

**EMPÓRIO RURAL - APOIO A VERTICALIZAÇÃO DA PRODUÇÃO DE
AGRICULTORES FAMILIARES – TERRITÓRIO DA CIDADANIA PARANÁ
CENTRO FASE III**

Tecnologia e Produção

Coordenador da atividade: Miguel Angel Aparício RODRÍGUEZ¹

Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Câmpus Campo Mourão (UTFPR-CM)

Autores: Isabella Oliveira da Silva CRUZ²; Tanatiana Ferreira GUELBERT³.

Resumo

O projeto promove a transferência do conhecimento tecnológico da universidade na área de processamento de alimentos para a comunidade, permitindo que este conhecimento contribua no progresso socioeconômico desta. O objetivo geral deste projeto é estruturar um núcleo de consultoria técnica e de qualificação que contribua no processo de agregação de valor da produção agropecuária do município de Pitanga-PR a verticalização da produção agropecuária, inclui estruturas para panificados e correlatos, produção de conservas e produtos minimamente processados envolvendo aspectos de tecnologia e produção. A metodologia inclui o mapeamento produtivo e o perfil dos agricultores familiares, identificação das necessidades de qualificação, execução de cursos de qualificação e consultorias tecnológicas e elaboração de projetos para busca de novos recursos financeiros para apoio a efetivação das agroindústrias identificadas. Os resultados esperados incluem a melhora da renda per capita das famílias envolvidas e a criação de opções que permitam a permanência de seus filhos nas propriedades rurais. O projeto visa fornecer sustentabilidade em caráter permanente a esta ação de extensão iniciada no ano de 2014. A execução da proposta deve se estender até dezembro de 2020 (36 meses) tempo suficiente, a priori, para consolidação dos projetos apoiados junto à comunidade. As atividades serão de responsabilidade de alunos de graduação em Engenharia de Alimentos com foco na boa prática acadêmica, em termos técnicos, mas com consonância com a realidade das cooperativas de agricultura familiar e dos municípios atendidos. Os alunos, sob orientação de professores, desenvolveram ações fundamentadas no ensino e a pesquisa para atingir os objetivos do projeto tendo sempre como foco, também, na fixação do conhecimento junto à comunidade envolvida através da formação de multiplicadores locais. Acredita-se que o amplo escopo das ações a serem desenvolvidas pelos alunos venha a se tornar um elemento importante na sua formação profissional prática.

Palavra-chave: agricultura familiar; verticalização; produção tecnológica

¹ Prof. Dr. Miguel Angel Aparício Rodríguez, Docente na UTFPR-CM

² Isabella Oliveira da Silva Cruz, Aluna de Engenharia de Alimentos na UTFPR-CM

³ Profa. Dra. Tanatiana Ferreira Guelbert, Docente na UTFPR-CM

Introdução

Segundo EMBRAPA (2018) a agricultura familiar tem ligação direta com a economia da região, assim como no desenvolvimento rural da mesma, o fato de ter uma correlação com a economia local, traz grandes benefícios, pois, uma agricultura familiar forte e rentável leva a diminuição do índice de migração, mantendo o meio de produção dentro do ambiente familiar. A presente pesquisa, visa levar o conhecimento tecnológico adquirido por alunos da Universidade Tecnológica Federal do Paraná Campus Campo Mourão (UTFPR –CM), para pequenos produtores rurais da região de Pitanga-Pr para que seja possível alcançar melhorias nos processos produtivos de agregação de valor às matérias-primas produzidas nas pequenas propriedades.

Metodologia

As fases foram divididas de acordo com a proposta da pesquisa, inicialmente com a escolha do lugar onde a mesma seria implantada em função dos apoios recebidos. Deste modo, a escolha foi pela cidade de Pitanga-PR em função dos apoios da Cooperativa de Leite da Agricultura Familiar com Interação Solidária de Pitanga (COORLAF), do Instituto Paranaense de Assistência Técnica e Extensão Rural (EMATER PR) e da Prefeitura Municipal de Pitanga.

A segunda foi caracterizada pela execução de um diagnóstico, no qual foram abordadas questões que possibilitaram identificar a realidade vivida e praticada pelos produtores, para que conseqüentemente possa ser explorado o potencial comercial existente em cada um e, assim ser feito o plano de qualificação e de apoio tecnológico.

A terceira fase foi baseada no diagnóstico, assim nesta etapa foram definidos os treinamentos e consultorias, além disso, foram discutidas as alternativas para agregação de valor a produção da agricultura familiar. A principal conclusão sinalizou que o apoio a um sistema de produção cooperado seria a melhor alternativa, ao invés de apoiar empreendimentos individuais por meio das agroindústrias de pequeno porte. Assim, esta fase incluiu o apoio à estrutura semi-industrial já implantada junto a COORLAF buscando melhorar o desempenho e otimização do processo com o uso dos equipamentos. Na quarta etapa, ainda em fase de planejamento, serão elaborados projetos para que seja possível buscar recursos financeiros, para a implementação de novas agroindústrias propostas pela comunidade atendida, sob a orientação da universidade, e também deverão ser analisados os resultados do programa implantado e a viabilidade de continuidade no projeto, adequando e ampliando a estrutura semi-industrial já existente junto a COORLAF.

Foi elaborado um questionário , por meio de entrevistas e pesquisas de campo de acordo com a metodologia proposta por Guelbert (2014) e adaptado conforme as condições locais, para que seja possível a coleta de informações pertinentes a atual realidade, as questões foram divididas em 5 grupos diferentes que abordam os seguintes tópicos: (1) Caracterização Física e Organizacional, (2) Aspectos Ambientais e Sanitários, (3) Características do processamento de alimentos, (4) Caracterização de Comercialização dos produtos, (5) Caracterização de Serviços de Assistência Técnica e Extensão Rural. Para que os produtores sejam classificados como adequados ou inadequados, baseando-se nas respostas dos questionários de cada um deles.

Os cursos foram elaborados, incluindo aulas teóricas e práticas, abordando as normas de manipulação e higiene dos alimentos nos aspectos teóricos e legais, e por meio de aulas práticas que incluem dinâmicas, tais como: lavagens das mãos, swab de superfícies de trabalho, propagação de contaminação – purpurina nas mãos, entre outras práticas, de acordo com adaptação da metodologia de Souza (2011).

Dentre os materiais e equipamentos para a pesquisa, que foram disponibilizados pela Universidade, encontram-se: apostilas de BPF; apostila de processamento minimamente processados; apostila de panificação; apostila de produção de conservas, geleias e polpas de frutas; placa de petri; meio de cultura; swab; toucas, luvas e máscaras; vidraria para geleias; bandeja de isopor; filme pvc; balança analítica; centrífugas manual de hortaliças; mesas de inox; adesivos de rotulagem; água peptonada, caixa de isopor. Equipamentos industriais cedidos por meio de termos de comodato são listados no capítulo de Desenvolvimento e processos avaliativos.

Desenvolvimento e processos avaliativos

Com a implantação do projeto obtivemos uma ótima reciprocidade da comunidade envolvida e com isso conseguimos a confiança da mesma na realização das atividades. A aplicação do questionário identificou que muitos cooperados tinham, poucos conhecimentos em Boas Práticas de Fabricação (BPF), e a partir desta análise, elaborou-se um curso teórico e prático, onde foi ofertado apostilas, elaboradas nas fases anteriores do projeto. Essa apostila funcionou com o elemento de apoio para a sanar as dúvidas sobre boas práticas de fabricação mesmo quando o instrutor não estiver presente. Após esse primeiro contato, foi levantada a oportunidade de estadia em Pitanga - PR, para que assim fosse possível conhecer a fundo a vivência e a rotina dos cooperados. Deste modo, foi possível a adequação dos treinamentos

de operação do maquinário cedido pela UTFPR-CM: despoldadora, centrifuga, picador de legumes e seladora a vácuo, todos de porte industrial.

Muitos cooperados levam seus produtos para a COORLAF, esses produtos são selecionados, higienizados pesados e transportados para a “Feira do Produtor Rural de Pitanga” que ocorrem em dois dias da semana, sendo esses as quartas-feiras e aos sábados, através desse acompanhamento, foi possível observar que estava ocorrendo um grande desperdício da matéria-prima não vendida, pensando em soluções para este problema, foi proposto o curso de alimentos minimamente processados e de polpas de frutas juntamente com o uso do maquinário.

O treinamento foi elaborado de acordo com as principais matérias-primas e adequação das mesmas com a sazonalidade da região, durante o treinamento houve total participação dos cooperados, desde aplicação dos conhecimentos de BPF, já adquirida, até o armazenamento, visto que todo o processo, de alimentos minimamente processados, é dividido em etapas que ocorrem de forma minuciosa, sendo a primeira a seleção e lavagem dos alimentos seguindo com a centrifugação e após ocorre o corte com a utilização do picador de legumes, depois dessa etapa os alimentos são classificados, pesados e embalados na seladora a vácuo, também determinou-se seu prazo de validade e por fim o armazenamento.

Para o processamento de polpas de frutas, foi realizada a higienização, cortes e com a utilização da despoldadora foi possível obter um produto integral, esse produto também passou pela seladora a vácuo, foi estabelecida sua data de vencimento e após seguiu para o armazenamento. Com todos esses procedimentos através de avaliações no decorrer dos dias, foi observado que houve uma grande diminuição na geração de resíduos e um aumento na renda mensal dos cooperados, visto que tudo que se perdia se transformou em ganho.

Durante todos esses meses acompanhando a rotina dos cooperados, foi perceptível o quanto a “Agricultura Familiar” tem um papel importante para a economia da região e na renda mensal dos agricultores, evitando a migração de muitos para metrópoles de grande e médio porte em busca de empregos, foi também entendido a importância de programas como Bolsa Família e o Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (PRONAF), Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), por meio dos quais muitos dos agricultores conseguiram obter recursos para seus projetos de verticalização. Sendo, assim é importante ressaltar, que a atividade de extensão fornece uma notória retribuição a comunidades que mais precisam desse conhecimento, que nos foi adquirido no meio acadêmico através de um ensino superior público e gratuito.

Considerações Finais

O projeto tem obtido resultados expressivos na verticalização da produção da agricultura familiar na região de Pitanga-PR, melhorando as técnicas de trabalho dos agricultores, com a implementação dos diversos treinamentos, sendo possível observar as trocas de conhecimento entre a universidade e os participantes, porém, ainda é preciso mais um tempo para garantir a eficiência total do projeto.

Referências

- EMBRAPA. **Agricultura familiar, desafios e oportunidades rumo à inovação**. Disponível em < <https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/31505030/artigo-agricultura-familiar-desafios-e-oportunidades-rumo-a-inovacao>> Acesso: 15/05/2019
- GUELBERT, T. F. **Estratégias de Marketing para Agroindústrias Familiares**. Tese de Doutorado submetida ao Programa de Pós-Graduação Engenharia de Produção. Florianópolis-SC-2014
- SANTOS et al. **Análise Microbiológica de Mãos de Manipuladores de alimentos do Município de Santo André**. Disponível em: <https://revista.univap.br/index.php/revistaunivap/article/view/24>: Acesso: 10/05/2019
- SOUZA, D. M. M. **A Prática Diária na Estratégia Saúde da Família**. Disponível em: http://repocursos.unasus.ufma.br/nefro_20142/modulo_12/und5/media/pdf/xhigiene.pdf: Acesso 15/05/2019