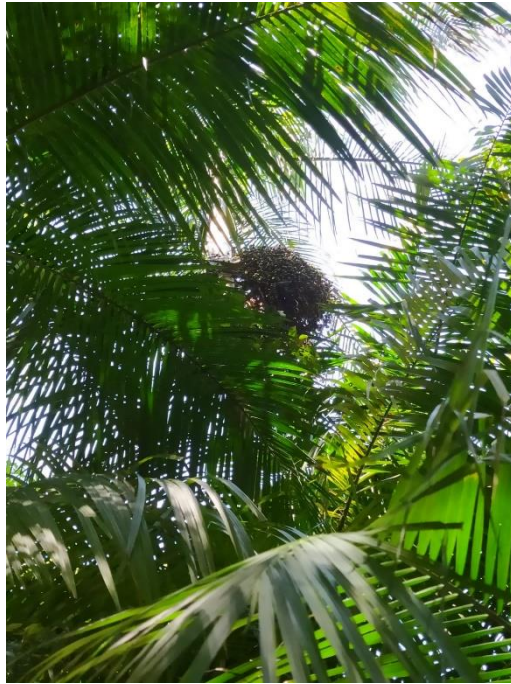
Figura 1 – Palmeira juçara (*Euterpe edulis* Mart.).



Fonte: Autora, 2021.

Possui de 8 a 15 folhas pinadas longas, compostas por até 72 folíolos, inflorescências ramificadas com flores hermafroditas e frutos globosos de cor roxa escura (Figura 2 e 3) com mesocarpo (polpa) fina. (KINUPP; LORENZI, 2014; GODOY *et al.*, 2022; FLORA E FUNGA DO BRASIL, 2023).

Figura 2 – Cacho da palmeira juçara.



Fonte: Autora, 2021.

Figura 3 - Frutos da palmeira juçara.



Fonte: Autora, 2021.

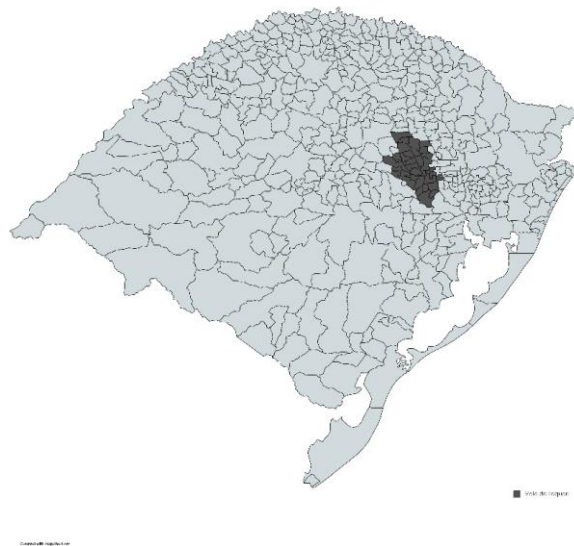
Conhecida popularmente como juçara, palmito-juçara, içara, palmito-doce, palmiteiro, é reconhecida pelo palmito de alta qualidade, sendo o uso da polpa da juçara, mais comum na região Sul (LORENZI *et al.*, 2010). No entanto, em algumas regiões do Rio Grande do Sul (Figura 4), como é o caso do território rural Vale do Taquari (Figura 5), o fruto é pouco processado e sua polpa consumida em pequena escala.

Figura 4 - Localização do estado do Rio Grande do Sul no Brasil.



Fonte: Autora, 2023 (mapchart.net).

Figura 5 - Localização do Vale do Taquari (composto por trinta e seis municípios) no Rio Grande do Sul.



Fonte: Autora, 2023 (mapchart.net).

De acordo com Ramos *et al.* (2018), na região do Litoral Norte do Rio Grande do Sul, que abriga importantes remanescentes de Mata Atlântica, a conservação ambiental é uma realidade próxima para muitas famílias de agricultores, principalmente aquelas que vivem nas áreas ao redor das unidades de conservação. Esse cenário tem motivado o surgimento de opções

econômicas alternativas para essas famílias agricultoras, desde os anos 90, a Ação Nascente Maquiné (ANAMA) e o Centro Ecológico, ambas organizações não governamentais, têm atuado para incentivar práticas de agroextrativismo e sistemas agroflorestais (SAFs) de base ecológica entre as famílias agricultoras. Essas práticas fazem parte do projeto de agricultura dessas famílias ou são adotadas como parte do redesenho de suas propriedades, após o envolvimento com a agroecologia. A partir do estímulo de agricultores e técnicos de ONGs, o processamento dos frutos da palmeira juçara passou a ser praticado e incentivado, dando origem a outras organizações engajadas, tais como a Rede Ecovida de Agroecologia e a Rede Juçara (REJU).

No Vale do Taquari, foram desenvolvidas ações para promover a produção agroecológica da polpa de açaí-juçara. Conforme descrito por Martins (2022), foram realizadas oficinas nos meses de julho e dezembro de 2021, encontros presenciais de trocas, de conversas e de atividades práticas visando a construção coletiva do conhecimento; as quais ocorreram na forma de visita técnica, com a troca de saberes e reconhecimento dos espaços e oficina prática de despolpa com a produção da polpa de açaí-juçara.

Para obter a polpa de açaí-juçara (Figura 6 e 7), é necessário realizar o processamento dos frutos da palmeira juçara, seguindo as principais etapas: colheita, transporte, recepção, seleção, lavagem, sanitização, amornamento, despolpa, envase e armazenamento (RAMOS; LONGHI; MARTINS, 2019; MARTINS *et al.*, 2022), exercendo as boas práticas de processamento para garantia de um alimento seguro.

Figura 6 - Polpa de açaí-juçara após a despolpa.



Fonte: Autora, 2021.

Figura 7 - Polpa de açaí-juçara envasada.



Fonte: Autora, 2021.

Danieli *et al.* (2022) e Danieli (2022), também avaliou as propriedades físico-química da polpa de açaí-juçara processada na oficina, com base nos parâmetros estipulados pelo Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) por meio da IN 37/2018 (BRASIL, 2018), os resultados demonstraram que a amostra estava dentro dos padrões com relação a pH, sólidos solúveis, proteínas, lipídeos totais, cinzas, carboidratos e sólidos totais, sendo classificada como polpa média. Os resultados obtidos para antocianinas foram de $210,9 \pm 12,5$ (mgC3G/100g) (miligramas de equivalente em cianidina-3-glicosídeo por 100 gramas de polpa) conforme observado; já de acordo com Vannuchi *et al.* (2021), a polpa de açaí juçara contém em média 369,04 mgC3G/100g de polpa.

As antocianinas, além de serem corantes naturais, são conhecidas por serem antioxidantes e possuem uma grande capacidade de capturar radicais livres, responsáveis pelo estresse oxidativo. A polpa de açaí-juçara também é rica em ácidos graxos insaturados, tais

como ácido palmítico (27,88%), ácido oleico (46,82%) e ácido linoleico (22,08%), de acordo com Cardoso *et al.* (2015) e Vannuchi *et al.* (2021).

A Tabela 1 apresenta valores mínimos e máximos encontrados por Schulz *et al.* (2016) e Vannuchi *et al.* (2021), para os componentes nutricionais de polpas da espécie *Euterpe edulis* Mart.

Tabela 1 – Valores mínimos e máximos de componentes nutricionais de polpas de açaí-juçara.

Componentes	Valor mínimo	Valor máximo
Umidade (%)	40,1	90,2
Carboidratos (%)	4,6	42,5
Proteínas (%)	0,2	8,2
Lipídios (%)	3,2	46,6
Fibras (%)	27,1	28,3
Cinzas (%)	0,4	8,8
Antocianinas (mgC3G**/100g)	22,8	634,3

** mili Equivalente em cianidina-3-glicosídeo

Fonte: Schulz *et al.* (2016); Vannuchi *et al.* (2021).

Em estudo realizado por Santos *et al.* (2016), comparando sorbet de açaí (*Euterpe oleracea* Mart.) e sorbet de juçara (*Euterpe edulis* Mart.), nas categorias aparência e textura os provadores gostaram moderadamente das duas amostras, não havendo diferença significativa entre elas, quanto ao aroma, sabor e aceitação global os provadores preferiram o sorbet de açaí, mas, os valores obtidos no sorbet de juçara não estão muito distantes dos do sorbet de açaí, tanto, que os provadores provavelmente comprariam as duas amostras, e o índice obtido nesse atributo foi maior no sorbet de juçara.

Estudo realizado por Trapp (2022), em Santa Cruz do Sul, RS, destacou a importância do extrativismo dos frutos da palmeira juçara como forma de conservação da Mata Atlântica. Por meio de um estudo de caso, foi observado que a produção da polpa se tornou uma nova fonte de renda e um processo de proteção da área da mata, principalmente por meio do seu isolamento, o que resultou no enriquecimento da água das nascentes e na manutenção da diversidade da vegetação nativa. Este estudo apresenta resultados promissores da produção de polpa de açaí-juçara, evidenciando que 20% dos estabelecimentos que vendem o açaí industrializado na cidade também comercializam açaí-juçara. Esse resultado tem incentivado a

família pesquisada a expandir o cultivo agroflorestal da palmeira juçara para outras áreas da propriedade, incluindo locais onde há plantio convencional.

5.3.1 Preparações culinárias

A polpa de açai-juçara é caracterizada como alimento minimamente processado; segundo o Guia Alimentar para População Brasileira (2014) alimentos minimamente processados correspondem a alimentos *in natura* que foram submetidos a processos de limpeza, remoção de partes não comestíveis ou indesejáveis, fracionamento, moagem, secagem, fermentação, pasteurização, refrigeração, congelamento e processos similares que não envolvam agregação de sal, açúcar, óleos, gorduras ou outras substâncias ao alimento original. Além disso, alimentos minimamente processados de origem vegetal costumam ser boas fontes de fibras, de vários nutrientes e geralmente têm menos calorias.

Polesi *et al.* (2017), indica que as frutas nativas são predominantemente consumidas *in natura*, devido à sua atratividade e sabor, no entanto, ainda não são plenamente aproveitadas na culinária.

O Guia Alimentar recomenda sempre preferir alimentos *in natura* ou minimamente processados e preparações culinárias, a alimentos ultraprocessados. Apesar de uma alimentação equilibrada nutricionalmente poder ser composta apenas por alimentos frescos ou minimamente processados, grãos, raízes e tubérculos, farinhas, legumes, verduras, carnes e peixes são geralmente consumidos em preparações culinárias salgadas ou doces, que incluem o uso de óleos, gorduras, sal ou açúcar. Esses ingredientes são utilizados nas cozinhas das casas das pessoas ou nas cozinhas de restaurantes para temperar, misturar e cozinhar alimentos frescos ou minimamente processados e para com eles criar preparações culinárias agradáveis ao paladar (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2014).

Visto que um alimento além do seu valor nutritivo deve ser agradável ao consumidor, através do resultado do equilíbrio dos atributos de qualidade sensorial, como aparência, aroma, sabor e textura, afinal esses parâmetros refletem diretamente na intenção do consumidor de adquirir e/ou consumir ou não um alimento (LUCAS; DALLA NORA, 2021).

6 METODOLOGIA

O presente trabalho é uma pesquisa qualitativa, que utiliza pesquisa-ação. As técnicas de coleta de dados foram a organização de oficinas em dois municípios e entrevistas semiestruturadas.

O projeto foi submetido e aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Estadual do Rio Grande do Sul sob número de parecer 6.176.178 e Certificado de Apresentação para Apreciação Ética (CAAE) número 71010523.9.0000.8091.

As oficinas de preparações culinárias foram desenvolvidas nas cidades de Santa Clara do Sul e Arroio do Meio, no período de setembro a outubro de 2023. Nas oficinas participaram 21 mulheres rurais, agricultoras familiares, que já desenvolvem e participam de atividades em conjunto com a Emater/RS - Ascar relacionadas a alimentação saudável, biodiversidade e plantas alimentícias não convencionais (PANC).

O convite para participação das oficinas de preparações culinárias adicionadas de polpa de açaí-juçara foi direcionado a mulheres rurais, sendo a Emater/RS - Ascar, entidade parceira, que auxiliou na divulgação do convite para as mulheres rurais, bem como na organização e desenvolvimento das oficinas.

Ramos, Silva e Barros (2013) enfatizam que as oficinas representam um método abrangente empregado em contextos de grupo com o intuito de facilitar a interação e o compartilhamento de saberes, vivências e soluções relacionadas a tópicos específicos. Essas atividades visam aprofundar a compreensão de conceitos fundamentais e questões relacionadas a temas específicos e projetos em desenvolvimento. As oficinas funcionam como centros de produção de conhecimento que se originam de uma realidade específica, e a sua abordagem metodológica promove a participação ativa, a criatividade, a colaboração e a reflexão conjunta.

Primeiramente, foi conduzida uma discussão em grupo para investigar os conhecimentos prévios das participantes. Em seguida, realizou-se a contextualização, explicando sobre a identificação e caracterização da palmeira juçara, bem como as diferentes etapas do processo de despolpa do fruto para obtenção da polpa, aspectos relacionados ao valor nutricional, à valorização dos conhecimentos tradicionais e à relevância das mulheres rurais na conservação da sociobiodiversidade. Foi elaborada uma cartilha informativa impressa, a qual, foi entregue as mulheres rurais que participaram das oficinas.

Na oficina, as participantes foram organizadas em grupos para a realização do preparo das preparações culinárias (as preparações culinárias desenvolvidas estão descritas no item 6.1). Primeiramente, no grande grupo, foram fornecidas instruções gerais e detalhadas com

explicações sobre cada preparação culinária, por conseguinte, em grupos menores, as receitas foram preparadas, posteriormente sendo servidas e degustadas durante o lanche da tarde pelas participantes.

Os frutos da palmeira juçara (*Euterpe edulis* Mart.) foram coletados em propriedades rurais do Vale do Taquari/RS e processados de acordo com Ramos, Longhi e Martins (2019) para obtenção da polpa de açaí-juçara. Os demais ingredientes utilizados foram adquiridos no comércio local.

Com o intuito de obter informações e dados sobre o conhecimento e a utilização do açaí-juçara pela comunidade participante do projeto, e também para compreender sua percepção em relação a essas práticas, adotou-se uma abordagem de entrevistas semiestruturadas, as quais estão apresentados no apêndice 1 e 2.

Foram entrevistadas 21 mulheres rurais, agricultoras familiares, que já desenvolvem e participam de atividades em conjunto com a Emater/RS - Ascar nas oficinas, e adicionalmente foram conduzidas visitas as propriedades acompanhadas pela equipe da Emater/RS - Ascar, totalizando 47 respondentes.

Nenhuma pergunta foi de resposta obrigatória e as respondentes puderam ver todas as perguntas antes do início do questionário.

Antes de participarem as mulheres pesquisadas receberam, leram e assinaram, de forma espontânea, o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (Apêndice 3).

6.1 ELABORAÇÃO DAS PREPARAÇÕES

Para a elaboração das preparações, foram selecionadas receitas de Santiago (2018), Lima (2021) e Recine (2021) e realizadas adaptações para adição de polpa de açaí-juçara. Os ingredientes utilizados e as formulações estão descritos nas Tabelas 2, 3, 4 e 5.

Tabela 2 - Batida de polpa de açaí-juçara

Ingredientes	Quantidade	
	g	Medida caseira
Polpa de açaí-juçara	100	½ xícara
Banana	50	½ banana
Suco de limão	3	1 colher de chá rasa
Gengibre	2	½ fatia fina (a gosto)
Açúcar mascavo	10	2 colheres de chá rasa

Fonte: Autora, 2023.

Os ingredientes serão adicionados ao liquidificador e batidos até se obter uma mistura homogênea (Figura 8), sendo as quantidades de gengibre e o açúcar modificados para valores que melhor se adequem ao paladar do consumidor.

Figura 8 - Batida de polpa de açaí-juçara.



Fonte: Autora, 2023.

Tabela 3 - Tapioca de açaí-juçara

Ingredientes	Quantidade	
	g	Medida caseira
Polpa de açaí-juçara	50	4 colheres de sopa
Polvilho azedo	125	1 xícara
Água	100	1/2 xícara
Sal	5	1 colher de chá rasa

Fonte: Autora, 2023.

Para a preparação em uma bacia, serão colocados o polvilho e o sal. Por conseguinte, será adicionada a polpa de açaí-juçara aos poucos, umedecendo o polvilho e mexendo com as mãos. Após isso será adicionada a água também aos poucos, mexendo com as mãos. Então esta massa será peneirada sobre uma frigideira até cobrir todo o fundo da frigideira, em formato de panqueca e será cozida em fogo médio. A tapioca será virada quando estiver firme. Para finalizar será dobrada a massa ao meio (Figura 9).

Figura 9 - Tapioca de açaí-juçara.



Fonte: Autora, 2023.

Tabela 4 - Geleia de açaí-juçara

Ingredientes	Quantidade	
	g	Medida caseira
Polpa de açaí-juçara	100	½ xícara
Açúcar	100	½ xícara
Suco de limão	3	1 colher de chá rasa
Água potável	Se necessário	Se necessário

Fonte: Autora, 2023.

Os ingredientes serão adicionados a uma panela, em fogo baixo, será mantida a agitação da mistura até a completa dissolução do açúcar, e por conseguinte até a concentração (ponto de geleia) desejado (Figura 10).

Figura 10 - Geleia de açaí-juçara.



Fonte: Autora, 2023.

Tabela 5 - Pão de queijo de açai-juçara

Ingredientes	Quantidade	
	g	Medida caseira
Polvilho azedo	250	1 xícara
Polvilho doce	250	1 xícara
Queijo ralado	150	1 xícara
Polpa de açai-juçara	100	1/3 xícara
Água	125	1/2 xícara
Óleo	100	1/3 xícara
Sal	5	1 colher de chá rasa
Ovos	50	1 unidades

Fonte: Autora, 2023.

Para a preparação será adicionada a uma panela a água, o óleo e o sal, e levada ao fogo até iniciar a fervura. Em uma vasilha será adicionado o polvilho doce e o azedo e misturado, após se adicionará a mistura que foi levada ao fogo. Com o auxílio de uma colher os ingredientes serão misturados, até que diminua a temperatura, e então será adicionado o ovo. Na sequência, certificando-se que a massa não estará mais quente, será adicionada a polpa de açai-juçara, e por fim o queijo ralado, será misturado até se obter uma massa lisa e homogênea. Então serão feitas bolinhas da massa e assadas em forno por 40 minutos à 180°C (Figura 11).

Figura 11 - Pão de queijo de açai-juçara.



Fonte: Autora, 2023.

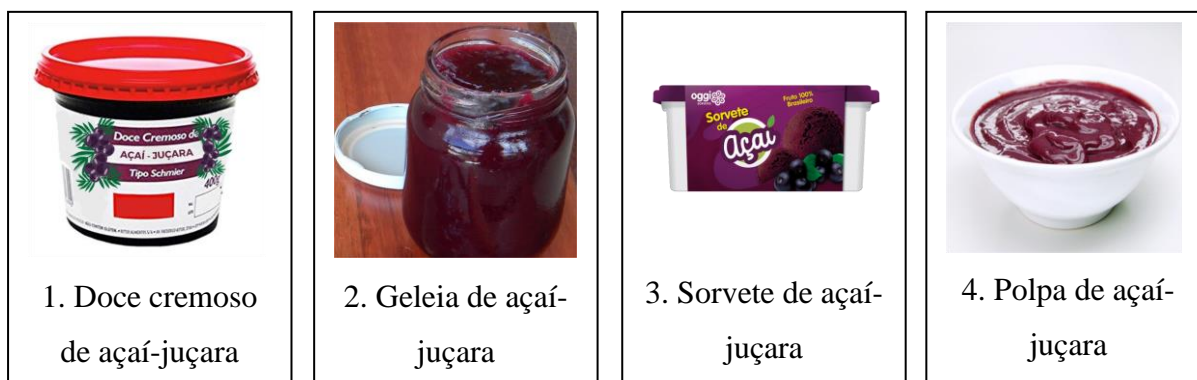
6.2 AVALIAÇÃO DE PERCEPÇÕES

Com o propósito de coletar informações e dados acerca do conhecimento e utilização do açaí-juçara pela comunidade envolvida no projeto, bem como para compreender sua percepção em relação a essas atividades, empregou-se uma abordagem de entrevista semiestruturada (Apêndice 1). Segundo Marconi e Lakatos (2002), a entrevista é amplamente reconhecida como uma ferramenta valiosa em diversos campos das ciências sociais e em outras disciplinas, ela envolve uma interação entre duas pessoas com o objetivo de coletar dados e obter informações detalhadas sobre um assunto específico ou um problema, contribuindo para a avaliação dos aspectos investigados. Foram entrevistadas 21 mulheres rurais.

As mulheres rurais também foram e convidadas a responder a pesquisa, sobre suas percepções relacionadas aos produtos de açaí-juçara, em formato de entrevista de forma individual, o formulário que foi aplicado está apresentado no Apêndice 2. Adicionalmente, foram conduzidas visitas as propriedades acompanhadas pela equipe da Emater/RS - Ascar, para realização das entrevistas.

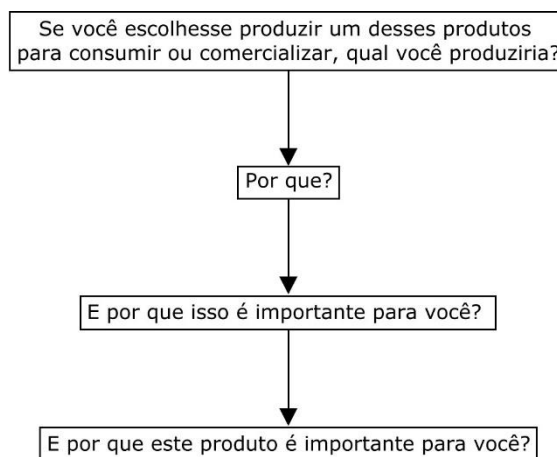
Nas entrevistas foram apresentadas quatro imagens (Figura 12), de doce cremoso de açaí-juçara, de geleia de açaí-juçara, de sorvete de açaí-juçara e de polpa de açaí-juçara. As participantes foram instruídas a avaliar as imagens sobre a sua percepção de saudabilidade, sustentabilidade, inovação, processamento/industrialização e intenção de provar (ROCHA; DE NORONHA; TRINDADE, 2019). Uma escala estruturada de 7 pontos de Likert foi utilizada para estas avaliações. Às escalas irão variar de 1 = nada saudável até 7 = extremamente saudável para a percepção de saudabilidade, de 1 = nada sustentável até 7 = extremamente sustentável, para sustentabilidade; de 1 = nada inovador até 7 extremamente inovador, para inovação; de 1 = não processado/industrializado até 7 extremamente processado/industrializado, para processamento/industrialização; e de 1 = eu definitivamente não provaria até 7 = eu definitivamente tenho a intenção de provar, para a intenção de provar.

Figura 12 – Produtos que foram avaliados através do questionário (Apêndice 2).



Por conseguinte, a técnica *Laddering* sugerida por Ares, Giménez e Gámbaro (2008), Roininen, Arvola e Lähteenmäki (2006) e Rocha, De Noronha e Trindade (2019) foi aplicada. As participantes foram instruídas a responder à seguinte pergunta: “Se você escolhesse produzir um desses produtos para consumir ou comercializar, qual você produziria?”. Depois, as participantes foram questionadas sobre os motivos de sua escolha, por meio de série de perguntas começando com “por que”, seguindo o esquema abaixo (Figura 13) proposto por Ares, Giménez e Gambaro (2008).

Figura 13 - Sequência de perguntas a serem realizadas com as entrevistadas utilizando a técnica de *laddering*.



Fonte: Autor, 2023.

O método *laddering* emergiu como uma ferramenta destinada a verificar o significado subjacente de determinados comportamentos, sendo um método que se concentra na exploração das opiniões, atitudes e crenças das pessoas (VELUDO-DE-OLIVEIRA; IKEDA, 2022).

A entrevista foi desenvolvida com o objetivo de evidenciar atributos importantes relacionados ao processamento e ao uso do produto pelas mulheres, e porque esses atributos

são considerados importantes em suas percepções, bem como seus princípios e crenças que representam objetivos ou estados finais desejados (valores pessoais). A técnica foi aplicada através de entrevistas individuais.

Posteriormente foram feitas perguntas para a caracterização da amostragem como gênero, idade, cidade, escolaridade e faixa salarial. O Apêndice 2 apresenta a ficha que foi utilizada para as análises.

A entrevista contou com a participação de 47 mulheres rurais, das quais 21 estavam entre as participantes das oficinas.

6.2.1 Análise estatística

Os dados coletados foram transcritos para planilha de Excel e avaliados estatisticamente pela análise de variância (ANOVA), se encontrada diferença estatística significativa entre amostras foi conduzida a comparação das médias de pares de amostras pelo teste de *Tukey*.

Os resultados obtidos pela técnica *Laddering* foram analisados, segundo Ares, Giménez e Gámbaro (2008) e Rocha, De Noronha e Trindade (2019). As entrevistas foram primeiramente transcritas, e após analisadas via exame de conteúdo, para identificação e codificação dos dados.

As sequências das respostas de cada avaliadora foram analisadas individualmente e agrupadas através de um conjunto de elementos (palavras-chave), permitindo a identificação de características, consequências e valores pessoais associados às escolhas. Características, consequências e valores com o mesmo significado foram agrupados e categorizados. Após foram listados todos os termos (categorias) gerados pelas avaliadoras e foram somadas as frequências das declarações. Então, foi realizada a contagem da frequência de ligação entre as respostas, sendo utilizada como ponto de corte 10%, ou seja, não foram consideradas as cadeias em que menos de 10% das participantes liguem a resposta ao seu porquê. O mapa hierárquico foi configurado no software LadderUX software (2017). Os produtos selecionados foram representados no mapa hierárquico de valor na cor roxa, as características atribuídas a estes produtos pelas participantes na cor rosa, as consequências em amarelo e valores pessoais associados as escolhas em azul. Já a intensidade das relações entre as respostas é refletida na espessura das linhas de ligação.

7 RESULTADOS E DISCUSSÃO

7.1 OFICINAS DE PREPARAÇÕES CULINÁRIAS ADICIONADAS DE POLPA DE AÇAÍ-JUÇARA

Foram realizadas duas oficinas de preparações culinárias adicionadas de polpa de açaí-juçara, nos municípios de Arroio do Meio e Santa Clara do Sul, em salões comunitários das respectivas cidades, no período de setembro a outubro de 2023. O total de 21 mulheres rurais participaram das atividades.

Inicialmente foi formada uma roda de conversa para abordar os conhecimentos prévios das participantes, seguida de uma explanação (Figuras 14 e 15), na qual se abordou a caracterização da palmeira juçara, seus nomes populares e sua ocorrência, foram abordadas as técnicas para processamento do fruto da palmeira juçara para obtenção da polpa e boas práticas de processamento para garantia de um alimento seguro, de acordo com Ramos, Longhi e Martins (2019) e Martins *et al.* (2022); também foram trazidas informações sobre as características nutricionais da polpa, sobre a importância e influência das mulheres na produção, escolha e consumo dos alimentos, na preservação da diversidade das espécies e da sociobiodiversidade, bem como as orientações de acordo com o Guia Alimentar para População Brasileira (2014), com relação ao consumo dos alimentos *in natura*, minimamente processados e as preparações culinárias.

Figura 14 - Oficina de preparações culinárias adicionadas de polpa de açaí-juçara realizada na cidade de Santa Clara do Sul.



Fonte: Autora, 2023.

Figura 15 - Oficina de preparações culinárias adicionadas de polpa de açai-juçara realizada na cidade de Arroio do Meio.






Fonte: Autora, 2023.

Foi entregue às participantes uma cartilha informativa impressa (Figura 16 e 17) que incluía informações sobre a caracterização da palmeira juçara, as etapas do processamento do fruto dessa palmeira juçara, e as preparações culinárias. O propósito principal desse material foi compartilhar conhecimento tanto com as participantes, quanto com suas famílias e comunidades, a fim de potencializar o conhecimento sobre o açai-juçara, buscando-se, o interesse das mulheres rurais para o uso e processamento do fruto da palmeira juçara.

Figura 16 – Cartilha informativa impressa.



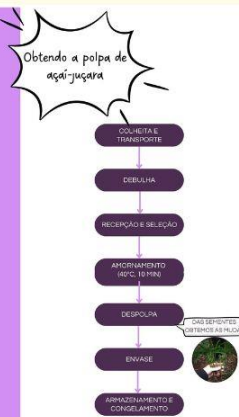
Figura 17 – Cartilha informativa.


Palmeira juçara

A PALMEIRA JUÇARA (EUTERPE EDULIS MART.), CONHECIDA POPULARMENTE COMO JUÇARA, PALMITO JUÇARA, IGARA, PALMITO DOCE, PALMITERO, É RECONHECIDA PELO PALMITO DE ALTA QUALIDADE, SENDO O AÇAÍ JUÇARA, SEU FRUTO, UM PRODUTO DA SOCIOBIOVERSIDADE BRASILEIRA E O USO DA POLPA DA JUÇARA, MAS COMUM NA REGIÃO SUL. SUA DISTRIBUIÇÃO OCORRE PRINCIPALMENTE EM ÁREAS REMANESCENTES DA MATA ATLÂNTICA, ESTENDENDO-SE DO SUL DA BAHIA AO RIO GRANDE DO SUL, ALCANÇANDO DE 5 A 12 METROS DE ALTURA.

Obtendo a polpa de açaí-juçara




Gelêia de açaí-juçara



Ingredientes

- ADICIONE TODOS OS INGREDIENTES A UMA PANELA, E EM FOGO BAIXO, MEIA A MISTURA ATÉ A COMPLETA DISSOLUÇÃO DO AÇÚCAR, E POR CONSEQUENTE ATÉ A CONCENTRAÇÃO PONTO DE GELÊIA) DESEJADO.


Batida de polpa de açaí-juçara



Ingredientes

- ADICIONE OS INGREDIENTES AO LIQUIDIFICADOR E MISTURE ATÉ OBTIVER UM CREME HOMOGÊNEO.


Pão de queijo de açaí-juçara



Ingredientes

- ADICIONE A UMA PANELA A ÁGUA, O ÓLEO E O SAL, E LEVE AO FOGO ATÉ INICIAR A FERVURA.
- EM UMA VASILHA ADICIONE O POLVILHO DOCE E O AZEDO E MISTURE. APÓS ADICIONE A MISTURA QUE FOLHEIADA AO FOGO, COM O AJÚDIO DE UMA COLHER MISTURE OS INGREDIENTES ATÉ QUE DIFUNDA A TEMPERATURA, E ENTÃO ADICIONE O DOCE.
- CESTIFICANDO SE QUE A MASSA NÃO ESTÁ MUA QUENTE, ADICIONE A POLPA DE AÇAÍ-JUÇARA, E POR FIM O QUEIJO RALADO.
- MISTURE ATÉ SE OBTIVER UMA MASSA LISA E HOMOGÊNEA.
- FAÇA BOLINHAS E ASSE EM FORNO POR 40 MINUTOS A 180°C.


Tapioca de açaí-juçara




Ingredientes

- ADICIONE A UMA BACIA O POLVILHO E O SAL.
- ADICIONE A POLPA DE AÇAÍ-JUÇARA AOS POLVOS, UMEDECENDO O POLVILHO E MEXENDO COM AS MÃOS. APÓS ADICIONE A ÁGUA, TAMBÉM AOS POLVOS, MEXENDO COM AS MÃOS.
- PENEIRE A MASSA SOBRE UMA FRIGIDEIRA ATÉ COBRIR TODO O FUNDO DA FRIGIDEIRA, EM FORMATO DE PANQUECA E COZINHE EM FOGO MÉDIO.
- VIRE A TAPIOCA QUANDO ESTIVER FIRME. PARA FINALIZAR DOBRE A MASSA AO MEIO.


Açaí-juçara




Instituições parceiras:




Sobre as autoras:



Gabriela Dagnoli
Acadêmica - Curso de CTA/Universidade Estadual do Rio Grande do Sul (UERGS) ENCANIADO
Especialista IC INICET/ UERGS



Dra. Elaine Blundo
Bióloga pela Universidade Federal de Santa Maria (UFSM), Especialista em Ciências, Oceanografia e Pesca/Universidade Estadual do Rio Grande do Sul (UERGS) HORTENSIAS/ENCANIADO
e-mail: elaine@uergs.edu.br



No grande grupo foram passadas orientações gerais e comentada cada receita, após as participantes foram divididas em grupos para preparo das receitas (Figura 18), que foram servidas e consumidas no lanche da tarde (Figuras 19 e 20), por conseguinte.

Figura 18 – Preparação das receitas pelas mulheres rurais durante as oficinas.



Fonte: Autora, 2023.

Figura 19 – Preparações culinárias adicionadas de polpa de açai-juçara realizadas nas oficinas.



Fonte: Autora, 2023.

Figura 20 – Preparações culinárias adicionadas de polpa de açáí-juçara sendo servidas e consumidas.



Fonte: Autora, 2023.

As mulheres rurais foram questionadas se há a palmeira juçara em suas propriedades, de familiares ou vizinhos, e 62% responderam que sim, já quando questionadas sobre as cidades de ocorrência, foram citadas as cidades de Santa Clara do Sul, Arroio do Meio e Cruzeiro do Sul. Quando questionadas se haviam processado os frutos da palmeira juçara para obtenção da polpa, a maioria nunca havia processado (81%), no entanto 76% das mulheres relataram já ter consumido a polpa de açáí-juçara. Após a oficina, 76% das mulheres relatam ter interesse em processar o fruto da palmeira juçara para obtenção da polpa. Todas as mulheres relatam que comprariam a polpa de açáí-juçara e que pretendem realizar as preparações culinárias adicionadas de polpa de açáí-juçara preparadas na oficina em suas casas, ainda todas as participantes relataram ter gostado muito e gostado extremamente da oficina.

As oficinas objetivaram divulgar o uso da polpa de açáí-juçara, demonstrando como seu uso pode ser inserido no cotidiano das famílias de forma simples, colaborando para o aumento do valor nutritivo das preparações e a diversificação da alimentação, contribuindo para manutenção da sociobiodiversidade.

A exploração dos frutos da espécie *Euterpe edulis* Mart., popularmente conhecida como palmeira juçara, para a produção de polpa, frequentemente referida como açáí-juçara, representa um desenvolvimento relativamente recente quando contrastado com a exploração histórica do palmito dessa mesma palmeira, que remonta aos anos 1940, visto que a extração continuada de palmito para exploração econômica ameaça a extinção da palmeira devido ao descontrole neste tipo de consumo (REJU, 2014). Portanto o interesse demonstrado pelas

mulheres rurais de processar os frutos da palmeira juçara e/ou adquirir a polpa de açaí juçara reforça a importância da valorização deste produto da sociobiodiversidade para manutenção da espécie.

Do ponto de vista econômico, essa atividade se torna ainda mais atrativa, considerando que a extração de palmito resulta em um rendimento bruto de aproximadamente R\$ 2,00 por unidade de palmito, e cada palmeira tem um ciclo de crescimento de 10 anos, proporcionando uma média de R\$ 0,20 por palmeira por ano. Em contrapartida, a colheita de frutos da palmeira Juçara gera um rendimento anual de aproximadamente 4 kg por palmeira, que, quando vendido a R\$ 1,00 por quilo, equivale a uma média de R\$ 4,00 por palmeira por ano. Em outras palavras, a colheita de frutos gera um retorno financeiro 20 vezes maior do que a extração de palmito, conforme evidenciado por Ramos, Longhi e Martins (2019). Tais dados demonstram que é possível gerar renda de forma sustentável, ilustrando também uma possibilidade de diversificação da alimentação e de renda, através da inserção de mais um produto.

Durante a realização das oficinas, foi observado que as mulheres rurais desempenham um papel fundamental como agentes multiplicadoras de conhecimento. Elas se destacam por sua notável capacidade de incentivo, apoio mútuo e disposição contínua para adquirir novos conhecimentos. Além disso, ao longo do desenvolvimento da oficina, tornou-se evidente que essas mulheres começaram a recordar propriedades adicionais que possuem a palmeira juçara, e que poderiam ser compartilhadas as informações com outras mulheres. Algumas delas até expressaram interesse em obter material informativo adicional, como as cartilhas, para distribuir, resultando na formação de uma extensa rede de intercâmbio de informações.

7.2 LADDERING

As mulheres rurais também responderam sobre suas percepções relacionadas aos produtos de açaí-juçara, o qual se obteve a participação de 47 respondentes, em sua totalidade mulheres, com idade entre 23 e 77 anos, sendo que 77% das respondentes possuem mais de 50 anos. As respostas foram coletadas no Vale do Taquari, e as respondentes são das cidades de Arroio do Meio, Encantado, Ilópolis, Lajeado, Roca Sales, Santa Clara do Sul e Travesseiro; 38% das respondentes cursaram o ensino fundamental incompleto, 17% cursaram o ensino fundamental completo, 23% cursaram o ensino médio completo e 21% cursaram ensino superior completo, também 55% das respondentes possuem renda entre R\$1.045,00 e R\$3.135,00 (Tabela 6).

Tabela 6 – Caracterização da amostragem.

	n	%
Faixa etária		
De 23 a 30 anos	4	9
De 31 a 45 anos	5	11
De 46 a 60 anos	19	40
Acima de 60 anos	19	40
Cidades		
Arroio do Meio	12	26
Encantado	5	11
Ilópolis	1	2
Lajeado	3	6
Roca Sales	4	9
Santa Clara do Sul	3	6
Travesseiro	19	40
Escolaridade		
Ensino Fundamental Incompleto	18	38
Ensino Fundamental Completo	8	17
Ensino Médio Completo	11	23
Ensino Superior Completo	10	21
Faixa salarial		
Menos de R\$1.045,00	5	11
Entre R\$1.045,00 e R\$3.135,00	26	55
Entre R\$3.135,00 e R\$6.270,00	13	28
Entre R\$6.270,00 e R\$8.360,00	2	4
Entre R\$8.360,00 e R\$10.450,00	1	2

Em relação aos quatro produtos avaliados, o doce cremoso de açáí-juçara, a geleia de açáí-juçara, o sorvete de açáí-juçara e a polpa de açáí-juçara, observou-se que as mulheres rurais

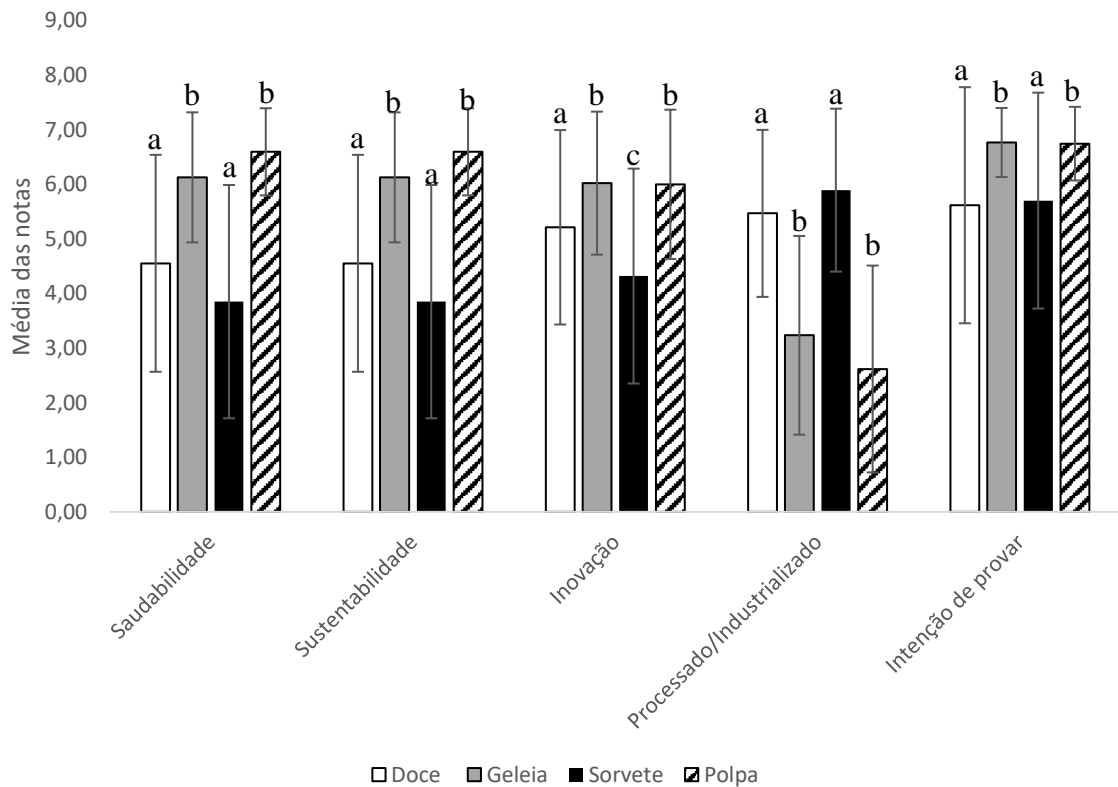
perceberam a geleia e polpa de juçara como mais saudáveis e mais sustentáveis ($p < 0,05$) que o sorvete e o doce cremoso.

Além disso, evidenciou-se uma intenção maior ($p < 0,05$) por parte dessas mulheres de provar os produtos geleia e polpa, conforme apresentado no Gráfico 1.

No que diz respeito à dimensão da inovação, observou-se que os produtos avaliados, nomeadamente a geleia e a polpa de açaí-juçara, foram percebidos como sendo mais inovadores ($p < 0,05$), em contraste com o doce cremoso que foi identificado como menos inovador, e o sorvete de açaí-juçara, que foi identificado como o produto com a menor inovação ($p < 0,05$). De acordo com estudos conduzidos por Danneels e Kleinschmidt (2001), os consumidores tendem a demonstrar maior propensão para a utilização futura de um produto ou serviço quando percebem níveis significativos de inovação associados a esse produto/serviço, o que é um aspecto favorável para o desenvolvimento de polpa ou geleia de açaí-juçara.

No que se refere à percepção do grau de processamento ou industrialização dos produtos, as mulheres rurais atribuíram uma classificação significativamente mais baixa ($p < 0,05$), à geleia e à polpa, indicando que elas consideram esses produtos como menos processados/industrializados. Em contrapartida, as mesmas mulheres rurais perceberam o sorvete e o doce cremoso como produtos mais processados ou industrializados ($p < 0,05$).

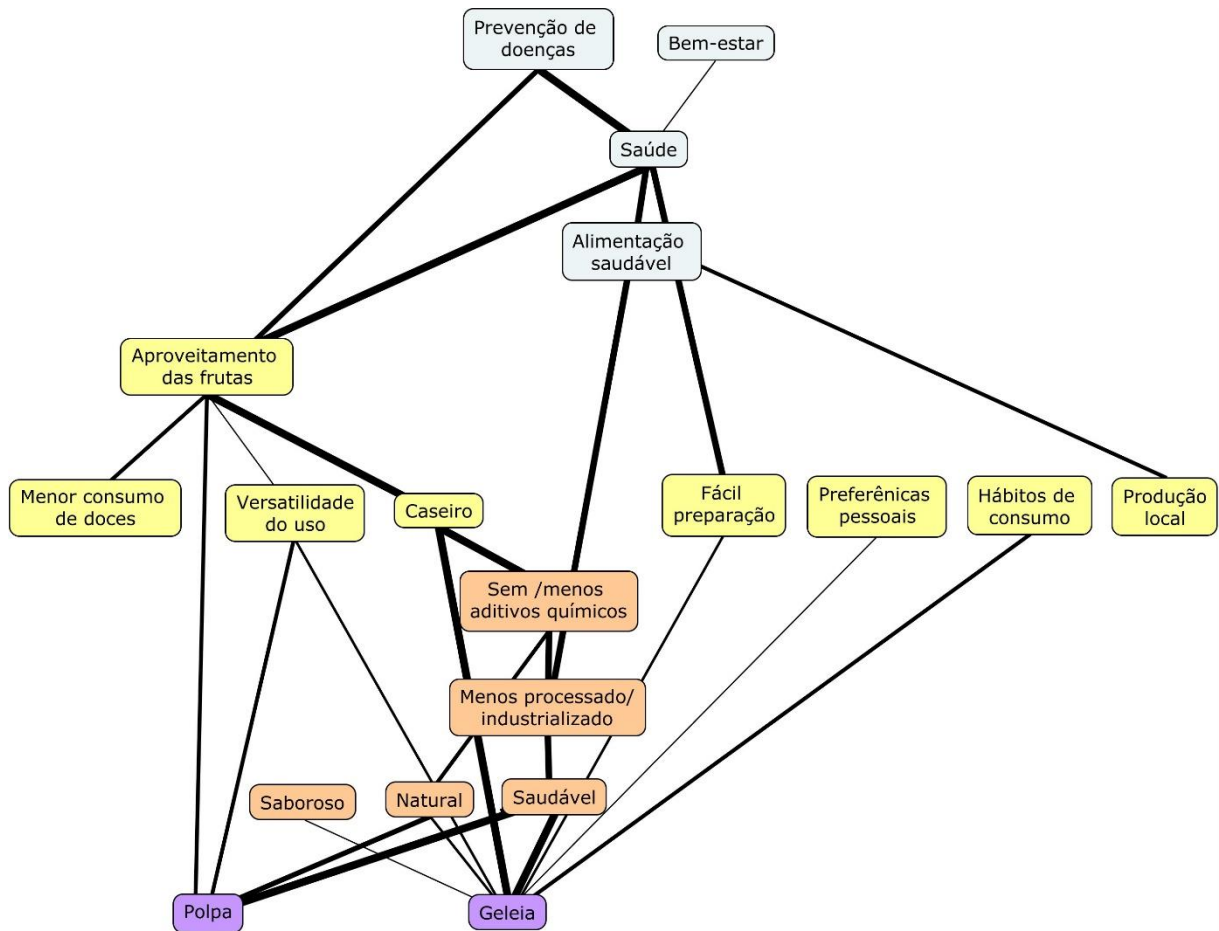
Gráfico 1 – Avaliação das imagens dos produtos de açaí-juçara sobre a percepção de saudabilidade, sustentabilidade, inovação, processamento/industrialização e intenção de provar.



Durante a aplicação do método *soft-Laddering*, as participantes foram convidadas a fazer uma escolha entre os produtos apresentados nas imagens, optando por produzir, para consumir ou comercializar um dos produtos. Entre as participantes, 51% selecionaram a geleia de açaí-juçara (n=24), 41% escolheram a produção da polpa de açaí-juçara (n=19), 6% optaram pela produção do sorvete de açaí-juçara (n=3), enquanto 2% das mulheres decidiram produzir o doce cremoso (n=1).

O mapa hierárquico de valor (Figura 21) foi empregado como uma ferramenta analítica com o propósito de elucidar as motivações às escolhas feitas pelas mulheres rurais. Dentro desse contexto, a categoria "saúde" surgiu como uma das razões preponderantes que influenciaram a escolha da produção da geleia e da polpa por parte dessas participantes.

Figura 21 - Mapa hierárquico de valor. Lilás: produtos escolhidos; rosa: características; amarelo: consequências destas características; azul: valores pessoais.



As mulheres rurais que escolheram a polpa de açaí-juçara relacionaram sua escolha à natural e saudável. A ideia de ser saudável está correlacionada ao menor consumo de alimentos processados/industrializados, em virtude da associação dessas escolhas com o menor consumo de aditivos químicos. Além disso, as participantes relacionaram a polpa a versatilidade do uso e ao aproveitamento das frutas, o que por sua vez, foi relacionado com a redução do consumo de doces.

Por outro lado, a escolha da geleia está relacionada ao fato de ser saborosa, bem como pela facilidade de preparo, preferências pessoais e aos hábitos de consumo das participantes. A geleia também é percebida como um produto mais natural, embora essa associação seja menos acentuada em comparação com a polpa. As participantes também relacionaram a geleia à saudável, novamente vinculando essa característica a uma menor ingestão de alimentos processados/industrializados e aditivos químicos.

Retomando os resultados obtidos por meio da técnica de Likert, o qual as participantes associaram a polpa e a geleia a maior saudabilidade, e como um produto menos processado e/ou industrializado.

A característica de ser um produto caseiro foi diretamente associada a geleia e indiretamente a polpa, e essa característica mostrou uma forte correlação com a capacidade de aproveitamento das frutas.

A dimensão da produção em pequena escala tem sido relativamente negligenciada na literatura científica atualmente, carecendo assim de uma discussão mais aprofundada sobre a questão em direção ao conceito artesanal (RIVAROLI; BALDI; SPADONI, 2020). Conforme observado por Abouab e Gomez (2015), há uma correlação positiva entre a intensidade do envolvimento humano no processo de produção de alimentos e a confiabilidade atribuída pelos consumidores à natureza artesanal e natural do produto. Isso ocorre devido à percepção de que os processos manuais são mais respeitosos com a integridade e autenticidade dos alimentos. Além disso, os consumidores consideram os alimentos locais uma escolha mais sustentável devido à curta cadeia de transporte, além da importância do apoio prestado às economias locais (AUTIO et al., 2013).

Fonte (2008) considera ainda que a redução da distância entre produtores e consumidores, traz benefícios para os recursos naturais, atenção à diversidade cultural e biológica, sustentabilidade econômica para os agricultores, justiça social e soberania alimentar. A naturalidade tem sido apontada como uma percepção importante sobre os alimentos artesanais, uma vez que são reconhecidos como mais respeitadores da integridade alimentar e da natureza, com evidências claras de que o conceito de naturalidade deriva da utilização de matérias-primas frescas e locais, sem aditivos artificiais ou aromatizantes (RIVAROLI; BALDI; SPADONI, 2020). Esse comportamento é observado para outros tipos de alimentos como cervejas, sucos de frutas, pães e alimentos em geral, nos quais os consumidores enfatizam a relevância do atributo livre de aditivos dos produtos artesanais (AUTIO et al., 2013; RIVAROLI; BALDI; SPADONI, 2020). Otieno e Nyikal (2017) identificaram que os consumidores estão inclinados a pagar um valor adicional por sucos artesanais que não contêm aditivos, destacando, dessa forma, a importância da naturalidade como um atributo essencial na percepção de artesanal relacionada ao produto.

Muller (2016) verificou que os consumidores interpretaram o termo "alimento caseiro" como aquele que é preparado em ambiente doméstico ou produzido de maneira artesanal, tais produtos são caracterizados pela inclusão de ingredientes elementares que comumente se encontram à disposição nas residências dos consumidores. Além disso, os consumidores

associam o conceito de "alimento caseiro" à ausência de componentes químicos e aditivos alimentares em sua composição, denotando uma conotação de naturalidade, menor processamento e uma produção com uma abordagem mais artesanal (MULLER, 2016). O termo "caseiro" também está relacionado a uma experiência sensorial que evoca o sabor dos alimentos preparados em ambiente doméstico, assim como à presença de embalagens ou aspectos visuais que remetem a uma produção artesanal, nesse contexto, os produtos rotulados como "caseiros" frequentemente são percebidos como de maior qualidade, mais saudáveis e saborosos por parte dos consumidores (MULLER, 2016).

A escolha da polpa e da geleia refletem a busca das participantes por uma alimentação mais saudável, caracterizada pela preferência por produtos menos processados e com menor teor de aditivos químicos. Além disso, essas escolhas se relacionam ao interesse em produtos de produção local e de fácil preparação, demonstrando o interesse das participantes com a manutenção da saúde, a prevenção de doenças e o bem-estar.

Willis *et al.* (2013) observou em seu estudo um aumento considerável na demanda por produtos de origem local nos últimos anos, e ainda constatou que os consumidores que se inclinam por tais produtos estão dispostos a desembolsar valores superiores pelos produtos.

A escolha de produtos locais é influenciada por uma série de fatores intrínsecos, que englobam o sabor, a frescura, a aparência, a exclusividade/autenticidade e os benefícios para a saúde. Além disso, motivações de natureza extrínseca também desempenham um papel significativo, incluindo o apoio aos produtores, comerciantes e comunidades locais, bem como um sentimento de pertencimento (SKALLERUD; WIEN, 2019).

Também de acordo com Cruz e Menasche (2011), as novas demandas em relação às escolhas alimentares emergem em contextos que enfatizam a preservação da tradição, a produção artesanal, a promoção de uma dieta saudável e a valorização de alimentos naturais.

8 CONSIDERAÇÕES FINAIS

As oficinas de preparações culinárias adicionadas da polpa de açaí-juçara, contribuem para a divulgação e uso da polpa de açaí-juçara, demonstrando como sua inclusão nas refeições diárias pode ser realizada de maneira simples. Também trazem informações sobre a caracterização da palmeira juçara, seus nomes populares e sua ocorrência, as técnicas para processamento do fruto para obtenção da polpa e boas práticas de processamento, características nutricionais da polpa, bem como, bem como as orientações de acordo com o Guia Alimentar para População Brasileira (2014). A realização de oficinas para grupos de mulheres rurais valoriza a importância e influência das mulheres na produção, escolha e consumo dos alimentos, na preservação da diversidade das espécies e da sociobiodiversidade.

Por meio do emprego de recursos auxiliares, uma cartilha informativa em formato impresso foi desenvolvida com o propósito primordial de disseminar conhecimento, direcionado tanto às participantes como às suas famílias e comunidades. O objetivo principal desta iniciativa é aprofundar o conhecimento relativo ao açaí-juçara, visando estimular o envolvimento das mulheres rurais no processo de utilização e processamento do fruto da palmeira juçara, da mesma maneira compartilhar conhecimento, visto que ao longo das oficinas, ficou evidente que as mulheres rurais desempenham um papel crucial como disseminadoras de informações e conhecimento.

Os resultados obtidos foram favoráveis, uma vez que, após a realização da oficina, 76% das participantes demonstraram interesse em processar o fruto da palmeira juçara para obter a polpa, todas as mulheres afirmaram que estariam dispostas a adquirir a polpa de açaí-juçara e planejam reproduzir as preparações culinárias que foram demonstradas durante a oficina em suas próprias residências. Os resultados evidenciam o interesse das mulheres em consumir e processar o fruto com o propósito de obter sua polpa, o que se apresenta como uma opção adicional de fonte de renda para suas famílias.

Ficou evidente a preferência das mulheres rurais pela polpa e a geleia de açaí-juçara, visto a sua percepção de maior saudabilidade, sustentabilidade e relação com naturalidade, também por considerarem estes produtos mais inovadores, e relacionarem ao consumo de alimentos menos processados industrializados e com menor adição de aditivos químicos, assim como apresentaram maior intensão de provar. Visto que a escolha da polpa e da geleia refletem a busca das participantes por uma alimentação mais saudável, caracterizada pela preferência por produtos menos processados e com menor teor de aditivos químicos, essas escolhas também refletem o interesse das participantes em produtos de origem local e de fácil preparo, o que

demonstra seu engajamento na preservação da saúde, prevenção de enfermidades e promoção do bem-estar. Portanto, a categoria "saúde" emergiu como um dos fatores predominantes que motivaram as participantes a optar pela produção da geleia e da polpa.

Os resultados indicam a importância de realizar investigações para avaliar as percepções, visto que estas percepções podem ser consideradas na elaboração e desenvolvimento destes produtos, buscando melhor aceitação dos consumidores, o que consequentemente fomentará o processamento do fruto da palmeira juçara e o uso de sua polpa na região.

Como perspectiva futura para este estudo, espera-se que a pesquisa possa destacar e valorizar o trabalho das mulheres, incrementando suas fontes de renda e, consequentemente, fortalecendo sua autonomia. Além disso, almeja-se que os resultados deste trabalho possam servir de referência para outras iniciativas voltadas à preservação dos produtos da sociobiodiversidade por meio de seu uso sustentável.

REFERÊNCIAS

- ABOUAB, Nathalie; GOMEZ, Pierrick. Human contact imagined during the production process increases food naturalness perceptions. **Appetite**, v. 91, p. 273-277, 2015. Disponível em: <https://doi.org/10.1016/j.appet.2015.04.002>. Acesso em: 28 out. 2023.
- ARES, Gastón; GIMÉNEZ, Ana; GÁMBARO, Adriana. Understanding consumers' perception of conventional and functional yogurts using word association and hard laddering. **Food quality and preference**, v. 19, n. 7, p. 636-643, 2008. Disponível em: <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2008.05.005>. Acesso em: 29 jun. 2023.
- AUTIO, Minna *et al.* Consuming nostalgia? The appreciation of authenticity in local food production. **International Journal of Consumer Studies**, v. 37, n. 5, p. 564-568, 2013. Disponível em: <https://doi.org/10.1111/ijcs.12029>. Acesso em: 28 out. 2023.
- BERNARDES, Ana Flávia Martins; DA SILVA, Cristiane Gonçalves; FRUTUOSO, Maria Fernanda Petrolí. Alimentação, cuidado e gênero: percepções de homens e mulheres da Zona Noroeste de Santos-SP. **Demetra**, v.11, n.3, p. 559-573, 2016. Disponível em: <https://doi.org/10.12957/demetra.2016.22334>. Acesso em: 08 abr. 2023.
- BIONDO, Elaine *et al.* Diversidade e potencial de utilização de plantas alimentícias não convencionais no Vale do Taquari, RS. **Revista Eletrônica Científica da UERGS**, v. 4, n. 1, p. 61-90, 2018. Disponível em: <https://doi.org/10.21674/2448-0479.41.61-90>. Acesso em: 18 abr. 2023.
- BRASIL. Lei n° 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**. 18 set. 2006. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/111346.htm. Acesso em: 29 jun. 2023.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa no 37, de 1° de outubro de 2018. Estabelecer os parâmetros analíticos de suco e de polpa de frutas e a listagem das frutas e demais quesitos complementares aos padrões de identidade e qualidade. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**. 08 out. 2018. Disponível em: https://www.in.gov.br/materia/-/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/44304943/do1-2018-10-08-instrucao-normativa-n-37-de-1-de-outubro-de-2018-44304612. Acesso em: 09 mai. 2023.
- BRASIL, O. N. U. Transformando nosso mundo: A agenda 2030 para o desenvolvimento sustentável. 2015. **OBJETIVO SUSTENTÁVEL 2- Organização das Nações Unidas (ONU)**. Disponível em: <https://nacoesunidas.org/pos2015/ods2/>. Acesso em: 08 mai. 2023.
- BRASIL. **Plano Nacional de Promoção das Cadeias de Produtos da Sociobiodiversidade**. Brasília, 2009. Disponível em: <http://bibliotecadigital.economia.gov.br/handle/123456789/1024>. Acesso em: 23 abr. 2023.
- CARDOSO, Alyne Lizane *et al.* Acute consumption of juçara juice (*Euterpe edulis*) and antioxidant activity in healthy individuals. **Journal of Functional Foods**, v. 17, p. 152-162, 2015. Disponível em: <https://doi.org/10.1016/j.jff.2015.05.014>. Acesso: 07 mai. 2023.
- CARNIEL, Gabriela Pacheco; RUIZ, Eliziane Nicolodi Francescato; SILVA, Vanuska Lima da. O consumo de frutas nativas no litoral norte do Rio Grande do Sul: modo de vida rural em

(re) construção. **Ágora (Santa Cruz do Sul)**. Vol. 21, n. 1, p. 74-78, jan./jun. 2019. Disponível em: <https://doi.org/10.17058/agora.v21i1.13128>. Acesso: 29 jun. 2023.

CHAVES, Ana Ruth dos Santos; CASTRO, Roberta Rowsy Amorim de; MENEZES, Andreia de. A busca pela ascensão feminina no PDS Virola Jatobá, Anapu-PA. **Revista Estudos Feministas**, v. 26, 2018. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/1806-9584.2018v26n142742>. Acesso: 29 jun. 2023.

CRUZ, Fabiana Thomé; MENASCHE, Renata. Do consumo à produção: produtos locais, olhares cruzados. In: **IDeAS**. Programa de Pós-Graduação de Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade. Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, 2011. p. 1-24.

DANNEELS, Erwin; KLEINSCHMIDT, Elko.J. “Product Innovativeness from the Firm’s Perspective: Its Dimensions and Their Relation with Project Selection and Performance. **Journal of Product Innovation Management**. Disponível em: <https://doi.org/10.1111/1540-5885.1860357>. Acesso em: 21 nov. 2023.

DANIELI, Gabriele. **Caracterização de parâmetro físico-químicos, microbiológicos e de qualidade nutricional de polpas de açaí juçara (*Euterpe edulis* Mart.) produzidas no Vale do Taquari, RS**. Relatório técnico. Encantado: UERGS, 2022.

DANIELI, Gabriele *et al.* Conservação pelo uso e qualidade nutricional de polpas de açaí-juçara (*Euterpe Edulis* Mart.) No Vale do Taquari, RS. In: Anais da Mostra ObservaCampos: “Meu Corpo é Terra-Território!”. **Anais**. São Francisco de Paula, RS. UERGS. Unidade Hortênsias, 2022.

FLORA E FUNGA DO BRASIL. **Jardim Botânico do Rio de Janeiro**. Disponível em: <http://floradobrasil.jbrj.gov.br>. Acesso em: 26 mar. 2023.

FONTE, Maria. Knowledge, food and place. A way of producing, a way of knowing. **Sociologia ruralis**, v. 48, n. 3, p. 200-222, 2008. Disponível em: <https://doi.org/10.1111/j.1467-9523.2008.00462.x>. Acesso em: 28 out. 2023.

GODOY, Rossana Catie Bueno de *et al.* Juçara (*Euterpe edulis* M.): importância ecológica e alimentícia. **Embrapa Florestas**. Colombo, PR, 2022. Disponível em: <http://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/handle/doc/1146954>. Acesso em: 29 jun. 2023.

HERNANDEZ, Aline Reis Calvo (Coord.). **Glossário de verbetes em ambiente e sustentabilidade**. São Francisco de Paula: UERGS, 2021.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009**. Rio de Janeiro: IBGE, 2010. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/estatisticas/sociais/populacao/9050-pesquisa-de-orcamentos-familiares.html?t=destaques>. Acesso em: 23 mai. 2023.

KINUPP, Valdely Ferreira; LORENZI, Harri. Plantas Alimentícias não convencionais (PANC) no Brasil. **Guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas**. São Paulo: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2014.

KINUPP, Valdely Ferreira. **Plantas alimentícias não convencionais da região metropolitana de Porto Alegre, RS**. 2007. 590f. Tese (Doutorado em Fitotecnia)-Programa de Pós-Graduação em Fitotecnia, Faculdade de Agronomia, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2007.

LEIDENS, Graziela *et al.* Olhares sobre a Agrobiodiversidade na Produção Agroecológica em Santa Clara do Sul, RS. **Cadernos de Agroecologia**, v. 15, n. 4, 2020.

LIMA, Elaine Cristina de Souza. **Cozinha Saudável e Sustentável: simples em casa**. Rio de Janeiro, RJ: UNIRIO, 2021. Disponível em: <<http://www.unirio.br/ccbs/nutricao/niden/imagem/material-educativo-1/cozinha-saudavel-e-sustentavel/view>>. Acesso em: 29 mar. 2023.

LORENZI, Harri *et al.* Flora Brasileira Arecaceae (Palmeiras), vol. 347. **Instituto Plantarum, Nova Odessa, SP**, 2010. Disponível em: <https://repositorio.inpa.gov.br/handle/1/35944>. Acesso em: 29 jun. 2023.

LUCAS, Bruna Nichelle; DALLA NORA, Flávia Michelon. Análise Sensorial De Alimentos: Aplicações Recentes. **Análise Sensorial Clássica: Fundamentos e Métodos**, p. 118, 2021.

MAIRESSE, Letícia; BIONDO, Elaine. Mulheres rurais e sua atuação nas organizações do Vale do Taquari, RS. **Estudos & Debates**, v.29, n. 3, p. 163-185, 2022.

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. **Técnicas de pesquisa**. São Paulo: Atlas, v.5, 2002.

MARTINS, Josué Schneider. **Agroecologia e tecnologia social no território rural Vale Do Taquari–avaliação: qualificação e promoção da polpa artesanal de açaí juçara (*Euterpe edulis* MARTIUS)**. 2022. 50f. Dissertação (Especialização) – Programa de Pós-Graduação em Agroecologia e Produção Orgânica, Universidade Estadual do Rio Grande do Sul, Santa Cruz do Sul, 2022.

MARTINS, Josué Schneider *et al.* **Cartilha: boas práticas de processamento de polpa–Açaí-Juçara**. Encantado- RS: UERGS, 2022. Disponível em: <https://repositorio.uergs.edu.br/xmlui/handle/123456789/2464>. Acesso em: 29 abr. 2023.

MARTINS, Josué Schneider *et al.* COMPARAÇÃO QUÍMICA DE DOIS PRODUTOS DE AÇAÍ (E. Oleracea e E. Edulis). In: **IV JORNADA DE PÓS-GRADUAÇÃO DA UERGS**. 2019.

MINISTÉRIO DA SAÚDE (BR). Secretaria de Atenção Básica. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde; 2014. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf. Acesso em: 22 abr. 2023.

MULLER, Jéssica *et al.* **Percepção de consumidores em relação às terminologias caseiro, tradicional e original em rótulos de alimentos embalados com diferentes graus de processamento**. 2016. 158f. Dissertação (mestrado) - Programa de Pós-Graduação em Nutrição, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2016.

MUNHÃO, Vagna Aparecida da Silva; GONZALEZ, Carlos Eduardo; DA SILVA, Luiz Everson. Agricultura familiar na conservação e uso sustentável da biodiversidade: geração de conhecimento e renda nas comunidades. **ACTIO: Docência em Ciências**, v. 1, n. 1, 2020.

NEVES, Gabriela Chohfi; SEBASTIANI, Renata; DE OLIVEIRA, Renata Evangelista. Mulheres agricultoras e agroextrativistas e seu papel na conservação da biodiversidade e na promoção da agroecologia. **Cadernos de Agroecologia**, v. 16, n. 1, 2021.

OTIENO, David Jakinda; NYIKAL, Rose Adhiambo. Analysis of consumer preferences for quality and safety attributes in artisanal fruit juices in Kenya. **Journal of food products**

- marketing**, v. 23, n. 7, p. 817-834, 2017. Disponível em: <https://doi.org/10.1080/10454446.2016.1164103>. Acesso em: 28 out. 2023.
- PLEAPO. RIO GRANDE DO SUL. **Rio Grande Agroecológico – Plano Estadual de Agroecologia e Produção Orgânica 2016-2019**. Secretaria do Desenvolvimento Rural, Pesca e Cooperativismo do Rio Grande do Sul, SDR/RS. 2016. Disponível em: <https://www.sema.rs.gov.br/upload/arquivos/201804/11112219-pleapo.pdf>. Acesso em: 18 abr. 2023.
- POLESI, Rejane Giacomolli *et al.* Agrobiodiversidade e segurança alimentar no Vale do Taquari, RS: Plantas alimentícias não convencionais e frutas nativas. **Revista Científica Rural**, v. 19, n. 2, p. 118-135, 2017.
- RAMOS, Gilberto de Lima; SILVA, Ana Paula Gomes da; BARROS, Antônio Alves da Fonseca. **Manual de metodologia de extensão rural**. Recife: Instituto Agrônomo de Pernambuco-IPA, 2013.
- RAMOS, Mariana Oliveira *et al.* Cadeias de produtos da sociobiodiversidade no sul do Brasil: valorização de frutas nativas da Mata Atlântica no contexto do trabalho com agroecologia. **Amazônica-Revista de Antropologia**, v. 9, n. 1, p. 98-131, 2018. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.18542/amazonica.v9i1.5485>. Acesso em: 15 abr. 2023.
- RAMOS, Mariana Oliveira; LONGHI, Alvir; MARTINS, Josué Schneider. **Boas Práticas no processamento de alimentos da sociobiodiversidade**. Maquiné: Coletivo Catarse Editora, 2019.
- RAPAPORT, Eduardo Hugo; LADIO, Ana Haydeé. Los bosques andino-patagónicos como fuentes de alimento. **Bosque, Valdivia**, v.20, n.2, 1999.
- RECINE, Elisabetta (Coord.). **Mais que receitas comida de verdade**. Brasília, 2021.
- REJU – REDE JUÇARA. **Cartilha da juçara *Euterpe edulis***: informações sobre boas práticas de manejo, 2014. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/307205349_Cartilha_da_Jucara_Euterpe_edulis_Infomacoes_sobre_Boas_Praticas_e_Manejo. Acesso em: 16 out. 2023.
- RHEIN, Talita Halmenschlager. **Desafio da mulher na gestão das propriedades rurais familiares do município de Westfália/RS**. 2016. 22f. Monografia (Graduação) – Curso de Administração - LFE Negócios Agroindustriais, Universidade do Vale do Taquari - Univates, Lajeado. 2017. Disponível em: <http://hdl.handle.net/10737/1483>. Acesso em: 09 abr. 2023.
- RIVAROLI, Sergio; BALDI, Beatrice; SPADONI, Roberta. Consumers' perception of food product craftsmanship: A review of evidence. **Food Quality and Preference**, v. 79, p. 103796, 2020. Disponível em: <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2019.103796>. Acesso em: 28 out. 2023.
- ROCHA, Yana Jorge Polizer; DE NORONHA, Regina Lucia Firmento; TRINDADE, Marco Antonio. Understanding the consumer's perception of traditional frankfurters and frankfurters with healthy attributes through sorting task and hard laddering techniques. **Meat science**, v. 149, p. 70-78, 2019. Disponível em: <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2018.11.004>. Acesso em: 13 mai. 2023.
- ROININEN, Katariina; ARVOLA, Anne; LÄHTEENMÄKI, Liisa. Exploring consumers' perceptions of local food with two different qualitative techniques: Laddering and word

association. **Food quality and preference**, v. 17, n. 1-2, p. 20-30, 2006. Disponível em: <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2005.04.012>. Acesso em: 13 mai. 2023.

SANTIAGO, Raquel de Andrade Cardoso; CORADIN, Lidio (Ed.). **Biodiversidade brasileira: sabores e aromas**. Brasília, DF: MMA, 2018. (Série Biodiversidade; 52). Disponível em: <http://www.mma.gov.br/publicacoes/biodiversidade/category/142-serie-biodiversidade.html>. Acesso em: 26 mar 2023.

SANTOS, Kyany Ferreira dos *et al.* **Diferenças sensoriais e tecnológicas do fruto de açaí (*Euterpe oleracea*) e do fruto da jussara (*Euterpe edulis*)**. 2016, 35f. Monografia (graduação) - Instituto Federal Goiano, Campos Morrinhos, 2016. Disponível em: <https://repositorio.ifgoiano.edu.br/handle/prefix/989>. Acesso em: 07 mai. 2023.

SCHULZ, Mayara *et al.* Juçara fruit (*Euterpe edulis* Mart.): Sustainable exploitation of a source of bioactive compounds. **Food Research International**, v. 89, p. 14-26, 2016. Disponível em: <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2016.07.027>. Acesso em: 15 abr. 2023.

SILVA, Vanelle Maria da *et al.* Study of the perception of consumers in relation to different ice cream concepts. **Food Quality and Preference**, v. 36, p. 161-168, 2014. Disponível em: <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2014.04.008>. Acesso em: 13 mai. 2023.

SKALLERUD, Kåre; WIEN, Anders H. Preference for local food as a matter of helping behaviour: Insights from Norway. **Journal of Rural Studies**, v. 67, p. 79-88, 2019. Disponível em: <https://doi.org/10.1016/j.jrurstud.2019.02.020>. Acesso em: 21 nov. 2023.

SPANEVERELLO, Rosani Marisa; MATTE, Alessandra; BOSCARDIN, Mariele. Crédito rural na perspectiva das mulheres trabalhadoras rurais da agricultura familiar: uma análise do Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (PRONAF). **Polis. Revista Latinoamericana**, n. 44, 2016. Disponível em: <http://journals.openedition.org/polis/11963>. Acesso em: 09 abr. 2023.

TRAPP, Bruna Luiza. **A geração de renda e conservação da Mata Atlântica no Vale do Rio Pardo-RS: um estudo de caso envolvendo a palmeira-juçara (*Euterpe edulis* Mart.)**. 2022. 93f. Dissertação (Especialização) – Programa de Pós-Graduação em Agroecologia e Produção Orgânica, Universidade Estadual do Rio Grande do Sul, Santa Cruz do Sul, 2022.

VANNUCHI, Nicholas *et al.* Chemical composition, bioactive compounds extraction, and observed biological activities from jussara (*Euterpe edulis*): The exotic and endangered Brazilian superfruit. **Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety**, v. 20, n. 4, p. 3192-3224, 2021. Disponível em: <https://doi.org/10.1111/1541-4337.12775>. Acesso em: 16 abr. 2023.

VELUDO-DE-OLIVEIRA, Tânia Modesto; IKEDA, Ana Akem. Usos e limitações do método laddering. RAM. **Revista de Administração Mackenzie**, v. 5, p. 197-222, 2022.

WILLIS, David B. *et al.* Consumer willingness to pay for locally grown produce designed to support local food banks and enhance locally grown producer markets. **Agricultural and Applied Economics Association**, Washington, DC. 2013. Disponível em: <https://ageconsearch.umn.edu/record/150288>. Acesso em: 21 nov. 2023.

ZANETTI, Cândida *et al.* Evolução do PRONAF no território rural do Vale do Taquari/RS (2012-2017). **Revista Grifos**, v. 30, n. 51, p. 257-279, 2021. Disponível em: <https://doi.org/10.22295/grifos.v30i51.5434>. Acesso em: 29 abr. 2023.

ZANETTI, Cândia *et al.* Mulheres e PANCs: resgatando hábitos e saberes alimentares no Vale do Taquari, RS. **Revista Ciência em Extensão**, v. 16, p. 84-100, 2020. Disponível em: <https://doi.org/10.23901/1670-4605.2020v16p84-100>. Acesso em: 01 abr. 2023.

APÊNDICE 1 – FICHA DE ANÁLISE (OFICINA)

RG:

Data:

Obrigado por participar de nossa pesquisa. Responda o questionário abaixo:

1 - Em sua propriedade, de familiares ou vizinhos há a ocorrência da palmeira juçara?

 Sim Não

2 - Cite a(s) cidade(s) em que você identificou esta ocorrência:

3 - Você já processou os frutos da palmeira juçara para obtenção da polpa?

 Sim Não

4- Você já consumiu a polpa de açai-juçara?

 Sim Não

Após a oficina:

5 - Você pretende processar os frutos da palmeira juçara?

 Sim Não

6 - Você compraria a polpa de açai-juçara?

 Sim Não

7 - Você pretende realizar as preparações culinárias adicionadas de polpa de açai-juçara preparadas na oficina em sua casa?

 Sim Não

Avalie a oficina: _____

9 – Gostei extremamente

8 – Gostei muito

7 – Gostei moderadamente

6 – Gostei ligeiramente

5 – Indiferente

4 – Desgostei ligeiramente

3 – Desgostei moderadamente

2 – Desgostei muito

1 – Desgostei extremamente

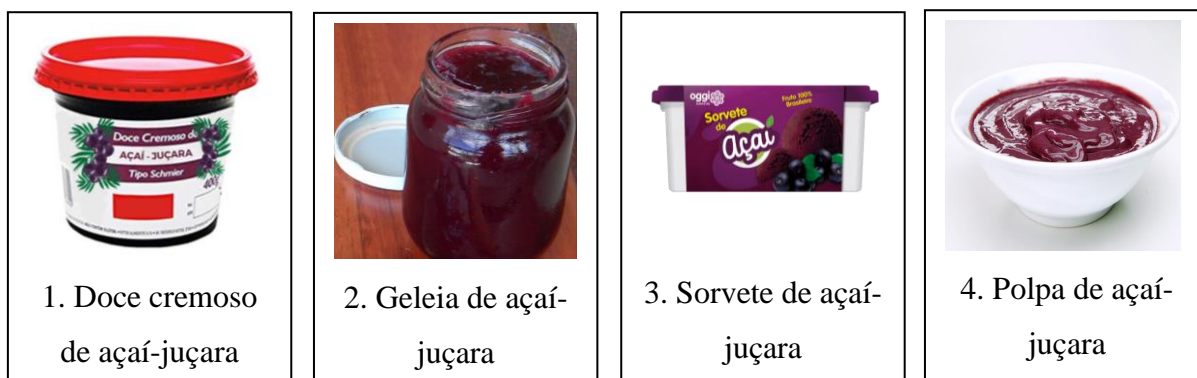
Comentários:

APÊNDICE 2 – FICHA DE ANÁLISE

RG:

Data:

Obrigado por participar de nossa pesquisa. Abaixo você encontra imagens de quatro produtos. Avalie cada uma das imagens, de acordo com os atributos apresentados, utilizando as escalas abaixo.



1. Doce cremoso de açaí-juçara:

1.1 O quão saudável você considera este produto:

(7)	(6)	(5)	(4)	(3)	(2)	(1)
Extremamente saudável						Nada saudável

1.2 O quão sustentável você considera este produto:

(7)	(6)	(5)	(4)	(3)	(2)	(1)
Extremamente sustentável						Nada sustentável

1.3 O quão inovador você considera este produto:

(7)	(6)	(5)	(4)	(3)	(2)	(1)
Extremamente inovador						Nada inovador

1.4 O quão processado/industrializado você considera este produto:

(7)	(6)	(5)	(4)	(3)	(2)	(1)
Extremamente processado/industrializado						Não processado/industrializado

1.5 Qual a sua intenção de provar este produto:

(7)	(6)	(5)	(4)	(3)	(2)	(1)
Eu definitivamente tenho a intenção de provar						Eu definitivamente não provaria

2. Geleia de açaí-juçara:

2.1 O quão saudável você considera este produto:

(7)	(6)	(5)	(4)	(3)	(2)	(1)
Extremamente saudável						Nada saudável

2.2 O quão sustentável você considera este produto:

(7)	(6)	(5)	(4)	(3)	(2)	(1)
Extremamente sustentável						Nada sustentável

2.3 O quão inovador você considera este produto:

(7)	(6)	(5)	(4)	(3)	(2)	(1)
Extremamente inovador						Nada inovador

2.4 O quão processado/industrializado você considera este produto:

(7)	(6)	(5)	(4)	(3)	(2)	(1)
Extremamente processado/ industrializado						Não processado/ industrializado

2.5 Qual a sua intenção de provar este produto:

(7)	(6)	(5)	(4)	(3)	(2)	(1)
Eu definitivamente tenho a intenção de provar						Eu definitivamente não provaria

3. Sorvete de açaí-juçara:

3.1 O quão saudável você considera este produto:

(7)	(6)	(5)	(4)	(3)	(2)	(1)
Extremamente saudável						Nada saudável

3.2 O quão sustentável você considera este produto:

(7)	(6)	(5)	(4)	(3)	(2)	(1)
Extremamente sustentável						Nada sustentável

3.3 O quão inovador você considera este produto:

(7)	(6)	(5)	(4)	(3)	(2)	(1)
Extremamente inovador						Nada inovador

3.4 O quão processado/industrializado você considera este produto:

(7)	(6)	(5)	(4)	(3)	(2)	(1)
Extremamente processado/ industrializado						Não processado/ industrializado

3.5 Qual a sua intenção de provar este produto:

(7)	(6)	(5)	(4)	(3)	(2)	(1)
Eu definitivamente tenho a intenção de provar						Eu definitivamente não provaria

4. Polpa de açaí-juçara:

4.1 O quão saudável você considera este produto:

(7)	(6)	(5)	(4)	(3)	(2)	(1)
Extremamente saudável						Nada saudável

4.2 O quão sustentável você considera este produto:

(7)	(6)	(5)	(4)	(3)	(2)	(1)
Extremamente sustentável						Nada sustentável

4.3 O quão inovador você considera este produto:

(7)	(6)	(5)	(4)	(3)	(2)	(1)
Extremamente inovador						Nada inovador

4.4 O quão processado/industrializado você considera este produto:

(7)	(6)	(5)	(4)	(3)	(2)	(1)
Extremamente processado/ industrializado						Não processado/ industrializado

4.5 Qual a sua intenção de provar este produto:

(7)	(6)	(5)	(4)	(3)	(2)	(1)
Eu definitivamente tenho a intenção de provar						Eu definitivamente não provaria

5. Laddering:

Se você tivesse que escolher um desses produtos para produzir, qual escolheria?

Por que?

E por que isso é importante para você?

E por que este produto é importante para você?

6. Finalmente, um pouco sobre você:**Qual seu gênero**

Masculino Feminino Prefiro não dizer

Qual sua idade? _____

Qual a cidade que você reside? _____

Qual sua escolaridade?

Ensino Fundamental incompleto Ensino Fundamental Completo

Ensino Médio Completo Ensino Superior Completo

Qual sua faixa salarial

Menos de R\$ 1.045,00 Entre R\$1.045,00 e R\$3.135,00

Entre R\$3.135,00 e R\$6.270,00 Entre R\$6.270,00 e R\$8.360,00

Entre R\$8.360,00 e R\$10.450,00 Mais que R\$10.450,00

Comentários:

APÊNDICE 3 - TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO – TCLE

Você/Sr./Sra. está sendo convidado (a) a participar, como voluntário (a), do projeto de pesquisa intitulado “Mulheres rurais e a sociobiodiversidade no Vale do Taquari, RS: elaboração de preparações culinárias com polpa de açaí-juçara e percepções relacionadas ao processamento deste produto” desenvolvido na Universidade Estadual do Rio Grande do Sul – UERGS/ unidade de Encantado/RS. Os pesquisadores responsáveis por essa pesquisa são Elaine Biondo e Gabriele Danieli que podem ser contatados no telefone (51) 3751 3376, endereço Rua Alegrete, 821, bairro São José, Encantado/RS e e-mails: elaine-biondo@uergs.edu.br e gabriele-danieli@uergs.edu.br. O estudo “Mulheres rurais e a sociobiodiversidade no Vale do Taquari, RS: elaboração de preparações culinárias com polpa de açaí-juçara e percepções relacionadas ao processamento deste produto” tem por objetivo elaborar preparações culinárias com utilização de polpa de açaí-juçara (*Euterpe edulis* Mart.) a fim de divulgar e promover o uso sustentável deste produto da sociobiodiversidade e compreender a percepção das mulheres rurais sobre o processamento do açaí-juçara, no Território Rural Vale do Taquari, RS. Para isto, você responderá a uma entrevista em formato individual, nenhuma pergunta será obrigatória e você poderá ver todas as perguntas antes do início do questionário. Informações como gênero, idade, faixa salarial e escolaridade são perguntadas apenas para fins científicos. O teste levará entre 3-5 minutos. Após você participará do desenvolvimento das preparações culinárias adicionadas de polpa de açaí-juçara, e será convidada a provar as preparações culinárias preparadas em conjunto. O teste levará entre 3-5 minutos.

Esse projeto de pesquisa envolve risco moderado. Pessoas intolerantes ou com alergia a glúten, lactose, proteínas do leite ou ovos, sendo pessoas com tais problemas não poderão participar do teste por apresentarem problemas de saúde. Também, envolve risco de constrangimento, caso você não tenha a mesma opinião que os demais participantes. Para tanto, os testes serão realizados de forma individual e os dados mantidos em total sigilo por parte dos pesquisadores. As respostas individuais não serão compartilhadas ficando apenas com os pesquisadores do projeto. Caso ocorra de algum participante passar mal por restrições que não sabia ou que não tinha conhecimento até o momento, o mesmo será direcionado a um atendimento hospitalar acompanhado por um dos pesquisadores. Estaremos acompanhando e dando suporte a todos os participantes durante as oficinas, assim como explicando e reforçando caso ocorra constrangimento diante de suas restrições.

A participação não traz nenhum benefício imediato ao participante. Contudo, ajudará o presente projeto a contribuir para valorizar um produto da sociobiodiversidade importante do Rio Grande do Sul, e entender a percepção das mulheres rurais a fim de melhorar a formulação de novos produtos para a região, visando a sustentabilidade e desenvolvimento rural.

Todas as despesas decorrentes de sua participação nesta pesquisa, caso haja, serão ressarcidas. Danos decorrentes da pesquisa serão indenizados.

Você/Sr./Sra. poderá se retirar do estudo a qualquer momento, sem qualquer tipo de despesa e constrangimento.

Solicitamos a sua autorização para usar suas informações na produção de artigos técnicos e científicos, aos quais você poderá ter acesso. A sua privacidade será mantida através da não-identificação do seu nome.

Esse estudo está inserido em um projeto mais amplo que visa divulgar a utilização e uso inovador deste produto da sociobiodiversidade na nossa região, valorizando o uso sustentável e a conservação desta espécie e não está sendo financiado por nenhuma empresa.

Todos os registros da pesquisa estarão sob a guarda do pesquisador, em lugar seguro de violação, pelo período mínimo de 05 (cinco) anos, após esse prazo serão destruídos.

Este termo de consentimento livre e esclarecido possui 01 (uma) página e será assinado em 2 (duas) vias, sendo uma cópia fornecida ao participante e outra aos pesquisador, que ficará guardada por um prazo de 5 (cinco) anos.

Em caso de dúvida quanto à condução ética do estudo, entre em contato com o Comitê de Ética em Pesquisa da Uergs (CEP-Uergs). Formado por um grupo de especialistas, que tem por objetivo defender os interesses dos participantes das pesquisas em sua integridade e dignidade, contribuindo para que sejam seguidos os padrões éticos na realização de pesquisas: Comitê de Ética em Pesquisa da Uergs, Sede central da UERGS, cujos endereço, telefone, e-mail do CEP estão a seguir: CEP-UERGS. Rua Washington Luiz, 675, Prédio 5Cj 5215/sala 5221 - 2º andar, Centro Histórico - Porto Alegre - CEP 90010-460, Fone/WhatsApp: (51) 981115417). E-mail CEP/UERGS: cep@uergs.edu.br

Ao persistirem as dúvidas *sobre os seus direitos* como participante desta pesquisa, você também poderá fazer contato com o **Comitê de Ética em Pesquisa** da Universidade Estadual do Rio Grande do Sul, CEP-UERGS, pelo e-mail: cep@uergs.du.br.

O projeto recebeu aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa da UERGS, CAAE número 71010523.9.0000.8091 e segue os critérios éticos estabelecidos na Resolução 466/2012 do Conselho Nacional de Saúde.

Encantado RS, ____ de _____ de 2022.

Nome do participante: _____

Assinatura participante da pesquisa

Assinatura pesquisador (a)