

SAÚDE E AMBIENTE

V.9 • N.3 • 2024 - Fluxo Contínuo

ISSN Digital: 2316-3798

ISSN Impresso: 2316-3313

DOI: 10.17564/2316-3798.2024v9n3p155-168



EVOLUÇÃO HISTÓRICA DA AQUISIÇÃO DE PRODUTOS VEGETAIS DA AGRICULTURA FAMILIAR POR UM HOSPITAL PÚBLICO UNIVERSITÁRIO¹

THE HISTORICAL EVOLUTION OF THE ACQUISITION OF FAMILY FARM VEGETABLE PRODUCTS BY A UNIVERSITY PUBLIC HOSPITAL

LA EVOLUCIÓN HISTÓRICA DE LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS VEGETALES DE LA AGRICULTURA FAMILIAR POR UN HOSPITAL PÚBLICO UNIVERSITARIO

Luísa Vitória Marinho Chamorro²

Lúcia Pereira de Souza³

Virgílio José Strasburg⁴

¹ Artigo decorrente de Trabalho de Conclusão “Evolução histórica da aquisição de produtos vegetais da agricultura familiar por um hospital público universitário do sul do Brasil” do curso de Nutrição da UFRGS, apresentado em setembro de 2023.

RESUMO

Este estudo visa analisar a evolução das compras da agricultura familiar em um hospital público universitário (HPU) no sul do Brasil. Caracteriza-se como um estudo de caso observacional retrospectivo com uma abordagem quantitativa e com utilização de dados secundários do período de junho de 2019 a julho de 2023, obtidos no Serviço de Nutrição e dietética do HPU. Foram considerados somente produtos de origem vegetal classificados nas modalidades de *in natura* ou minimamente processados de acordo com o padrão do Guia Alimentar para População Brasileira. Verificou-se a relação dos alimentos presentes em cada um dos grupos vegetais de cereais, leguminosas, hortaliças e frutas; a quantidade total em quilogramas (kg) e percentual (%) dos alimentos de cada grupo. Foi realizada a verificação para identificar quais produtos foram adquiridos de fornecedores convencionais e quais da AF. O HPU adquiriu no período investigado de 50 meses, mais de duas mil toneladas de produtos vegetais com uma média mensal de aquisição de 43.014,09 kg. Os grupos de hortaliças e frutas corresponderam a 82,7% da quantidade total. Nesse período, foram identificados a compra de 55 itens vegetais da AF. No grupo dos cereais, os itens de origem da AF foram responsáveis por 67,4% da quantidade comprada. O grupo das hortaliças vêm apresentando um incremento importante nos últimos dois anos com a aquisição dos itens na modalidade processada. Foi possível identificar uma elevação na quantidade total em kg dos grupos vegetais adquiridos da AF pelo HPU, fortalecendo esse importante segmento da produção de alimentos.

PALAVRAS-CHAVE

Compras Hospitalares em Grupo; Hospitais Universitários; Produção Agrícola; Produtos Vegetais

ABSTRACT

This study aims to analyze the evolution of family farming (AF) purchases at a public university hospital (HPU) in southern Brazil. It is characterized as a retrospective observational case study with a quantitative approach and using secondary data from June 2019 to July 2023, obtained from the Nutrition and Dietetics Service of the HPU. Only plant-based products classified as either fresh or minimally processed according to the standards of the Brazilian Food Guide for the Population were considered. The list of foods within each of the plant-based groups—cereals, legumes, vegetables, and fruits—was examined, including the total quantity in kilograms (kg) and percentage (%) of foods within each group. Verification was conducted to identify which products were sourced from conventional suppliers and which from AF. Over the investigated 50-month period, the HPU procured more than two thousand metric tons of plant-based products, with a monthly average acquisition of 43,014.09 kg. Vegetables and fruit accounted for 82.7% of the total quantity. During this period, we identified the acquisition of 55 vegetable items from AF. In the cereals group, items originating from family farming accounted for 67.4% of the purchased quantity. The vegetable group, particularly in the last two years, demonstrated increase attributed to the acquisition of processed items. It was possible to identify an increase in the total quantity in kg of plant-based groups acquired from AF by the HPU, thereby strengthening this crucial segment of food production.

KEYWORDS

Hospital group purchasing; university hospitals; crop production; vegetable products

RESUMEN

Este estudio tiene como objetivo analizar la evolución de las compras de agricultura familiar (AF) en un hospital universitario público (HPU) en el sur de Brasil. El estudio se caracteriza como de caso observacional retrospectivo con enfoque cuantitativo que utiliza datos secundarios de junio de 2019 a julio de 2023, obtenidos del Servicio de Nutrición y Dietética del HPU. Solo se consideraron productos de origen vegetal clasificados como in natura o mínimamente procesados según los estándares de la Guía Alimentaria para la Población Brasileña. Se comprobó la lista de alimentos presentes en cada

uno de los grupos vegetales de cereales, legumbres, hortalizas y frutas, así como la cantidad total en kilogramos (kg) y el porcentaje (%) de alimentos en cada grupo. Se comprobó qué productos se compraban a proveedores convencionales y cuáles a AF. Durante el periodo de 50 meses investigado, HPU compró más de dos mil toneladas de productos vegetales, con una compra media mensual de 43.014,09 kg. Las hortalizas y frutas representaron el 82,7% de la cantidad total. En ese período, se compraron 55 artículos vegetales de la AF. En el grupo de cereales, los artículos procedentes de AF representaron el 67,4% de la cantidad comprada. Las hortalizas han experimentado un aumento importante en los dos últimos años con la compra de artículos procesados. Se ha podido identificar un aumento de la cantidad total en kg de los grupos de vegetales comprados a la AF por la HPU, fortaleciendo este importante segmento de la producción de alimentos.

PALABRAS CLAVE

Adquisición en Grupo; Hospitales Universitarios; Producción de Cultivos; Productos Vegetales

1 INTRODUÇÃO

A alimentação, essencial para a sobrevivência é consagrada como direito universal na Declaração Universal dos Direitos Humanos pela Organização das Nações Unidas (ONU, 1948). De acordo com o Guia Alimentar para a População Brasileira (GAPB) (Brasil, 2014), abrange não somente nutrientes, mas alimentos, preparos, combinações e contextos socioculturais, que têm influência na saúde e bem-estar.

Atualmente, há uma transformação significativa nos padrões alimentares, onde alimentos ultra-processados substituem produtos *in natura* ou minimamente processados de origem vegetal. Isso leva a desequilíbrios nutricionais e ingestão excessiva de calorias (Brasil, 2014). O GAPB destaca que alimentos *in natura* ou minimamente processados devem ser a base da alimentação devido a sua superioridade nutricional em relação aos ultraprocessados, que possuem composição nutricional desbalanceada inerente à natureza dos ingredientes (Brasil, 2014; Elizabeth *et al.*, 2020). Ademais, suas formas de produção, distribuição, comercialização e consumo afetam de modo desfavorável a cultura, a vida social e o meio ambiente (Schlosser, 2002; Brasil, 2014).

No contexto de alimentos vegetais, são apresentados subgrupos como: cereais, como arroz e trigo, são valorizados por seu valor nutricional e cultivo prático; leguminosas, ricas em proteínas, incluem feijões e soja; hortaliças, englobam uma variedade de vegetais cultivados; enquanto as frutas, com sabor doce e carnudo, carregam sementes para disseminação (Araújo *et al.*, 2007; Ornellas, 2008). No que tange a alimentação humana, a produção desses alimentos de forma ampla é fundamental para garantir o acesso da população aos mesmos.

Pensando a produção de alimentos, é fundamental considerar o crescimento da população mundial. Estima-se um crescimento populacional até 2050 projetado no aumento de 60% na de-

manda por alimentos, o que intensifica a preocupação global em garantir a alimentação adequada (ONU, 2015). Além disso, eventos climáticos extremos têm impactado a produção de alimentos, gerando instabilidade na oferta (Wheeler; Von Braun, 2013). Aumentar a produção é considerada uma solução, embora a distribuição também seja crucial. Em muitos países, a produção é alta, mas a distribuição inadequada afeta tanto o acesso quanto a quantidade produzida (Wheeler; Von Braun, 2013; Maciel *et al.*, 2022).

A agricultura familiar (AF), definida por sua essência na mão de obra familiar (Abramovay, 1997), é fundamental para a produção de alimentos (Schneider; Aquino, 2022). Lima *et al.* (2019) consideram que a AF possui um papel fundamental para garantia da segurança alimentar, além de gerar emprego e renda, reduzir a pobreza, proteger a biodiversidade e preservar as tradições culturais. No Brasil, a AF representa 77% dos estabelecimentos agropecuários, ocupa 23% da área total e emprega 67% dos trabalhadores rurais (Silva *et al.*, 2022). Além de produzir, a AF pode comercializar produtos para setores público e privado. O decreto federal nº11.476/2023 (Brasil, 2023) orienta que órgãos públicos comprem pelo menos 30% de alimentos da AF, apoiando a segurança alimentar e saúde dos consumidores, além de impulsionar canais de comercialização, experiência que já se provou exitosa no caso da alimentação escolar (Oliveira *et al.*, 2022; Brasil, 2023).

A alimentação em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) em lugares como escolas e hospitais envolve fornecimento de refeições para grupos específicos. No ambiente hospitalar, o Serviço de Nutrição e Dietética (SND) coordena a alimentação de pacientes e funcionários, incluindo planejamento de cardápios e seleção de fornecedores de acordo com a natureza de cada alimento (Abreu *et al.*, 2016).

Desse modo, o objetivo principal desse estudo foi o de analisar a evolução das compras de vegetais da agricultura familiar em um hospital público universitário (HPU).

2 MÉTODOS

Esse estudo se caracteriza como sendo de caso observacional retrospectivo com uma abordagem quantitativa e com utilização de dados secundários (Prodanov; Freitas, 2013).

O local de estudo foi um hospital público universitário (HPU), integrante da rede de hospitais do Ministério da Educação e Cultura, que atende pacientes adultos e pediátricos mediante Sistema Único de Saúde (SUS), convênios e particulares. O hospital exerce atividades de ensino a nível de graduação e pós-graduação, vinculado academicamente à Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS). A produção das refeições para os trabalhadores, acadêmicos e pacientes é realizada pelo Serviço de Nutrição e Dietética (SND) do próprio hospital. Por ser uma instituição pública o processo de compras se dá pela modalidade de licitação.

Foram considerados para essa pesquisa, somente produtos de origem vegetal identificados como cereais, leguminosas, hortaliças e frutas e classificados nas modalidades de *in natura* ou minimamente processados de acordo com o padrão do GAPB (Brasil, 2014).

O período de coleta de dados foi de junho de 2019 a julho de 2023. A escolha desse período se deu pelo motivo da data de junho de 2019 ser considerada o primeiro mês com compras da agricultura familiar pelo hospital.

A coleta e análise de dados se deu da seguinte forma: foram verificadas a relação dos alimentos presentes em cada um dos grupos de cereais, leguminosas, hortaliças e frutas; a quantidade total em quilogramas (kg) e percentual (%) dos alimentos de cada um dos grupos. Foi realizada a verificação para identificar quais produtos foram adquiridos de fornecedores convencionais e quais foram adquiridos diretamente da AF.

As informações coletadas foram obtidas de relatórios mensais disponibilizados pelo Serviço de Nutrição e Dietética do HPU e foram lançadas em planilha do *software Microsoft Excel*. Os dados foram expressos em frequências absolutas, médias, desvio padrão e percentuais.

Por não haver intervenção com seres humanos essa pesquisa dispensou a utilização do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. No entanto, para a realização da investigação foi preenchido um Termo de Compromisso de Utilização de Dados Institucionais. Essa pesquisa foi aprovada sob o nº 44323/2023 pela Comissão de Pesquisa da Faculdade de Medicina da Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

3 RESULTADOS

Durante o período de 50 meses, entre junho de 2019 e julho de 2023, a quantidade de produtos vegetais comprados pelo serviço de nutrição do local investigado foi superior a duas mil toneladas. A distribuição desse montante está apresentada na Tabela 1.

Tabela 1 – Quantidade em quilogramas e percentual dos grupos de alimentos vegetais adquiridos por um HPU, no período de junho de 2019 a julho de 2023. Porto Alegre, 2023

Grupos de Alimentos	Total (kg)	%
Cereais (n= 3)	238.999,00	11,1%
Leguminosas (n= 7)	132.738,00	6,2%
Hortaliças (n= 31)	1.017.859,80	47,3%
Frutas (n= 14)	761.107,80	35,4%
Total	2.150.704,60	100,0%

Fonte: Dados da pesquisa.

É relevante destacar que juntas, hortaliças e frutas corresponderam a 82,7% do volume adquirido de *in natura* ou minimamente processados. A média mensal de aquisição desses quatro grupos foi de 43.014,09 kg.

Vale ressaltar que o HPU é de grande porte e fornece as seguintes refeições: café da manhã, almoço e jantar para funcionários. E para os pacientes, café da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar, além das opções de colação e ceia se prescritas.

A estrutura do cardápio das refeições almoço e jantar costumam conter sempre cereais e leguminosas. As hortaliças podem ser utilizadas como opções de guarnição, assim como os vegetais folhosos são utilizados apenas como opções de salada. Por sua vez, as frutas são ofertadas como sobremesa para funcionários e pacientes, e também como opção para as refeições complementares de pacientes.

Na Tabela 2 é apresentado o comparativo de participação de cada grupo de alimentos quanto a forma de aquisição. E na tabela 3 se mostra a evolução de aquisição de produtos da agricultura familiar para cada um dos grupos de alimentos no decorrer do período avaliado.

Tabela 2 – Aquisição dos grupos de alimentos por tipo de fornecimento. Porto Alegre / RS, 2023

Grupo alimentos	Total Convencional (kg)	C %	Total AF (kg)	AF %
Cereais (n= 3)	77.892,00	32,60%	161.107,00	67,40%
Leguminosas (n= 7)	92.820,00	69,90%	39.918,00	30,10%
Hortaliças (n= 31)	857.856,70	84,30%	160.003,10	15,70%
Frutas (n= 14)	446.830,80	58,70%	314.277,00	41,30%

Legenda: C= convencional; AF= agricultura familiar

Fonte: Dados da pesquisa

Tabela 3 – Evolução percentual da aquisição de produtos da Agricultura Familiar. Porto Alegre / RS, 2023

% AF/Geral	2019	2020	2021	2022	2023
Cereais	76,7	71,9	53,3	68,9	70,6
Leguminosas	63,2	25,5	0	22	57
Hortaliças	0	0	19,3	38,2	18
Frutas	0	42,6	21	50,6	85,6
% AF período	12,5	23,5	22,7	45,4	51,4

Obs.: Número de meses compreendidos em cada ano: 2019: 7 meses; 2020, 2021 e 2022: 12 meses; 2023: 7 meses

Fonte: Dados da pesquisa

Percebe-se que, analisando mais detalhadamente, os percentuais de compra por grupos de alimentos apresentaram algumas variações nos anos que compreenderam o período observado no estudo. De junho de 2019 até julho de 2023, o grupo dos cereais apresentou um percentual de compra da AF mais consistente que os outros grupos.

Foi possível identificar uma queda na aquisição no ano de 2021, devido à pandemia, mas com uma elevação no ano seguinte. A quantidade correspondeu a 29.531 kg adquiridos no período de 12 meses em 2021. Esse montante se assemelha aos montantes de 2019 e 2023 para 7 meses cada, 28.863 kg e 25.114 kg respectivamente.

O grupo das leguminosas não teve compra de nenhum item da AF no ano de 2021 devido ao fato de os preços propostos pelo HPU não terem sido viáveis para as cooperativas da AF. Já para o grupo das hortaliças e das frutas, pode ser identificada a entrada de aquisição de itens da AF a partir de 2021 e 2020, respectivamente. As tabelas 4 e 5 apresentam a quantidade de itens adquiridos quanto à frequência (nos 50 meses avaliados) e evolução da quantidade de itens adquiridos da AF, respectivamente.

Tabela 4 – Quantidade de aquisição dos itens utilizados pelo HPU no período investigado. Porto Alegre / RS, 2023

Grupo de Alimentos	de 1 a 10	11 a 20	21 a 30	31 a 40	41 a 50
Cereais	0	0	0	1	2
Leguminosas	1	1	0	2	3
Hortaliças	4	2	2	5	18
Frutas	5	2	0	0	7

Fonte: Dados da pesquisa

Tabela 5 – Evolução da quantidade de itens utilizados da AF no decorrer do período. Porto Alegre / RS, 2023

Grupo Alimentos	Nº itens C+AF	2019 AF	2020 AF	2021 AF	2022 AF	2023 AF
Cereais	3	3	3	3	3	3
Leguminosas	7	1	1	0	1	1
Hortaliças	31	0	0	11	18	12
Frutas	14	0	3	4	4	9
Total itens	55	4	7	19	26	25

C+AF: Resultado da soma dos itens de aquisição convencional e da agricultura familiar

Fonte: Dados da pesquisa

O grupo dos cereais contou com três itens, arroz branco, arroz parboilizado e arroz integral, e todos tiveram contribuição por parte da aquisição da AF nos 50 meses analisados. Os percentuais totais do volume comprado da AF por item no período correspondem a: 64,96% para arroz branco, 75% para arroz parboilizado e 77,83% para arroz integral. Vale destacar que os cereais adquiridos da AF foram adquiridos de uma cooperativa que produz de forma orgânica esses alimentos. A frequência de aquisição dos itens adquiridos de forma convencional e agricultura familiar (C+AF) por meses se deu

da seguinte forma: 2 itens apareceram entre 41 e 50 meses (arroz branco e arroz integral), e 1 item apareceu entre 31 e 40 meses (arroz parboilizado).

O grupo das leguminosas compreendeu sete itens, sendo três tipos de feijões: preto, de cor (cultivar feijão mulatinho), e branco; lentilha; ervilha congelada, ervilha seca e grão-de-bico. Quanto à frequência de aquisição (C+AF), três itens apareceram entre 41 e 50 meses (feijão preto, lentilha e ervilha congelada); dois itens entre 31 e 40 meses (ervilha seca e feijão branco); e para o período entre 1 e 20 meses somente dois itens foram utilizados: grão-de-bico e o feijão de cor. Das leguminosas, apenas o feijão preto foi comprado da AF e a aquisição somente não aconteceu no ano de 2021.

O grupo das hortaliças contém 31 itens. As compras de hortaliças da AF iniciaram somente no ano de 2021. A maioria das hortaliças adquiridas pelo HPU são da modalidade de vegetais minimamente processados (VMP), sendo apenas sete alimentos comprados na modalidade in natura.

Quanto à frequência de aquisição dos itens (C+AF) em meses, 18 apareceram entre 41 e 50 vezes, sendo que 16 deles tiveram contribuição da AF, que representou 16,3% dos todos os vegetais adquiridos nesta faixa de frequência. Ao todo 22 itens foram adquiridos da AF pelo menos uma vez no período. Desses, cinco itens representam 70,7% do que foi comprado nessa modalidade, sendo eles: cebola (25,9%); tomate (13%); cenoura (12,7%); moranga (10,4%) e alface (8,7%).

O grupo das frutas teve 14 itens identificados: abacaxi; ameixa; banana; bergamota; caqui; laranja; limão; maçã; mamão; manga; melão; pêssego; uva; e morango. A aquisição de frutas de origem da AF iniciou em 2020. Da frequência de aparição dos itens (C+AF) em meses, sete apareceram entre 41 e 50 vezes, sendo que seis deles tiveram aquisição da AF, que representou 41,6% do montante de frutas adquiridas nessa faixa de frequência.

Ao todo, nove itens do grupo das frutas foram adquiridos da AF pelo menos uma vez no período, sendo que três desses itens representam 84,4% do total adquirido nessa modalidade: banana (30,6%); maçã (30,1%) e laranja (23,7%). Convém destacar que, no período de janeiro a julho de 2023 a compra de frutas oriundas da AF correspondeu a 85,6%. Neste ano, especificamente, iniciou-se a compra da AF de bergamota (tangerina / mexerica), caqui, mamão, melão e limão, que até então vinham de fornecedores convencionais. Essa nova inserção de itens veio com a entrada da AF em uma licitação de compra emergencial.

4 DISCUSSÃO

A evolução da AF nas compras de vegetais pelo HPU observadas no período demonstra a capacidade da instituição de inserir e viabilizar aumento do percentual de compras para todos os quatro grupos de produtos. Todos tiveram crescimento em algum momento, ainda que ao longo dos 50 meses a sociedade como um todo tenha sofrido com impactos oriundos de adversidades extremas, como a pandemia de COVID-19. A pandemia inclusive provocou uma menor aquisição de alimentos em geral no HPU por conta do plano de contingência de atendimento das equipes de trabalhadores (Strasburg *et al.*, 2020).

É notável identificar mediante os percentuais totais obtidos em todos os anos, que houve crescimento na contribuição da AF para os vegetais adquiridos (Tabela 3). As compras de vegetais

da AF eram pouco expressivas no segundo semestre de 2019, quando iniciou essa modalidade de aquisição pelo HPU. Mas com o passar do tempo as aquisições foram evoluindo, chegando a representar mais da metade do total em quilogramas de alimentos *in natura* ou minimamente processados até julho de 2023.

Os grupos mais adquiridos da AF pelo HPU foram cereais e leguminosas que representaram 67,4% do total comprado. Destaca-se ainda, que os tipos de arroz adquiridos da AF eram de produção orgânica e produzidos por uma cooperativa. Sabe-se que a região sul é uma expoente produtora de arroz do país (Pollnow *et al.*, 2020).

Em linhas gerais, a experiência mais exitosa em relação a compras da AF está no segmento da alimentação escolar, que foi o pioneiro nessa modalidade (Oliveira *et al.*, 2022; Paula *et al.*, 2023). Quando se compara os achados de aquisição de cereais e leguminosas do HPU com os produtos da AF comprados para a alimentação de escolares, encontra-se um percentual bem maior de hortaliças e frutas. Soma-se a isso o fato de que diversos municípios não realizavam nenhuma compra de arroz ou feijão nessa modalidade (Toyoyoshi *et al.*, 2013).

Uma maior compra de hortaliças e frutas, frente aos cereais e leguminosas também foi observado em restaurantes universitários do Rio Grande do Sul, que servem refeições, principalmente almoço e jantar, para a comunidade acadêmica (Triches *et al.*, 2023).

A frequência de aquisição dos itens por parte da AF pode estar relacionada a disponibilidade do fornecedor de se adequar à demanda o HPU, assim como na disponibilidade da instituição adequar sua aquisição ao que está disponível no mercado. Itens com maior frequência de aquisição e utilização diária são utilizados em grandes quantidades, como feijão preto e arroz branco ou integral que são ofertados todos os dias no refeitório de funcionários, por exemplo. Itens com menor frequência podem representar alimentos comprados sazonalmente, como o caqui e o pêssego, por exemplo, sendo interessantes para ampliar uma maior oferta quanto a variedade maior de alimentos oferecidos e reduzindo a monotonia alimentar (TABELA 4).

Apesar das hortaliças ser o grupo que representou a maior aquisição de total em kg pelo HPU, foi o mais tardiamente comprado. Entende-se dessa forma que a necessidade de vegetais com um maior nível de processamento pode ter sido uma das justificativas para a inserção mais tardia das hortaliças de origem da AF nas compras do HPU.

Isso porque, em decorrência do grande volume de refeições e dos fatores associados com as etapas de higienização e corte, o HPU utilize majoritariamente VMP. Melo e Strasburg (2020) identificaram que no período de 2016-17, dos 14 itens de hortaliças adquiridos nesse mesmo local, 10 eram VMP.

O uso de VMP por serviços de alimentação coletiva é uma realidade crescente, e em unidades com grande volume de produção e ainda localizadas em áreas urbanas, o uso de VMP passa a ser uma alternativa viável, especialmente para otimizar processos e gerar menor quantidade de resíduos nas cozinhas (Melo; Strasburg, 2020).

Cabe salientar que algumas cooperativas relataram ter se formado e/ou investido em tecnologias por meio do acesso ao crédito a partir de 2008/09, quando iniciaram as atividades comerciais com projetos como Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) (Paris *et al.*, 2022). Desse modo, o investimento em tecnologia e no oferecimento de

produtos já processados podem representar um nicho de expansão da AF para atingir uma ampliação de fornecimento para outros setores de produção de refeições.

A organização em cooperativas ou associações, e o investimento em tecnologias é importante para que os produtos dos agricultores familiares atendam aos critérios das chamadas públicas (Paris *et al.*, 2022). Em alguns casos, municípios sinalizaram que ausência de organizações em associações ou cooperativas; e a ausência capacitação e assistência técnica para produção eram justificativas para ausência de compras dos produtos dessa origem (Toyoyoshi *et al.*, 2013).

Importante salientar que um quadro técnico no setor de alimentação completo, o esforço de entidades executoras em produzir chamadas públicas adequadas às legislações e a mobilização e articulação dos atores é imprescindível para impulsionar um maior percentual de compra da AF e incentivar o desenvolvimento das unidades produtoras de alimentos a fim de cumprir as exigências de tais processos burocráticos (Machado *et al.*, 2021)

As aquisições da AF incentivam, por meio de programas como o PNAE, o PAA e as Compras Institucionais, conforme suas regulamentações e prioridades, o cooperativismo no meio rural (Oliveira; Brandão, 2019). Organizados, os cooperados podem acessar mais crédito, investir em melhorias técnicas, melhorar a adequação de seus produtos e, de forma crescente, participar da composição de fornecedores de lugares com alta demanda como o HPU em questão, por exemplo.

5 CONCLUSÃO

A notável evolução na compra de hortaliças da agricultura familiar (AF) pelo Hospital Público Universitário (HPU) demonstra a capacidade da instituição de aumentar de forma constante o percentual de compras em todos os grupos de produtos. Apesar das dificuldades encontradas nos últimos 50 meses, como a pandemia de Covid-19 que afetou negativamente as operações da HPU, é evidente o empenho em fortalecer a AF como um parceiro na promoção da alimentação saudável.

É fundamental compreender que, apesar da importância dos vegetais na dieta, a relativa acessibilidade destes bens exige que se preste muita atenção ao orçamento atribuído às compras de AF. Esse investimento é fundamental para manter a agricultura familiar e promover a diversidade de alimentos. Além disso, a escolha dos produtos AF em vez dos produtos das centrais de abastecimento que possuem diversos atravessadores em sua cadeia, demonstra a dedicação do HPU em impulsionar a economia regional e construir uma cadeia de fornecimento mais curta e mais responsável.

O foco na proximidade das operações da AF com o HPU enfatiza a dedicação a técnicas ambientalmente conscientes. Um benefício inegável de uma cadeia de abastecimento reduzida é a diminuição das emissões de gases com efeito de estufa provocadas pelo transporte de longa distância. Como resultado, o impacto ambiental é reduzido, as comunidades locais são fortalecidas e a biodiversidade é promovida.

O pioneirismo do Brasil nessa estratégia é evidenciado pelo sucesso da compra de AF na alimentação escolar. Para impulsionar a participação da AF noutros setores de fornecimento alimentar, como os hospitalares, é ainda imperativo enfrentar os desafios burocráticos e técnicos. Uma maior aqui-

sição de AF pode ser fomentada pela criação e fortalecimento de políticas públicas, constituição de cooperativas, pelo investimento em tecnologias e pela promoção de chamadas públicas adequadas.

AGRADECIMENTOS

Ao Serviço de Nutrição e Dietética do Hospital de Clínicas de Porto Alegre (HCPA).

REFERÊNCIAS

ABRAMOVAY, R. Agricultura familiar e uso do solo. **São Paulo Perspec**, v. 11, n. 2, p.73-78, 1997.

ABREU, E.S.D. *et al.* **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer**. 6ª Ed. São Paulo: Metha, 2016.

MACIEL, M.D.A. *et al.* Brasil do agro, país da fome: pensando estratégias para o desenvolvimento sustentável. **Espacio Abierto**, v. 31, n. 3, p. 23-41, 2022.

ARAÚJO, W.M.C. *et al.* **Alquimia dos alimentos**. 3ª Ed. Brasília: Senac Distrito Federal, 2007.

BRASIL. Ministério da saúde. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2ª Ed. Brasília, 2014. Disponível em: https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf. Acesso em: 5 mai. 2023

BRASIL. Presidência da República. **Decreto nº 11.476**, de 6 de abril de 2023. Dispõe sobre o funcionamento do Grupo Gestor do PAA e do Comitê de Assessoramento do Grupo Gestor do PAA. Diário Oficial da República Federativa do Brasil. Brasília, DF, 2023. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2023-2026/2023/Decreto/D11476.htm#art32. Acesso em: 5 maio 2023

SILVA, A. *et al.* A agricultura familiar nos dados do Censo Agropecuário 2017: uma análise comparativa do seu “tamanho” e perfil entre os três estados do Sul. **Desenvolvimento Regional em Debate**, Canoinhas, v. 12, ed. esp. (Dossiê), p. 7-37, fev. 2022.

ELIZABETH, L. *et al.* Ultra-Processed Foods and Health Outcomes: a narrative review. **Nutrients**, v. 12, n. 7, p. 1955, jun. 2020.

LIMA, A.F. *et al.* Agriculturas e agricultura familiar no Brasil: uma revisão de literatura. **Retre Assent**, v. 22, n. 1, p. 50-68, 2019.

MACHADO, J.T.M. *et al.* Análise do Programa Nacional de Alimentação Escolar e os problemas para a aquisição de produtos da agricultura familiar no Rio Grande do Sul. **Rev Brase Gest Desenvolv Reg**, v.17, n. 1, p. 271-286, 2021.

MELO, V.T. P.; STRASBURG, V.J. Geração de resíduos na aquisição de vegetais in natura e minimamente processados por serviço de nutrição e dietética de um hospital público. **Braz J Food Technol**, v. 23, e2019069, 2020.

OLIVEIRA, G.S. *et al.* Redução do déficit de estatura e a compra de alimentos da agricultura familiar para alimentação escolar no Brasil. **R Bras Est Pop**, v. 39, p. e0189, 2022.

OLIVEIRA, L.M.; BRANDÃO, P.M. Compras institucionais para aquisição de alimentos da agricultura familiar avaliação do processo de implementação do PAA na UFRN. *In*: ARAÚJO, M.A.D.; ARAÚJO, F.R. **Compras na administração pública: processos, transparência e sustentabilidade em aquisições e contratações**. Natal: EDUFRN, 2019.

ONU. Organização das Nações Unidas. **FAO: Se o atual ritmo de consumo continuar, em 2050 mundo precisará de 60% mais alimentos e 40% mais água**. 2015. Disponível em: <https://brasil.un.org/pt-br/68525-fao-se-o-atual-ritmo-de-consumo-continuar-em-2050-mundo-precisar%C3%A1-de-60-mais-alimentos-e-40>. Acesso em: 12 set 2023.

ONU. Organização das Nações Unidas. **Declaração Universal dos Direitos Humanos**. 1948. Disponível em: <https://www.unicef.org/brazil/declaracao-universal-dos-direitos-humanos>. Acesso em: 11 maio 2023.

ORNELLAS, L.H. **Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos**. 8ª Ed. São Paulo: Atheneu, 2008.

PARIS, C.A. *et al.* A intercooperação e o acesso aos mercados institucionais de alimentos no Rio Grande do Sul. **COLÓQUIO**, v. 19, n. 3, p. 132-160, 2022.

PAULA, S.R. *et al.* **A inserção da agricultura familiar no programa nacional de alimentação escolar: impactos na renda e na atividade produtiva**. Texto para Discussão, 2884. Brasília: IPEA, 2023.

POLLNOW, G.E. *et al.* O arroz agroecológico Terra Livre: desenvolvimento e compromisso social. **Nera**, v. 23, n. 51, p. 260-278, 2020.

PRODANOV, C.C.; FREITAS, E.C. **Metodologia do trabalho científico: métodos e técnicas da pesquisa e do trabalho acadêmico**. 2ª Ed. Novo Hamburgo: Feevale: 2013.

SCHLOSSER, E. **Fast food nation: what the all-american meal is doing to the World**. London: Penguin Books, 2002.

SCHNEIDER, S.; AQUINO, J.R. Agricultura familiar emprega mais de 10 milhões de pessoas no Brasil. **AgriBrasilis**, 2022. Disponível em: <https://agribrasilis.com/2022/01/05/agricultura-familiar-emprega-mais-de-10-milhoes-de-pessoas-no-brasil/>. Acesso em: 16 maio 2023

SOUZA, L.P. *et al.* Inclusão de alimentos da agricultura familiar no serviço de nutrição de um hospital universitário do sul do Brasil. *In*: Barbosa. F.C. (org.). **Nutrição em Foco: uma abordagem holística**. 4. ed. Piracanjuba: Conhecimento Livre, 2020.

STRASBURG, V.J. *et al.* COVID-19: COVID-19: contingency actions for the provision of meals to employees of a university hospital in southern Brazil. **Sci Med**, v. 30, n. 1, p. e38769, 2020.

TOYOYOSHI, Y.J. *et al.* Avaliação da aquisição de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar para a alimentação escolar. **Mundo Saúde**, v. 37, n. 3, p. 329-335, 2013.

TRICHES, R.M. *et al.* Iniciativas de compras públicas de produtos da agricultura familiar para restaurantes universitários. **Grifos**, v. 32, n. 59, p. 1-21, 2023.

WHEELER, T.; VON BRAUN, J. Climate change impacts on global food security. **Science**, v. 341, n. 6145, p. 508-513, 2013.

Recebido em: 20 de Setembro de 2023

Avaliado em: 30 de Outubro de 2023

Aceito em: 12 de Abril de 2024



A autenticidade desse artigo pode ser conferida no site <https://periodicos.set.edu.br>

2 Nutricionista. Universidade Federal do Rio Grande do Sul – UFRGS, Porto Alegre, RS.

E-mail: luisachamorro19@gmail.com

3 Nutricionista. Especialista em cuidado sanitário do alimento. Hospital de Clínicas de Porto Alegre, Porto Alegre, RS. E-mail: lupsouza@hcpa.edu.br

4 Nutricionista, Doutor em Qualidade Ambiental. Pós-doutorado em Ciência dos Alimentos pela Universidad de la República – Udelar do Uruguai. Programa de Pós-graduação em Alimentos. Nutrição e Saúde – PPGANS e Faculdade de Medicina. Departamento de Nutrição. Universidade Federal do Rio Grande do Sul - UFRGS, Porto Alegre, RS. ORCID: 0000-0001-8536-6092.

E-mail: virgilio_nut@ufrgs.br

Copyright (c) 2024 Revista Interfaces Científicas - Saúde e Ambiente



Este trabalho está licenciado sob uma licença Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License.

