

O APL Alimentos da Região Sul do RS (APL), participante do Projeto APLs do governo do estado, vem atuando desde 2013, em regime de colaboração, constituindo uma extensa rede de apoiadores com destaque para 65 agroindústrias que aderiram ao projeto, UFPel, FURG, IF-Sul, Emater-RS, FEPAGRO, SINDOCOPEL, CAPA, SUL ECOLÓGICA, CAFSul, COOAFAN, COONAPZ, Forum da Agricultura Familiar e EMBRAPA CLIMA TEMPERADO, instituições que compõem a governança do arranjo. Além destas, as ações também contaram com o apoio das Prefeituras de Pelotas, Rio Grande e Canguçu, da Azonasul, do Sebrae e do Corede-Sul, entre outros.

A criação e consolidação do APL contribuem para a formulação de modelos e experiências de gestão social do território. Isso é particularmente importante para a constituição de um processo de desenvolvimento social em bases sustentáveis e participativas. O APL é um espaço privilegiado de cooperação e intercâmbio de conhecimentos entre os empreendimentos, as Instituições de Ciência e Tecnologia (ICTs) e o poder público local. Neste espaço se pode formular e executar políticas públicas, captar demandas, atualizar a agenda de P,D&I das instituições, integrar ações e fortalecer sentimentos de confiança entre os agentes sociais. Outro aspecto importante a se destacar é o aumento da competitividade das agroindústrias locais na medida em que são compartilhados conhecimentos e recursos – humanos e financeiros – por meio da atuação em rede. Uma melhor articulação entre a oferta e demanda de alimentos nas compras institucionais já está proporcionando um aumento da renda das famílias beneficiadas, principalmente aquelas vinculadas às cooperativas e associações. Vale destacar, também, o fortalecimento das cadeias curtas de comercialização, por meio da criação de novos espaços de comercialização, participação em feiras livres e eventos, aos moldes das Feiras da Agricultura Familiar, que proporcionam um contato direto dos produtores com os cidadãos. Isso reduz a importância de terceiros nas cadeias de valor, fortalece a identidade dos produtores e seu conhecimento tradicional e garante um alimento mais saudável para a população.

Valorização, continuidade e sustentabilidade do saber tradicional na produção de doces coloniais de Pelotas e região



# Apoyo à valorização, continuidade e sustentabilidade do saber tradicional na produção de doces coloniais de Pelotas e região

## História

Entre os anos 2006 e 2008 em Pelotas, a partir de uma rede de parcerias entre a Câmara de Dirigentes Lojistas (proponente), a Secretaria Municipal de Cultura, a Fundação Simon Bolívar, a Unesco, com financiamento e metodologia do Iphan/Programa Monumenta – Ministério da Cultura, e execução do Laboratório de Ensino e Pesquisa em Antropologia e Arqueologia da UFPEL foi realizado um “*Inventário de Doces Tradicionais Pelotenses*” na intenção de obter junto ao Iphan o registro da Produção de Doces Tradicionais de Pelotas como “*Patrimônio Cultural do Brasil*” de natureza imaterial, já que resulta das práticas e domínios da vida social que se manifestam em saberes, ofícios e modos de fazer. Com a realização desse Inventário, tornou-se evidente a preocupação, por parte dos produtores, em preservar o que entendem como “modo de fazer tradicional” na intenção de perpetuar, entre outros, o uso de artefatos ditos tradicionais no âmbito familiar.

## O projeto

A partir do projeto denominado “*Arranjo Produtivo Local de Alimentos (APL\*) da Região Sul do RS: fortalecimento da governança, transferência de tecnologias e valorização da identidade de produtos e produtores tradicionais*”, componente da carteira de projetos da Embrapa, foi dado o início das atividades de apoio à valorização, continuidade e sustentabilidade do saber tradicional na produção de doces coloniais de Pelotas e região.

\*APL é um grupo de empresas, produtores e instituições da mesma região que atuam em conjunto, buscando melhores resultados para o seu negócio e também para o cliente. Fortalecidos pela política de Economia de Cooperação do Governo, os APLs recebem apoio do Estado, que fomenta sua criação e organização. No verso desse folder você pode saber mais sobre o APL da região sul.

## Plano de Salvaguarda

Tendo como norteadora a metodologia preconizada pelo Iphan no “Termo de Referência para Salvaguarda de Bens Registrados como Patrimônio Cultural do Brasil”, dentre outros objetivos, o projeto busca desenvolver atividades que venham atualizar e/ou aprofundar o conhecimento sobre a história e a trajetória da expressão cultural em foco, sobre as condições sociais, materiais e imateriais e ambientais que propiciam sua existência e validar o diagnóstico que aponta os problemas que comprometem sua continuidade e reprodução. Os resultados das atividades propostas fornecerão subsídios para a estruturação do Plano de Salvaguarda do patrimônio em questão, cujo registro que é parte do processo, está em vias de aprovação pelo Iphan para que seja concluído.

## Ações executadas ou em execução

Elaboração de *Termo de Cooperação Técnica* entre as instituições parceiras e os atores sociais envolvidos para formalizar as equipes quando da construção do Plano de Salvaguarda dos doces coloniais da região de Pelotas.

“*Oficina Patrimônio, Cultura Imaterial, Agricultura Tradicional e Sociobiodiversidade*” cujo objetivo foi obter um nivelamento sobre o cenário atual da produção de doces coloniais de Pelotas além de debater sobre a importância do resgate do conhecimento do agricultor, da sua história de vida e da agricultura local. A atividade foi desenvolvida com palestras, trabalhos em grupo e debates e deu continuidade ao encaminhamento do registro geográfico da região de Pelotas enquanto produtora de doces, além de proporcionar aos participantes a realização de uma leitura da paisagem em propriedades tradicionais produtoras de doces coloniais, na sua maioria, localizados no interior do município de Morro Redondo, RS. Estiveram presentes além da Embrapa Clima Temperado, representantes de quatro superintendências estaduais do IPHAN - Ceará, Minas Gerais, Rio Grande do Sul e São Paulo - e de quatro unidades da Embrapa, além das agroindústrias e famílias doceiras. A Oficina foi uma promoção conjunta do APL Alimentos, IPHAN, Embrapa Clima Temperado, Prefeitura Municipal de Pelotas, Emater/RS-Ascar, Sebrae, UFPEL, UCPEL e Sindicato das Indústrias de Conservas de Pelotas.

Identificação de atores e formação da rede de parceria multiinstitucional a partir da realização da *1ª Oficina de Concertação Embrapa/Iphan*, cujo objetivo foi articular a atuação das unidades locais/regionais do Iphan e da Embrapa no que se refere ao Patrimônio Cultural Imaterial, Sistemas Agrícolas Tradicionais e sociobiodiversidade para identificação e fortalecimento das ações associadas à agrobiodiversidade, com a participação de pesquisadores, analistas e técnicos da Embrapa e do Iphan dos estados do RS, MG, PI, CE, SP e DF e de parceiros locais.

Articulação das estratégias de comunicação em apoio ao projeto, afim de fomentar as ações de continuidade e sustentabilidade do saber tradicional na produção de doces coloniais de Pelotas e região, contribuindo para a preservação do conhecimento tradicional. Exemplos de matérias publicadas:

- [https://www.embrapa.br/noticias-rss/-/asset\\_publisher/HA73uEmvrgS/content/id/23864683](https://www.embrapa.br/noticias-rss/-/asset_publisher/HA73uEmvrgS/content/id/23864683)
- <https://www.fenadoce.com.br/noticia/oficina-debate-patrimonio-cultural-imaterial-na-25a-fenadoce-08bb41e4-5371-4abf-9cf1-c558d5d6c403>
- <http://www.cangucuemfoco.com.br/2017/06/pesquisadores-da-embrapa-e-do-iphan.html>
- <https://www.embrapa.br/clima-temperado/busca-de-noticias/-/noticia/23643485/o-saber-fazer-doces-coloniais-sera-resgatado-pela-embrapa-e-iphan-na-25-fenadoce>
- <https://www.youtube.com/watch?v=q8CKVhOt3MI>
- <https://www.facebook.com/EmbrapaClimaTemperado/photos/pb.482467275157734.-207520000.1497135737./1527834713954313/?type=3&theater>

