EDITORA IFPE
CARAVANA
Diálogos entre Extensão e Sociedade
INSTITUTO FEDERAL
Pernambuco

ELABORAÇÃO DE FÓRUM PERMANENTE PARA PEQUENOS PRODUTORES DA REGIÃO DO PAJEÚ

PREPARATION OF PERMANENT FORUM ON FOR SMALL PRODUCERS IN THE PAJEÚ REGION

BARBOSA, Maria Myrele Braz
Instituto Federal de Pernambuco; myrelle_maria@hotmail.com

SILVA, Izabel Barros da
Instituto Federal de Pernambuco; bell.pmpe@gmail.com

MELO, Anely Maciel de
Universidade Federal do Paraná; anely-maciel@live.com

CAVALCANTE, Atacy Maciel de Melo
Instituto Federal de Pernambuco; atacy.maciel@barreiros.ifpe.edu.br

Resumo

A agricultura familiar é uma atividade que exerce influência direta na economia da região do semiárido. Incentivada pelo governo através de programas que estimulam a compra dos pequenos produtores, ela ganha força como alternativa de elaboração e consumo de alimentos saudáveis e de incentivo à produção e criação de pequenas agroindústrias por parte dos agricultores. Paralelo à crescente expansão da agricultura familiar vem a necessidade de assistência técnica e profissional capacitada para gerir e organizar a produção, levando em consideração o controle de qualidade e as legislações aplicadas aos setores de alimentos. Nesta perspectiva, objetivou-se com este estudo elaborar um fórum informativo acerca das legislações aplicadas no setor de alimentos que atendesse comunidades produtoras de região do Pajeú. O fórum contou com a presença de profissionais da área de alimentos e os materiais utilizados serviram de apoio técnico atuando como um canal da informação através de uma linguagem informal e acessível aos agricultores e produtores rurais.

Palavras-chave: Agricultura familiar. Boas práticas de fabricação. Controle de qualidade.

Abstract

Family farming is an activity that exerts a direct influence on the economy of the semi-arid region. Encouraged by the government through programs that stimulate purchasesfrom small producers, it gains strength as an alternative to the elaboration and consumption of healthy foods and encourages the production and construction of small agroindustry by farmers. Parallel to the growing expansion of family agriculture there is the need for technical assistance and trained professionals to manage and organize production taking into account the quality control and legislation applied to the food sectors. Based on this perspective, the purpose of this study was to elaborate an informative forum on the legislation applied in the food sector that would serve the producing communities of the Pajeú region.

The forum was attended by professionals from the food area and the materials used served as technical support acting as an information channel through an informal language and accessible to farmers and farmers.

Keywords: Family farming. Good manufacturing practices. Quality control.

1 Introdução

O Pequeno e o médio produtor estão no centro das atenções das principais entidades ligadas ao agronegócio mundial. A Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação – FAO/ONU acredita que, por meio de tecnologia e da informação, eles serão os principais atores na empreitada para alimentar cerca de nove bilhões de pessoas em 2050. Para isso, o governo, a iniciativa privada, a sociedade civil e a comunidade internacional deverão agir em conjunto com o objetivo de aumentar a produção mundial de alimentos (AGROLINK, 2014).

A agricultura familiar corresponde à produção agropecuária realizada por pequenos produtores onde o sistema agropecuário é mantido pelo núcleo familiar e no máximo por alguns poucos funcionários assalariados, para autoconsumo e distribuição na região. Essa atividade é predominante na região do semiárido e é responsável por movimentar a economia e difundir práticas de processamento entre as agroindústrias da região, enaltecendo o consumo de produtos processados dentro do padrão de qualidade exigido na legislação vigente (CAMPOS; VILLAR, 2019).

O controle de qualidade é uma medida adotada por organizações de diferentes segmentos em todo mundo para definir padrões em procedimentos e ações de maneira uniforme. É um sistema que considera o grau de satisfação do consumidor, acionistas, funcionários, fornecedores e sociedade como um todo.

Apesar das oportunidades de mercado crescente, existem algumas barreiras impostas pela legislação em relação à produção artesanal de alimentos. As abordagens tradicionais trazem como preocupação fundamental a adequação das unidades de processamento de matérias primas de origem vegetal e/ou animal às normas sanitárias vigentes (PREZOTTO, 2002).

Nesta perspectiva, percebe-se a necessidade de ações políticas e sociais com finalidade de informar sobre a legislação vigente para este setor da economia que cresce a cada dia e que exerce tanta influência na região do semiárido. Baseado nesta

perspectiva objetivou-se realizar um fórum voltado para as comunidades produtoras do Sertão do Pajeú sobre as legislações aplicadas ao setor de alimentos, visando, com isso,a qualidade da produção dos pequenos produtores rurais.

2 Fundamentação Teórica

A agricultura familiar exerce influência significativa na economia da região do Pajeú devido à grande quantidade de assentamentos rurais. Segundo a Constituição brasileira, materializada na Lei nº 11.326 de julho de 2006, considera-se agricultor familiar aquele que desenvolve atividades econômicas no meio rural e que atende alguns requisitos básicos, tais como: não possuir propriedade rural maior que 4 módulos fiscais; utilizar predominantemente mão-de-obra da própria família nas atividades econômicas de propriedade; e possuir a maior parte da renda familiar proveniente das atividades agropecuárias desenvolvidas no estabelecimento rural (BRASIL, 2006).

O consumo de alimentos provenientes da agricultura familiar possui bastante representatividade na alimentação e na cultura da população do semiárido.Como políticas públicas, têm-se o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) e o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) como ferramentas que incentivam a produção da agricultura familiar. Parte da verba desses programas é destinada à produção rural pela lei nº 11.947, de 16/6/2009. O FNDE faz os repasses de verbas provenientes do governo federal para a alimentação escolar dos estados e municípios. Uma das diretrizes estipula que, no mínimo, trinta por cento (30%) do total destes recursos sejam destinados à compra de alimentos, preferencialmente orgânicos, produzidos pela agricultura familiar (AF), local, regional ou nacional (BRASIL, 2009).

O Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (PRONAF) surge para fortalecer a classe e gerir oportunidade de aperfeiçoamento dos trabalhos. O PRONAF financia projetos individuais ou coletivos, que geral renda aos agricultores familiares e assentados da reforma agrária. O programa possui as mais baixas taxas de juros dos financiamentos rurais. Os subprogramas do PRONAF são: Pronaf agroindústria, mulher, agroecologia, ECO, mais alimentos, jovem, microcrédito (grupo “B”) e cotas-partes (BNDS, 2020).

A agroindustrialização é uma alternativa para a agricultura familiar transformar sua produção, visando, sobretudo, a agregação de valor em sua matéria-prima, diminuindo a dependência do setor essencialmente primário. O sucesso desta alternativa depende muito do grau de comprometimento e conhecimento do produtor diante desta nova realidade (SEBRAE, 2018).

A falta de conhecimento acerca das legislações vigentes no serviço de alimentação é uma das maiores dificuldades do agricultor familiar e produtor rural. O pouco acesso à leis aplicadas ao setor e a carência de recursos financeiros para adaptar a estrutura funcional ao que é exigido pela legislação são dois exemplos dos muitos problemas enfrentados na produção rural.

As legislações direcionadas para os serviços de alimentação abrangem o setor de controle de qualidade, avaliação dos parâmetros microbiológicos e as legislações específicas para cada área de processamento (frutas e hortaliças, panificação, carnes e derivados, bebidas e leite e derivados).

O controle de qualidade é uma ferramenta que auxilia a produção de alimentos e garante um produto final com qualidade considerando o grau de satisfação do consumidor, acionistas, funcionários, fornecedores e sociedade como um todo. Numa produção em escala, como é o caso da realidade da maioria dos agricultores familiares e produtor rural, a dificuldade de se implementar um controle de qualidade efetivo é uma grande dificuldade.

As análises microbiológicas devem ser realizadas nos alimentos e na água com o objetivo de detectar a presença de bactérias e outros microrganismos nocivos à saúde evitando possíveis problemas, como a intoxicação alimentar. Do ponto de vista de saúde pública, a população deve ter ao seu alcance alimentos de boa qualidade, dentro de padrões pré-estabelecidos, não só em valores nutritivos, como também quanto às condições higiênicas, que propiciem segurança para a saúde do consumidor (CORREIA; RONCADA, 1997).

As legislações que norteiam o processamento das diferentes matérias-primas (frutas, hortaliças, carnes, leite, grãos, etc) são direcionadas ao tipo de produto e ao armazenamento. Os critérios microbiológicos são definidos pela RDC n°331 de 23 de dezembro de 2019, estabelecidos pela ANVISA (BRASIL, 2019).

Neste contexto, percebe-se a importância de políticas públicas e sociais que atuem de forma direta e indireta na qualidade da produção da agricultura familiar e do

produtor rural, tendo em vista que estas atividades representam uma liderança econômica e cultural no semiárido, principalmente em regiões dominantemente rurais. Dessa forma, o estudo e direcionamento sobre as legislações aplicadas ao setor de alimentos surgem como uma ação necessária e colaborativa para com os produtores da região do Pajeú.

3 Metodologia/ Materiais e Métodos

O Projeto foi desenvolvido no Instituto Federal de Pernambuco (IFPE), *Campus* Afogados da Ingazeira, em parceria com alguns produtores rurais da região do Pajeú.

3.1 Levantamento e seleção das comunidades produtoras

As comunidades rurais foram selecionadas através dos seguintes critérios: ter relação com a agricultura familiar, atender a programas do governo (Ex.: PAA e PNAE), atuar com o processamento de alimentos e estar situada na região do Pajeú.

3.2 Levantamento e discussão das problemáticas enfrentadas

Desenvolveu-se um canal de comunicação entre o IFPE, *campus* Afogados da Ingazeira, e os produtores rurais com o objetivo de levantar os principais problemas enfrentados pelas comunidades previamente selecionadas. Neste momento, foram pontuadas situações de dificuldade com relação à legislação aplicada na manipulação de alimentos.

3.3 Elaboração dos documentos

Desenvolvimento de alguns documentos que foram utilizados no fórum (crachás, panfletos, folders e cartilhas utilizadas).

3.4 Seleção da Equipe e realização do fórum

Foram selecionados profissionais para colaborar e contribuir com o estudo da legislação da área de alimentos e também legislações pertinentes às iniciativas públicas que envolvem o pequeno produtor rural.

O fórum foi idealizado e planejado como o foco no serviço de alimentação. Com isto, todas as propostas e sugestões foram direcionadas para esta temática.

4 Resultados e Discussão

4.1 Levantamento e seleção das comunidades produtoras

Foram levantadas algumas comunidades produtivas e ativas do Sertão do Pajeú, onde baseado nos critérios pré-estabelecidos, decidiu-se por incluir no estudo a ONG Diaconia, comunidades produtoras de São José do Egito - PE e beneficiadora de polpa de fruta localizada na cidade de Afogados da Ingazeira - PE.

A Diaconia foi criada em 28 de julho de 1967 na cidade do Rio de Janeiro. É uma organização social de serviço, sem fins lucrativos e de inspiração cristã. Fruto da convocação da Confederação Evangélica do Brasil e é composta de 11 Igrejas. No início da década de 1980, transferiu sua sede para o Recife (PE), atuando em três estados do Nordeste, região que concentra o maior número de pessoas pobres do país.

Sua ação se caracteriza pelo fortalecimento de grupos sociais e empoderamento de pessoas, um amplo processo de mobilização de comunidades para a efetivação de políticas públicas que visem à transformação da sociedade; pelo desenvolvimento de tecnologias de convivência com o Semiárido; pelos processos metodológicos, participativos e mobilizadores. Tudo isso reforça seu compromisso histórico com a defesa dos Direitos Humanos, Econômicos, Sociais, Culturais e Ambientais (DHESCAs) de populações empobrecidas e injustiçadas. Uma missão levada adiante contando com o apoio de indivíduos, Igrejas, Agências Internacionais de Cooperação e Programas de Governo, bem como com o compromisso da equipe, formada por pessoas de diferentes expertises, que trabalham norteados (as) pelos ideais de justiça, equidade, fraternidade e cidadania.

A parceria firmada com a Diaconia, sede Afogados da Ingazeira - PE, facilitou o contato e o trabalho em equipe com uma rede de produtores rurais que atuam de

forma direta na cidade de Afogados da Ingazeira e região circunvizinha, financiados com recurso do governo e através de ação da própria ONG. Dentre estes produtores, destacam-se duas comunidades que foram selecionadas para participar e construir demandas para o fórum: uma beneficiadora de polpa de frutas e uma rede de mulheres que trabalham com o setor de panificação.

As comunidades de São José do Egito - PE atuam na elaboração de polpa de frutas e panificação. Contribuem significativamente para a economia da região, produzindo com o incentivo do governo através dos programas PAA e PNAE. A principal dificuldade relatada por estas comunidades foi à aplicação das Boas Práticas de Fabricação (BPF) e legislação específica para cada setor de produção.

Outra unidade de produção selecionada foi uma beneficiadora de polpa de fruta localizada na cidade de Afogados da Ingazeira - PE. Esta beneficiadora atua na elaboração de polpa, doces artesanais. A principal demanda foi à legislação das Boas Práticas de Fabricação (BPF's) e a execução do controle de qualidade num setor de produção.

4.2 Levantamento e discussão das problemáticas enfrentadas

Após selecionar as comunidades produtivas, foi feito um levantamento das principais dificuldades enfrentadas acerca das legislações aplicadas ao setor de alimentos, conforme Tabela 1.

Tabela 1 - Relação das instituições x demandas de cada unidade produtiva

Unidades de Produção	**Alimentos fabricados**	**Demanda**
Beneficiadora de polpa de fruta (parceria com a Diaconia)	Polpa	Legislação das BPF's e do processamento de polpa de fruta.
Rede de mulheres – setor de panificação (parceria com a Diaconia)	Pães de diversos tipos e bolachas	Legislação das BPF's e do processamento do setor de panificação.
Beneficiadora de Polpa (SJE)	Polpa e doces	Legislação das BPF's e do processamento de polpa de fruta.
Panificadora (SJE)	Pães de diversos tipos	Legislação das BPF's e do processamento do setor de panificação.

Beneficiadora de Polpa (AI)	Polpa	Legislação das BPF's e do processamento de polpa de fruta.

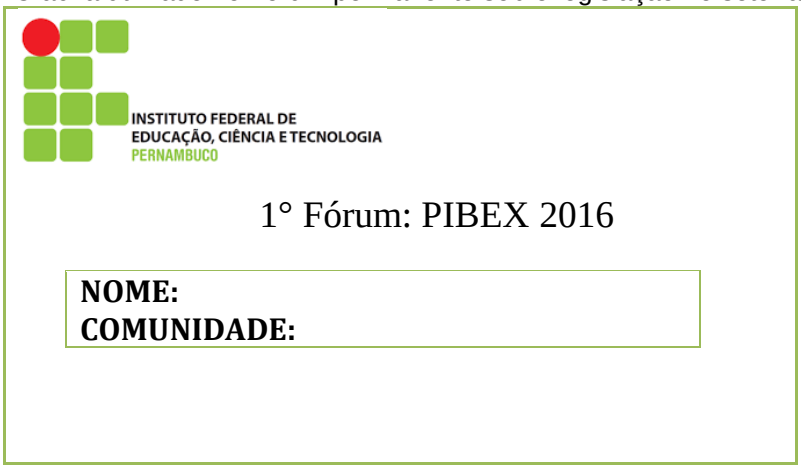
Fonte: Os autores, 2020.
*SJE: São José do Egito-PE e *AI: Afogados da Ingazeira-PE

De maneira geral, todas as unidades de produção sinalizaram dificuldade em se enquadrar na legislação pertinente ao controle de qualidade bem como sistematizar a aplicação de todos os POP's e Manual de Boas Práticas de Fabricação (MBPF). Além destas, as comunidades selecionadas também desconheciam da legislação específica para os produtos fabricados.

4.3 Elaboração dos documentos

Foram elaborados crachás (Figura 1) com o objetivo de identificar e distinguir as comunidades atendidas. Os panfletos, folders e cartilhas foram elaborados de acordo com a demanda dos agricultores e produtores rurais e continham as seguintes informações: construção e explicação das Boas Práticas de Fabricação (BPF), Controle de qualidade aplicado no setor de alimentos, legislações específicas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

Figura 1 - Crachá utilizado no Fórum permanente sobre legislação no setor alimentício



Fonte: IFPE, 2016.

4.4 Seleção da Equipe e realização do fórum

Além dos produtores e funcionários das comunidades rurais, participaram do fórum: membros atuantes da Diaconia, engenheiros (as)e tecnólogos de alimentos. A ideia foi criar um momento de interação onde as dúvidas pudessem ser dialogadas e experiências fossem trocadas.

O fórum aconteceu no mês de novembro de 2016, no IFPE *Campus* Afogados da Ingazeira. O evento foi conduzido pelas bolsistas responsáveis pelo projeto (estudantes do curso técnico em agroindústria)e a professora orientadora. Foi estipulado um total de 15 pessoas por comunidade para participar do evento, onde os pontos em pauta foram às legislações referente às BPF's , ao processamento de polpa de frutas e também as legislações da setor de panificação.

No Brasil, as principais legislações aplicáveis a todo tipo de alimento instituídas pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) que tratam das BPF's são a RDC nº 275 e a RDC n° 216. A RDC nº 275 do Ministério da Saúde possui em seu anexo uma Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos que pode ser usada em um diagnóstico inicial. Já a RDC n° 216 é o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Foi aprovada pela ANVISA com o objetivo de aperfeiçoamento constante das ações de controle sanitário na área de alimentos visando sempre à proteção à saúde da população.

A legislação que norteia da produção de polpa e de suco de frutas artesanais em estabelecimento familiar rural baseia-se nas leis: nº 11.326 de 24 de julho de 2006, Decreto nº 10.026, de 25 de setembro de 2019e na Lei nº 13.648 de 11 de abril de 2018.

5 Considerações Finais

O fórum foi um momento de encontro onde os produtores tiraram dúvidas e socializaram problemáticas existentes no dia a dia da sua rotina de trabalho. Esse contato entre as comunidades produtoras facilitou o processo de construção e sistematização da dinâmica, propiciando a troca de informação e constituindo o processo de aprendizagem. A experiência foi extremamente positiva e as comunidades puderam compartilhar suas experiências dinamizando suas rotinas e fortalecendo os seus conhecimentos junto com toda a equipe.

Referências

AGROLINK. Pequenos produtores na base da alimentação mundial: tecnologia e informação será a solução para aumentar a produção. **Agrolink**, 24 nov. 2014. Disponível em: https://www.agrolink.com.br/noticias/pequenos-produtores-na-base-da-alimentacao-mundial_209932.html. Acesso em: 12 maio 2020.

BNDS. **Pronaf**: Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar. 2020. Disponível em: https://www.bndes.gov.br/wps/portal/site/home/financiamento/produto/pronaf. Acesso em: 12 mar. 20.

BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução RDC nº 60, de 23 de dezembro de 2019. **Regulamento técnico sobre padrões microbiológicos de alimentos, com exceção dos alimentos comercialmente estéreis.** Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasil, n. 249-E, p. 133, 26 dez. 2019. Seção I.

BRASIL. Decreto nº 10.026, de 25 de setembro de 2019. Regulamenta a Lei nº 13.648, de 11 de abril de 2018. **Dispões sobre a produção de polpa e suco de frutas artesanais em estabelecimento familiar rural**. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasil, 25 de set. 2019.

BRASIL. Lei nº 13.648, de 11 de abril de 2018. **Dispõe sobre a produção de polpa e suco de frutas artesanais em estabelecimento familiar rural e altera a Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994**.Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasil, 11 de abr. 2019.

BRASIL. Lei nº 11.947 de 16 de junho de 2009. **Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica**. Diário Oficial da União, 17 jun, 2009.

BRASIL. Resolução/CD/FNDE nº 38 de 16 de julho de 2009. **Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)**. Diário Oficial da União, 17 jun, 2009.

BRASIL . Lei nº 11.326 de julho de 2006. **Estabelece as diretrizes para a formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais**. Diário Oficial da União, 5 jul, 2006.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. ANVISA. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. **Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação**. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasil, 15 de set. 2004.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. ANVISA. RESOLUÇÃO DE DIRETORIA COLEGIADA – RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o **Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos**

Produtores/Industrializadores de Alimentos. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasil, 21 de out. 2002.

CAMPOS, M.; VILLAR, R. Agricultura familiar, a solução para os nossos pepinos. **Greenpeace**, 25 jul. 2019. Disponível em: https://www.greenpeace.org/brasil/blog/agricultura-familiar-a-solucao-para-os-nossos-pepinos/?utm_source=bing&utm_medium=cpc&utm_campaign=%5BSET%2F19%5D%20Agricultura%20e%20Alimenta%C3%A7%C3%A3o&utm_term=agricultura%20familiar&utm_content=Agricultura%20familiar%20e%20no%20brasil. Acesso em: 03 abr. 2020.

CORREIA, M.; RONCADA, M. J. Caracterização microscópica de queijo de prato, mussarela e mineiro comercializados em feiras livres da cidade de São Paulo. **Revista de Saúde Pública**, v. 31, n. 3, p. 296-301, 1997.

DIACONIA, 2016. Disponível em: http://www.diaconia.org.br/novosite/institucional/quem-somos.php. Acesso em: 26 dez. 2016.

PREZOTTO, L. Legislação Sanitária: limitações e possibilidades para a pequena agroindústria. *In:* Curso de implementação de programas de verticalização da pequena produção familiar, 7., APROVE. Brasília, ago. 2002. p 10-24.

SEBRAE. **Polpa de frutas**. 2018. Disponível em: https://m.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/ufs/ms/artigos/como-agroindustrializar-polpa-de-frutas,040dc70646467410VgnVCM2000003c74010aRCRD. Acesso em 10 abr. 2020.

Recebido em 19/05/2019.
Aprovado em 30/05/2020.
Publicado em 24/08/2020.