

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM AGROECOSSISTEMAS**

**QUALIDADE E BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM UM
CONTEXTO DE AGROINDÚSTRIAS RURAIS DE PEQUENO PORTE**

FABIANA THOMÉ DA CRUZ

Florianópolis, março de 2007

FABIANA THOMÉ DA CRUZ

**QUALIDADE E BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM UM
CONTEXTO DE AGROINDÚSTRIAS RURAIS DE PEQUENO PORTE**

Dissertação apresentada como requisito parcial à obtenção de título de Mestre em Agroecossistemas, Programa de Pós-Graduação em Agroecossistemas, Centro de Ciências Agrárias, Universidade Federal de Santa Catarina.

Orientador: Prof. Dr. Paulo Emílio Lovato

Florianópolis

2007

FICHA CATALOGRÁFICA

Cruz, Fabiana Thomé da.

Qualidade e boas práticas de fabricação em um contexto de agroindústrias rurais de pequeno porte / Fabiana Thomé da Cruz. - Florianópolis, 2007.

111 f. :il., grafs., tabs.

Orientador: Paulo Emílio Lovato

Dissertação (Mestrado em Agroecossistemas) – Universidade Federal de Santa Catarina, Centro de Ciências Agrárias.

Bibliografia: f. 101-105.

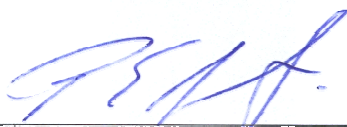
1. Agricultura familiar – Teses. 2. Agroindústria rural de pequeno porte – Teses. 3. Boas práticas de fabricação – Teses. 4. Qualidade dos alimentos – Teses. I. Título.

TERMO DE APROVAÇÃO

FABIANA THOMÉ DA CRUZ

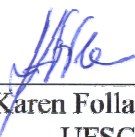
QUALIDADE E BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM UM CONTEXTO DE AGROINDÚSTRIAS RURAIS DE PEQUENO PORTE

Dissertação aprovada em 26/03/2007, como requisito parcial para obtenção do grau de Mestre no Programa de Pós-Graduação em Agroecossistemas, Centro de Ciências Agrárias, Universidade Federal de Santa Catarina, pela seguinte banca examinadora



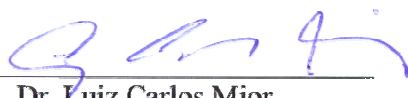
Prof. Dr. Paulo Emílio Lovato
Orientador

BANCA EXAMINADORA:



Dra. Karen Follador Karam
UFSC

Prof. Dr. Ademir Antônio Cazella
UFSC



Dr. Luiz Carlos Mior
EPAGRI



Prof. Dr. Luiz Otávio Cabral
(IELUSC)



Prof. Dr. Luis Carlos Pinheiro Machado Filho
Coordenador do PGA

Florianópolis, março de 2007.

Aos agricultores e técnicos da AGRECO
pela colaboração, disposição e acolhida
durante a pesquisa.

AGRADECIMENTOS

Entendendo que a construção deste trabalho não poderia ter sido feita sem as contribuições recebidas antes e durante a execução do projeto, é preciso referenciar os “co-autores” desta dissertação, responsáveis ora por um incentivo, ora por uma discussão, ora por um abraço. E é por estas contribuições que, com muito carinho, agradeço:

A Deus pela oportunidade da vida;

Aos meus amados pais, Osmar e Fátima, sempre presentes - inclusive durante os meses angustiantes de mestranda sem bolsa - me incentivando incondicionalmente;

Ao Luis Fernando Heckler (Luli), pelo amor e amizade que consolidaram nossa relação durante dois anos de namoro à distância, de modo que nos últimos meses de pesquisa, nosso estado civil passasse de solteiros a casados;

À Fernanda Arboite de Oliveira, amiga de todas as horas e assuntos, que contribuiu, na maioria das vezes à distância, para a elaboração da dissertação;

Ao mestre José Maria Wiest e aos amigos Giovani Girolometto e Jaqueline Sgarbi Santos, pelo apoio e incentivo durante os momentos que precederam a decisão de cursar Agroecossistemas;

À amiga Alejandra Arce Indacochea, pelo carinho e pelas contribuições críticas em relação à pesquisa;

Ao meu orientador, Paulo E. Lovato por orientar esta pesquisa e contribuir, através de seus questionamentos críticos, para a elaboração e lapidação deste trabalho;

À professora Karen F. Karam, pela oportunidade de compartilhar de seus “conhecimentos qualitativos” que proporcionaram meu amadurecimento e ampliação de perspectivas em relação ao tema de pesquisa;

Ao professor Walter S. de Boef, pela amizade e pelas vivências possibilitadas pelo “Projeto de Agrobiodiversidade nas Encostas da Serra Geral”;

Aos amigos de Anitápolis e, com especial carinho, à Ana Maria Batista, quem me “adotou” não apenas durante o Projeto de Agrobiodiversidade, mas também durante o trabalho de campo, dividindo suas experiências e ensinamentos;

Aos colegas de curso e de modo especial a Vanessa Morimoto, Marcos Lana (Blumenau), Daniel Rosar, André Kieling, Estevan Muñoz, Lícia Pereira e Daiane Caporal,

pelas conversas nos momentos de maior angústia e pelas discussões regadas a vinho ou a cerveja;

À Leda, Valnério e família Assing, pelas conversas em torno do fogão à lenha, pela acolhida e também pela articulação das caronas que viabilizaram o trabalho de campo;

Ao Márcio F. da Rosa, pelas reflexões durante as ‘viagens’ pelo interior das Encostas;

Ao Adilson Maia Lunardi, pela amizade, pela acolhida e pela disponibilidade durante toda a pesquisa;

À AGRECO, de modo geral, por ter me recebido e tornado possível a execução desta pesquisa;

À Marina Gallian, pela oportunidade de trabalharmos juntas e compartilharmos nossas conquistas e apreensões em relação ao projeto;

À Janete Guenka, por sua organização e excelente trabalho na secretaria do Programa;

Ao Programa de Pós-Graduação em Agroecossistemas, que possibilitou o desenvolvimento deste projeto ao mesmo tempo em que proporcionou reflexões que contribuíram muito para minha formação;

Por fim, agradeço à minha querida e volumosa família pelo incentivo e apoio demonstrados através do carinho e dos “saborosos” encontros durante minhas rápidas visitas a Ijuí.

Os alimentos devem ser bons para comer e bons para pensar.

Levi Strauss – O cru e o cozido

RESUMO

A estratégia de agregação de valor, via agroindustrialização, é apontada como importante meio de geração de renda e de melhoria nas condições de vida das famílias rurais. Há, porém, dificuldades enfrentadas por grande parte dos pequenos empreendimentos rurais frente às exigências da legislação sanitária. Este trabalho buscou levantar as visões dos agricultores familiares sobre qualidade dos alimentos e avaliar em que medida os aspectos mencionados respondem às exigências presentes na legislação sanitária. A pesquisa foi desenvolvida na Associação dos Agricultores Familiares das Encostas da Serra Geral (AGRECO), sediada em Santa Rosa de Lima, Santa Catarina. Os cursos e a implantação de boas práticas de fabricação, que conferiram ao trabalho o caráter de pesquisa-ação, somados às entrevistas com agricultores da Associação, constituíram-se nos principais dados para atingir os objetivos da pesquisa. As motivações pessoais, a satisfação da família e o retorno financeiro promovido pela atividade de agroindustrialização são condições importantes para o envolvimento e dedicação necessários à produção de alimentos de qualidade. A higiene durante todo o processamento dos alimentos foi ressaltada pelos agricultores, que atribuem a qualidade sanitária principalmente ao processo, contrariamente à legislação sanitária, em que os critérios de qualidade estão baseados sobretudo em estrutura e instalações. As visões de qualidade dos agricultores em relação a seus produtos remetem a produtos naturais, à promoção da saúde, ao sabor e à tradição. O acompanhamento da produção e a utilização de métodos participativos para a construção do conhecimento sobre boas práticas de fabricação demonstraram ser ferramentas importantes para melhorias no processamento e para garantia da qualidade dos alimentos. O estudo indica que atividades de capacitação envolvendo a qualidade dos produtos de agroindústrias rurais de pequeno porte devem considerar as motivações dos agricultores, as especificidades do sistema produtivo e as características da agricultura familiar. Tais atividades devem também ser estruturadas de forma a estimular a participação e o envolvimento dos agricultores, com o objetivo de torná-los responsáveis pela garantia da qualidade dos produtos. Por fim, estudos baseados na qualidade vinculada ao processo produtivo podem representar um importante avanço para o reconhecimento da qualidade sanitária de produtos da agricultura familiar, colaborando para que a agroindustrialização contribua, de fato, para a geração de renda e para melhorias no meio rural.

ABSTRACT

Adding value to farm products by processing, is a strategy to generate income and to improve living standards of rural families. Many small rural processing operations face difficulties due to the requirements of sanitary legislation. This work aims to understand the visions of small farmers concerning food quality and evaluate in what ways these visions coincide with the requirements of sanitary legislation. This research was conducted with the Associação dos Agricultores Familiares das Encostas da Serra Geral (AGRECO), located in Santa Rosa de Lima, Santa Catarina State. The training and implementation of good manufacturing practices, together with farmer interviews, are the main sources of data, conferring a research-action character to the research. It was observed that personal motivation, family satisfaction and financial return promoted by the value-added by processing are important conditions for the involvement and dedication into quality food. The hygiene during all the processing was highlighted by the farmers, who attribute the sanitary quality mainly to the process, as opposed to the sanitary legislation with emphasis on physical structures facilities. The farmers' views of quality regarding their products are linked to agroecology, health promotion, taste, and tradition. Production follow-up and use of participatory methods to build knowledge of manufacturing practices are important tools for improving food processing and to guarantee food quality. This study indicates that the training for improvement of product quality in small rural industries should consider farmer motivations, the specificities of the production system and the characteristics of family farming. Such training should, moreover, be structured to stimulate farmer participation and involvement, making them responsible for the assurance of product quality. Finally, studies based on quality linked to the productive pro can represent an important step to establish the sanitary quality of products of family agriculture, contributing to income generation and improvements in rural areas.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1: Mapa da Região das Encostas da Serra Geral – Santa Catarina - ressaltando os municípios que atualmente integram a AGRECO. Fonte: Adaptado de Cabral (2004).	43
Figura 2: Distribuição de trabalhadores por unidade em 13 agroindústrias rurais ligadas à AGRECO (Santa Catarina), em atividade em 2006.	54
Figura 3: Distribuição de homens e mulheres, por faixa etária, em 13 agroindústrias rurais ligadas à AGRECO (Santa Catarina), em atividade em 2006.	55
Figura 4: Distribuição dos trabalhadores por escolaridade em 13 agroindústrias rurais ligadas à AGRECO (Santa Catarina), em atividade em 2006.	56
Figura 5: Motivações dos agricultores responsáveis pelas 13 agroindústrias rurais ligadas à AGRECO (Santa Catarina), em atividade em 2006, para entrar na Associação.	57
Figura 6: Motivações dos agricultores responsáveis pelas 13 agroindústrias rurais ligadas à AGRECO (Santa Catarina), em atividade em 2006, para construir a agroindústria.	59
Figura 7: Depreciação de agroindústria de melado da AGRECO – Santa Catarina.	66
Figura 8: Microrganismos em placas com meio de cultura evidenciando contaminação das mãos de uma agricultora.	68
Figura 9: Microrganismos em placas com meio de cultura evidenciando contaminação de superfície.	68

LISTA DE TABELAS E QUADROS

Tabela 1: Agroindústrias da AGRECO em atividade no ano 2006.....	52
Quadro 1: Tópicos presentes no “Regulamento técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos”, Portaria n° 326/97, do Ministério da Saúde.	77

LISTA DE SIGLAS

AGRECO – Associação dos Agricultores Ecológicos das Encostas da Serra
ARPP – Agroindústrias Rurais de Pequeno Porte
BPF – Boas Práticas de Fabricação
CEPAGRO – Centro de Estudo e Promoção da Agricultura de Grupo
CIDASC – Companhia Integrada de Desenvolvimento Agrícola de Santa Catarina
EPAGRI – Empresa de Pesquisa Agropecuária e de Extensão Rural de Santa Catarina
FDA – Food and Drug Administration (EUA)
PIAMER – Projeto Intermunicipal de Agroindústrias Modulares em Rede
GTI – Grupo de Trabalho Interministerial
PATME – Programa de Apoio Tecnológico às Micro e Pequenas Empresas
POP – Procedimentos Operacionais Padronizados
PPHO – Procedimentos Padrão de Higiene Operacional
PRONAF – Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar
SEBRAE – Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas
SIE – Serviço de Inspeção Estadual
SIF – Serviço de Inspeção Federal
SUASA – Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária
UCAG – Unidade Central de Apoio
UFSC – Universidade Federal de Santa Catarina

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO.....	15
CAPÍTULO 1 – O CONTEXTO DA AGROINDUSTRIALIZAÇÃO DOS PRODUTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR NO BRASIL	20
1.1 Agricultura Familiar: as diferentes faces de um mesmo objeto	20
1.2 Multifuncionalidade agrícola: uma ruptura entre duas concepções de agricultura	23
1.3 A agroindustrialização dos produtos da agricultura familiar.....	26
1.4 Os processos de agregação de valor	27
CAPÍTULO 2 – O PROCESSO METODOLÓGICO DE PESQUISA	31
2.1 O enfoque qualitativo	31
2.2 A pesquisa-ação.....	34
2.3 O estudo de caso	35
2.4 As etapas da pesquisa	36
2.4.1 Etapa 1: Coleta de dados secundários.....	36
2.4.2 Etapa 2: Cursos sobre Boas Práticas de Fabricação	37
2.4.3 Etapa 3: Implantação de Boas Práticas de Fabricação	39
2.4.4 Etapa 4: Entrevistas	40
CAPÍTULO 3 – ENCOSTAS DA SERRA GERAL: DA COLONIZAÇÃO AO PROJETO DAS AGROINDÚSTRIAS	42
3.1 A região das Encostas da Serra Geral.....	42
3.2 A AGRECO.....	46
3.3 O Projeto das Agroindústrias.....	47
3.4 Projetos de Capacitação.....	50
3.5 Caracterização das Agroindústrias	52
CAPÍTULO 4 – IMPLANTAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO: MÚTUO APRENDIZADO.....	64
4.1 A implantação de Boas Práticas de Fabricação.....	64
4.1.1 A agroindústria de melado.....	65
4.1.2 A agroindústria de frango	67
4.1.3 A agroindústria de macarrão.....	68
4.2 A relação entre os resultados obtidos	70
4.3 A pesquisa-ação como ferramenta para a construção do conhecimento	72
CAPÍTULO 5 – QUALIDADE DOS ALIMENTOS: DA LEGISLAÇÃO ÀS VISÕES DOS AGRICULTORES.....	75
5.1 Legislação de alimentos no Brasil.....	75
5.1.1 Agroindústrias Rurais de Pequeno Porte e o ambiente institucional.....	78
5.1.2 Os conflitos de competência e de orientação entre os diversos órgãos responsáveis pelo Serviço de Inspeção Sanitária (SIS).....	79
5.1.3 As exigências em instalações e equipamentos	81
5.2 A estrutura vs procedimentos	83
5.3 As visões dos agricultores sobre qualidade	89
CAPÍTULO 6 – CONSIDERAÇÕES FINAIS	96
ANEXOS.....	106

INTRODUÇÃO

O processamento de produtos agropecuários pelos agricultores familiares, direcionados ao consumo familiar, é uma prática tradicional de conservação e aproveitamento de alimentos. Na medida em que o processo de mecanização e tecnificação da agricultura colocou os pequenos agricultores à margem do processo produtivo, apresentando como consequência a diminuição de renda das famílias, estratégias como a comercialização dos produtos tradicionalmente processados foram utilizadas para garantir a reprodução social e econômica desses agricultores.

Recentemente no Brasil, as políticas públicas e os projetos institucionais sinalizam a agregação de valor como importante estratégia para reprodução social, cultural e econômica das famílias de agricultores. Raupp (2005) considera que tais políticas legitimam a estratégia produtiva e econômica de agroindustrialização, tradicionalmente presente na agricultura familiar.

Para que a estratégia de agregação de valor à produção da agricultura familiar obtenha êxito é interessante que a valorização dos produtos oriundos da agricultura familiar - e de suas pequenas agroindústrias rurais - preservem características da produção artesanal, hábitos de consumo regionais e relação com os recursos naturais locais. Desta forma, torna-se possível a inserção desses produtos em mercados diferenciados, alavancando novas oportunidades em mercados e nichos nacionais e internacionais, ao mesmo tempo em que, além da produção de alimentos, torna-se possível contribuir para a geração de emprego e renda, manutenção do tecido social e econômico, preservação ambiental e manutenção do patrimônio social e cultural dos espaços rurais.

Além destas características que conferem qualidade diferenciada aos produtos da agricultura familiar, é imprescindível que as exigências legais e sanitárias sejam cumpridas. Os critérios estabelecidos por estas legislações se configuram, contudo, nas principais dificuldades encontradas por pequenos agricultores familiares em legalizar e comercializar seus produtos. A legislação sanitária, elaborada a partir da realidade de grandes indústrias de alimentos, adota critérios baseados em estrutura e em instalações, tornando, em muitos casos, inviável a legalização de pequenas agroindústrias rurais.

Por outro lado, é possível que, mais do que tamanho e características rigorosas de edificações e estrutura, a aplicação de práticas e procedimentos de higiene, quando permeiam o processo produtivo, desde a produção primária até o produto ser adquirido pelo consumidor, estabeleçam condições necessárias para produção de alimentos seguros. Além disso,

capacitações continuadas, adaptadas à realidade produtiva de agroindústrias familiares e voltadas para a construção do conhecimento sobre a produção de alimentos de qualidade, constituem-se em importantes ferramentas para a garantia da qualidade dos produtos oriundos da agricultura familiar.

Este estudo, desenvolvido junto às agroindústrias da Associação dos Agricultores Ecológicos da Encosta da Serra Geral (AGRECO), em Santa Catarina (ver mapa da região na página 43) procurou compreender, através de cursos, acompanhamento da produção e entrevistas, as visões sobre qualidade dos alimentos de agricultores familiares e em que medida os aspectos mencionados refletem as exigências da legislação sanitária.

No âmbito estadual, algumas ações no sentido de estabelecer regras que facilitem a implantação e legalização de Agroindústrias Rurais de Pequeno Porte¹ (ARPP) já foram feitas. É o caso da criação da Lei Estadual n° 10.610², aprovada em 1997, no Estado de Santa Catarina. O debate gerado em torno da criação dessa lei buscou flexibilizar as exigências quanto às instalações e edificações de ARPP, mas pouco contribuiu em relação à discussão sobre práticas e ações necessárias aos manipuladores de alimentos para garantia da qualidade sanitária dos produtos.

A necessidade de estudos envolvendo a capacitação de agricultores familiares em relação à qualidade e ao processamento de alimentos em ARPP justifica este trabalho, na medida em que a agroindustrialização vem sendo apontada como importante via de inserção socioeconômica para a agricultura familiar. Estudos focados na capacitação dos responsáveis pelo processamento de alimentos no contexto da agricultura familiar têm sido pouco contemplados diante da discussão sobre a adequação da estrutura e edificações de ARPP, deixando à margem do debate questões decorrentes de procedimentos e práticas relacionadas à qualidade sanitária dos produtos.

A reflexão em relação a métodos participativos, que favoreçam a conscientização sobre a importância de práticas de higiene, se faz necessária quando os manipuladores de alimentos passam a ser vistos como pessoas com personalidades diversas, portadoras de hábitos e cultura e, principalmente, de autonomia e responsabilidades sobre o processamento de alimentos.

¹ Entre as denominações que vêm sendo utilizadas para se referir à agroindustrialização de produtos agropecuários, realizada pelos próprios agricultores familiares, podem citar-se agroindústria caseira/artesanal/colonial, agroindústria familiar rural, entre outras.

² Sobre o contexto em que esta lei foi aprovada, ver Prezotto (1999), que avalia o processo de criação da Lei Estadual n° 10.610 e o ambiente institucional de ARPP relativo às questões sanitárias.

A partir deste entendimento e da demanda expressada pela AGRECO em realizar cursos envolvendo a qualidade dos alimentos e a implantação de Boas Práticas de Fabricação, elaborou-se a pesquisa. Cabe ressaltar que as 13 agroindústrias da Associação são legalizadas, situação privilegiada dadas às exigências para formalização de ARPP no País.

Neste sentido, a escolha deste programa de pós-graduação para realização deste estudo, ao proporcionar o necessário aporte teórico para o entendimento da complexidade da agricultura familiar e de suas estratégias de reprodução social e econômica, permitiu aliar conhecimentos técnicos do Curso de Engenharia de Alimentos ao entendimento das necessidades, dificuldades e facilidades da implementação de Boas Práticas de Fabricação em Agroindústrias Rurais de Pequeno Porte.

Além disso, entendendo que este projeto não surge subitamente mas, ao contrário, é um dos resultados da construção pessoal e ideológica da própria autora, torna-se interessante compartilhar as principais motivações e circunstâncias que instigaram e, de certa forma, conduziram a este projeto.

Durante o segundo ano de graduação em Engenharia de Alimentos, o trabalho em um projeto sobre a qualidade de peixes provenientes da pesca artesanal e, em conseqüência, a convivência com o professor responsável e com o grupo de pesquisa orientado por ele, contribuiu muito para o desenvolvimento de visão crítica do sistema agroalimentar convencional. Ao fim do curso, após quatro anos no grupo de pesquisa, o trabalho de conclusão de curso foi direcionado ao processamento em agroindústrias familiares. Os meses de pesquisa e convivência com agricultores agroecológicos de um bairro de Porto Alegre culminaram no trabalho de conclusão de curso, defendido em janeiro de 2005, intitulado “Conservas de hortaliças agroecológicas em Porto Alegre/RS: qualidade microbiológica e percepções de produção”. Esse trabalho, embora desenvolvido em um Instituto onde a ciência, para ser considerada como tal, requer que a pesquisa seja absolutamente quantitativa, já apresentava um viés qualitativo, visto que, além de análises microbiológicas de conservas, os agricultores que participaram da pesquisa foram entrevistados para a compreensão de suas motivações e representações sobre a qualidade e sobre a legislação sanitária vigente.

Procurando dar continuidade ao trabalho desenvolvido na graduação, o Programa de Pós-Graduação em Agroecossistemas, da Universidade Federal de Santa Catarina, mostrou-se como uma interessante opção. Assim, ainda no primeiro semestre do curso de pós-graduação, a possibilidade de trabalhar em Boas Práticas de Fabricação nas agroindústrias da AGRECO tornou possível a continuidade do trabalho e o aprofundamento das reflexões sobre agroindústrias familiares.

Assim, as perguntas que norteiam este trabalho estão relacionadas às visões de qualidade dos agricultores e à construção do conhecimento em Boas Práticas de Fabricação. Todas as etapas da pesquisa foram permeadas pelos seguintes questionamentos:

1) Qual a visão dos agricultores familiares da AGRECO sobre a qualidade dos alimentos processados em suas agroindústrias? Em que medida estas visões de qualidade refletem a qualidade sanitária exigida pela legislação brasileira vigente?

2) A reflexão sobre qualidade e a utilização de métodos participativos de construção do conhecimento sobre processamento de alimentos facilitam a incorporação, por manipuladores de alimentos da AGRECO, das normas e procedimentos sanitários exigidos pela legislação vigente?

O objetivo geral da pesquisa foi refletir sobre a noção de qualidade dos alimentos relacionando as visões dos manipuladores das agroindústrias da AGRECO às normas presentes nas legislações sanitárias vigentes.

Para atender aos objetivos gerais, delinearam-se os seguintes objetivos específicos:

- identificar as dificuldades e potencialidades encontradas pelos agricultores manipuladores de alimentos para atender as exigências estabelecidas pela legislação sanitária vigente;
- resgatar o processo de construção e implantação das agroindústrias na região;
- identificar as visões dos agricultores sobre qualidade dos alimentos;
- desenvolver um método de trabalho participativo, adequado à realidade de agroindústrias familiares;
- construir junto aos manipuladores de alimentos procedimentos que valorizem as práticas tradicionais dos agricultores, ao mesmo tempo em que reforcem as práticas necessárias à qualidade sanitária das agroindústrias da AGRECO;

Os dados obtidos para atender aos objetivos da pesquisa foram acessados através da coleta secundária de dados, a partir de trabalhos acadêmicos desenvolvidos na região. Os cursos de Boas Práticas de Fabricação, elaborados e ministrados pela pesquisadora, em parceria com uma consultora contratada pela Associação, somados à etapa de Implantação de Boas Práticas de Fabricação em três agroindústrias da AGRECO forneceram importantes subsídios sobre as práticas e atitudes adotadas pelos agricultores durante o processamento. Para complementar os dados obtidos nas etapas anteriores, aplicaram-se entrevistas semi-

estruturadas com agricultores ou agricultoras responsáveis pelo processamento em todas as agroindústrias da Associação.

Procurando contextualizar o tema de pesquisa em um cenário mais amplo, no Capítulo 1, a partir do debate brasileiro sobre agricultura familiar e multifuncionalidade agrícola, discute-se a agroindustrialização dos produtos agrícolas pelos próprios agricultores familiares. Explora-se a agregação de valor, via agroindustrialização, como estratégia para gerar renda às famílias agricultoras e melhorias no meio rural. Na ótica da agregação de valor, discutem-se as diferentes dimensões da qualidade dos produtos produzidos e processados por agricultores familiares.

O Capítulo 2 procura detalhar a metodologia adotada nesta pesquisa para compreender as visões sobre qualidade dos alimentos dos agricultores da AGRECO e, além disso, verificar em que medida as noções sobre qualidade expressadas pelos agricultores refletem os critérios exigidos pela legislação sanitária.

No Capítulo 3, a análise dos dados secundários procura favorecer o entendimento do processo histórico ocorrido na região estudada e, de modo especial, do projeto de implantação das agroindústrias. Em seguida, a partir de dados obtidos nas entrevistas, caracteriza-se a situação das agroindústrias da AGRECO atualmente em atividade.

No Capítulo 4, o processo de implantação das agroindústrias é detalhado e as reflexões sobre as diferenças percebidas entre o processo desenvolvido em três agroindústrias são exploradas, enfatizando-se as motivações, as dificuldades e as perspectivas dos envolvidos em cada uma das unidades.

Por fim, no Capítulo 5, discutem-se aspectos da legislação sanitária e algumas conseqüências desta legislação para as ARPP. Posteriormente, a qualidade dos alimentos é discutida, levando-se em conta as visões e noções dos agricultores entrevistados, pesquisa com consumidores e trabalhos de pesquisadores da área.

CAPÍTULO 1 – O CONTEXTO DA AGROINDUSTRIALIZAÇÃO DOS PRODUTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR NO BRASIL

A heterogeneidade da agricultura familiar no Brasil, quando somada às novas funções expressas na noção de multifuncionalidade agrícola, tem promovido o debate em relação ao tipo de exploração agrícola familiar que poderia dar conta das novas funções do meio rural, que vão além da produção de alimentos.

Os estudos de Lamarche (1993)³ abordam o modelo denominado pelo autor de agricultura familiar moderna. Este modelo, que se situa entre o campesinato e a empresa agrícola, apresenta características que lhe conferem condições de abrigar a noção de multifuncionalidade agrícola, cumprindo assim, as novas funções que vêm sendo exigidas do meio rural. Dentre essas funções, que ultrapassam a produção agropecuária, podem citar-se a produção de alimentos, fibras e matérias-primas de qualidade e origem conhecidas; a geração de emprego e renda; a manutenção do tecido social e econômico; a preservação ambiental e a manutenção do patrimônio social e cultural dos espaços rurais.

Entre as estratégias governamentais para fortalecer a agricultura familiar no País, está a agroindustrialização no meio rural, realizada pelos próprios agricultores. Esta estratégia envolve, contudo, discussões centradas na agregação de valor e na qualidade dos alimentos.

Neste capítulo, que procura contextualizar teoricamente a pesquisa, discute-se inicialmente a noção de agricultura familiar, buscando relacioná-la ao conceito de multifuncionalidade agrícola. Posteriormente, entendendo a agroindustrialização como uma estratégia para atender as novas funções que vêm sendo atribuídas ao meio rural, discute-se a agregação de valor e as dimensões da qualidade dos alimentos.

1.1 Agricultura Familiar: as diferentes faces de um mesmo objeto

A produção agrícola, apesar das especificidades sócio-políticas ou evoluções históricas dos diferentes países, é assegurada em algum grau por explorações familiares. Lamarche (1993, p.15), define a exploração familiar como “uma unidade de produção agrícola onde propriedade e trabalho estão intimamente ligados à família”.

³ Nesta pesquisa, Lamarche coordena uma análise da exploração familiar em diferentes países que correspondem a sociedades no sistema capitalista avançado, a sociedades do sistema capitalista dependente, a sociedades em via de desenvolvimento e a sociedades no sistema coletivista. O eixo da análise é o grau de integração da exploração familiar com a economia de mercado.

A evolução da produção agrícola não ocorreu, no entanto, de forma única e homogênea nos diferentes países, nem mesmo nas diferentes regiões de um mesmo país, como pode ser visto no Brasil. Contrariando as previsões marxistas, nas quais a pequena produção e o campesinato estavam destinados a desaparecer numa economia de mercado para sua manutenção econômica, o que se observa é uma extensa e diversificada forma de produção. A heterogeneidade da exploração familiar reflete, para Lamarche (1993), diferentes faces de um mesmo objeto. Nas palavras desse autor, “a coexistência de diversos modelos de funcionamento demonstra que a exploração familiar não pode ser definida em um modo de produção específico, como é o caso da exploração camponesa ou da empresa de produção” (Ibid., p. 20).

É importante nesta discussão salientar a diferença que há entre a exploração camponesa e a exploração familiar. Lamarche (1993, p.16) destaca que “a exploração camponesa é familiar, mas nem todas as explorações familiares são camponesas”. O autor atribui ao campesinato tradições e traços socioculturais que nem sempre estão presentes na exploração familiar. Relembra ainda as noções de Chayanov sobre o campesinato (trabalho familiar, autoconsumo) e acrescenta características observadas por Mendras (autonomia, importância do grupo doméstico, autarquia relativa, sociedade de inter-relacionamentos). Wanderley (1999, p. 28) diferencia a noção de campesinato, conferindo-lhe “uma cultura própria, que se refere a uma tradição inspiradora, entre outras, das regras de parentesco, de herança e das formas de vida local”.

Germer (2002), por sua vez, é enfático ao distinguir, inclusive cronologicamente, a exploração familiar agrícola no Brasil. O autor afirma que durante as décadas de 1970 e 1980 a exploração camponesa, nos moldes descritos por Chayanov, predominava. A partir dos anos 90, com a modernização tecnológica e econômica, o modelo adotado passa a ser o “norte-americano”, em que o produtor familiar é tido como o empreendedor ousado, representado na agricultura pelo *farmer*. O autor afirma que a virtude da exploração camponesa consiste em dispensar o lucro, enquanto que no modelo “norte-americano” a virtude está na capacidade de gerar lucro.

Porto e Siqueira (1994), ao estudar a pequena produção agrícola no Brasil, desde a década de 50, sistematizam a evolução desta forma de produção. Se na década de 50 o termo utilizado para se referir à pequena produção era campesinato, o qual estava vinculado às idéias de Chayanov e à separação entre minifúndio e latifúndio, no início dos anos 90 o que se observa é uma confusão de termos. Observa-se neste contexto uma grande fragmentação: não existe uma categoria que abranja todos os trabalhadores rurais e suas diferentes realidades.

No início da década de 1990, a partir dos trabalhos de Kageyama e Bergamasco (1989), Wanderley (1989) e Abramovay (1992), emerge o conceito-síntese Agricultura Familiar. Esta nova categoria, reconhecida legalmente em 2006 através da Lei nº 11.326⁴, busca dar conta de envolver as heterogêneas e complexas formas de exploração agrícola familiar existente no país, bem como os diversos tipos de trabalhadores rurais e suas realidades.

Lamarche (1993), ao analisar a exploração agrícola familiar, encontrou diferentes tipos de exploração e propôs um eixo escalonado de acordo com o grau de integração de diferentes unidades com a economia de mercado. Nesta escala, as explorações familiares, conforme a própria história e o ambiente específico no qual elas funcionam, se posicionaram em um dos cinco diferentes pontos da escala. Num dos extremos desse eixo está o “Modelo Original”, correspondendo a uma tímida integração com o mercado e marcado por questões socioculturais e ligadas à tradição familiar, estando próximo do modo de vida e de produção camponesa. No outro extremo, apresentando grande integração com o mercado, o “Modelo Ideal” refere-se às escolhas políticas, aos projetos e ambições que os integrantes da família cultivam em relação ao futuro, tendo pouca ou nenhuma ligação com os hábitos e tradições vinculados ao modo de vida camponês. Enquanto o “Modelo Original” aproxima-se da noção de campesinato, o “Modelo Ideal” faz alusão à idéia do produtor empreendedor.

A hipótese defendida por Lamarche (Ibid, p. 21), em relação à capacidade de adaptação dos diferentes modelos de exploração agrícola familiar, é que

[...] nas sociedades dominadas pela economia de mercado, quanto mais a exploração estiver próxima dos modelos extremos (“Modelo Original e “Modelo Ideal”), menos ela poderá acomodar as restrições que se apresentam a essas sociedades e, por isso, mais dificuldades terá de assegurar sua reprodução.

No entanto, esse autor identifica a existência de um tipo de agricultura denominado agricultura familiar moderna⁵. Dentre as características deste modelo, pode-se citar que os estabelecimentos são semi-intensivos e mais autônomos; o peso da família permanece importante; há forte integração com a sociedade local e relativa independência em relação ao Estado. O autor afirma que “se trata de um modelo que se situa entre o modelo camponês e o

⁴ A Lei nº 11.326 foi aprovada em julho de 2006 e estabelece as diretrizes para a Política Nacional da Agricultura Familiar e de Empreendimentos Familiares Rurais.

⁵ Além do modelo agricultura familiar moderna, Lamarche, utilizando critérios diversificados, percebe e analisa outros três modelos: modelos empresa, modelo empresa familiar e modelo camponês ou de subsistência.

modelo empresa, entre a tradição e a modernidade, entre o modelo original e o modelo ideal” (Op. cit., p. 326).

Apesar da heterogeneidade que o conceito de agricultura familiar envolve, o estudo de Lamarche demonstrou que a agricultura familiar moderna predomina no Brasil, ocorrendo em aproximadamente 45% das unidades de produção estudadas pelo autor.

1.2 Multifuncionalidade agrícola: uma ruptura entre duas concepções de agricultura

Em sintonia com as características do modelo denominado agricultura familiar moderna, proposto por Lamarche (1993), a noção de multifuncionalidade agrícola, que surgiu na França, no ano de 1999, está associada a medidas de apoio ao pequeno agricultor. Embora existam controvérsias em relação a estas medidas, por vezes apontadas como apenas protecionistas, o debate sobre multifuncionalidade estabelece a reflexão sobre as diferentes funções, para além da produção de alimentos e de matéria-prima, que vêm sendo atribuídas à agricultura.

Jean (1994), antes mesmo da discussão sobre multifuncionalidade agrícola se intensificar, questionava o grau de validação social do trabalho agrícola e percebia que o mercado validava não mais que o trabalho visível executado pelos agricultores. Segundo esse autor, o imenso trabalho de manutenção da natureza, de reconstrução da fertilidade natural dos solos, de cuidados com as terras para torná-las produtivas, é parte do trabalho invisível que a economia de mercado oculta, não valida e não remunera. As considerações desse autor a esse respeito convergem, até certo ponto, à noção de multifuncionalidade agrícola e antevêm a necessidade de legitimar as diferentes atividades, que em maior ou menor grau, já fazem parte da rotina e do modo de vida de boa parte dos trabalhadores rurais.

É preciso ressaltar, contudo, que a noção de multifuncionalidade extrapola os cuidados com a terra - que Jean associou ao trabalho invisível - e atribui à agricultura funções específicas como produção de alimentos, fibras e matérias-primas de qualidade e de origem conhecidas; geração de emprego e renda; manutenção do tecido social e econômico; preservação ambiental e manutenção do patrimônio social e cultural dos espaços rurais.

Diante destes desafios que vêm sendo atribuídos à agricultura familiar e do extenso estudo feito por Lamarche sobre a heterogeneidade desta forma de produção, surge a seguinte questão: que especificidades devem possuir as unidades agrícolas familiares para absorver e desempenhar as novas funções que vêm sendo delegadas à agricultura?

Carneiro e Maluf (2005, p. 43), percebendo as diferentes formas e modelos de exploração agrícola familiar, situam o debate sobre a multifuncionalidade agrícola em um contexto de disputa entre duas concepções de agricultura: uma voltada ao mercado e outra que considera que o sentido da atividade agrícola não se limita à produção para o mercado, mas se estende também à oferta de serviços e bens à sociedade.

Lamarche (1993) tem como hipótese que nas sociedades dominadas pela economia de mercado as unidades de produção que se situam no centro do eixo, entre o “Modelo Original” e o “Modelo Ideal”, são as que melhor respondem a crises e mudanças e apresentam mais facilidade para assimilar as exigências do mercado e superar crises. Segundo o autor, nos países industrializados muitos agricultores familiares dependentes do “Modelo Original” desapareceram porque não puderam modificar seu sistema de produção e adaptá-lo às novas exigências do mercado. Por outro lado, os agricultores familiares que abdicaram de praticamente todo seu patrimônio sociocultural perderam também um capital de conhecimento, através do qual poderiam encontrar soluções alternativas. Atualmente, alguns desses agricultores passam por crises, podendo chegar até mesmo à falência.

No Brasil, a Agricultura Familiar Moderna, dadas suas características, parece ser o modelo que apresenta maior potencialidade para assumir as novas exigências em relação à exploração agrícola. Dentre as características do modelo Agricultura Familiar Moderna, anteriormente citadas, pode-se fazer referência ao caráter semi-intensivo deste modelo. Essa característica revela a presença, nestas unidades, de outros valores além da produtividade e do lucro. Dessa forma, muito mais que o modelo empresa agrícola, que busca alta produtividade, o agricultor familiar moderno leva em conta sua história, sua tradição e sua cultura na hora de tomar decisões.

Neste sentido, é possível que para estes agricultores preservar os recursos naturais e produzir alimentos de qualidade (inclusive livre de insumos químicos que visam aumento de produtividade) seja parte de sua lógica de produção.

Outra característica do agricultor familiar moderno é o fato de ele procurar integrar-se à sociedade local. Ainda que tenha uma visão crítica sobre os conflitos e o individualismo que observa no espaço em que vive e produz, busca envolver-se na vida política da localidade, o que pode facilitar a obtenção de recursos para o desenvolvimento da região. Desenvolvendo a região, o tecido social e econômico é preservado, gerando renda e novos postos de emprego aos moradores da localidade.

O Brasil, que no âmbito da pesquisa de Lamarche (1993), tem a agricultura familiar moderna como modelo predominante, demonstra significativa vantagem no que se refere à

adoção das novas funções que vêm sendo delegadas à agricultura. É necessário, contudo, haver o reconhecimento, tanto pela sociedade como pelo Estado - através de políticas públicas - destas unidades de produção. Cazella (2003, p. 81) tem como hipótese de seu artigo intitulado “Multifuncionalidade Agrícola: retórica ou trunfo para o desenvolvimento rural?” que “a noção de multifuncionalidade agrícola representa o reconhecimento político-institucional da importância social e econômica das unidades de produção agrícola que não se enquadram nos sistemas de produção regidos pelo modelo produtivista”.

Sob este ponto de vista, não apenas os agricultores familiares modernos, mas também os agricultores e as unidades de produção que se encontram mais próximos do modelo original, vivendo à margem do sistema, mereceriam um olhar diferenciado para superar a crise imposta pela concepção produtivista. Este olhar pode ser através da lente da multifuncionalidade agrícola, onde outros aspectos além da produção são levados em conta, de forma a valorizar também este tipo de exploração agrícola familiar.

A relação entre a multifuncionalidade agrícola e a heterogeneidade da agricultura familiar abre espaço para a discussão das atividades que o agricultor familiar moderno, considerado por Lamarche (1993) como tendo o perfil mais adequado para desempenhar as atividades que estão além da produção de alimentos e matérias-primas. Dentre estas funções, podem citar-se a geração de emprego e renda, preservação do meio ambiente, manutenção do patrimônio sociocultural e do tecido social e econômico.

Dentre os possíveis modos de atender estas novas funções da agricultura familiar, está a agroindustrialização gerenciada pelos próprios agricultores. Tal estratégia permite que, através da agregação de valor aos produtos, os agricultores possam promover sua cultura, gerando renda e, no caso da produção de matérias-primas agroecológicas, contribuir para a conservação do meio ambiente.

Wilkinson e Mior (1999) apontam que os trabalhos sobre o novo rural incluem as atividades agroindustriais como atividades não-agrícolas. Para esses autores, considerar a agroindustrialização como atividade não-agrícola é ignorar que o processamento de alimentos sempre esteve no cerne das famílias rurais e, além disso, comprometer a revalorização que muitos estudos procuram conferir ao espaço rural. Ferro (2005), ao estabelecer uma tipologia das famílias rurais, considera agricultores que processam a matéria-prima produzida por eles mesmos como sendo não pluriativos, ou seja, eles não desempenham atividades não-agrícolas.

Aproximando-se das idéias de Wilkinson, Mior (1999) e Ferro (2005), neste trabalho entende-se a agroindustrialização da produção pelos agricultores como uma extensão das atividades agrícolas e, dessa forma, uma atividade agrícola. No caso do processamento de

alimentos por famílias, individual ou coletivamente em associações, a pequena escala de produção continua sendo característica desses empreendimentos e, além disso, esses agricultores se apropriam de todo o processo produtivo, desde a produção de matéria-prima até a obtenção do produto final, já processado.

Nesse sentido, Maluf (2002) reforça tal entendimento ao considerar que a noção de multifuncionalidade da agricultura - que envolve aspectos que, além da produção de alimentos, referem-se à paisagem, manejo sustentável dos recursos naturais, entre outros - oferece várias possibilidades no sentido de favorecer a inserção da produção agroalimentar, dentro de uma visão de desenvolvimento territorial equitativo e sustentável.

1.3 A agroindustrialização dos produtos da agricultura familiar

No Brasil, como já foi mencionado, as políticas públicas e os projetos institucionais têm sinalizado a agroindustrialização dos produtos da agricultura familiar como importante estratégia para a reprodução social, cultural e econômica dos agricultores familiares. De modo especial, via agregação de valor a partir de projetos associativos, estas iniciativas governamentais sinalizam a possibilidade de acesso a estruturas comuns de apoio gerencial e mercadológico que permitam compartilhar os respectivos custos e alcançar os requisitos de escala na comercialização do produto final.

Ao mesmo tempo, a agregação de valor aos produtos oriundos da agricultura familiar, ao pressupor a produção e beneficiamento artesanal e refletir hábitos de consumo regionais e possuir relação com os recursos naturais locais, insere os produtos em mercados diferenciados. Dessa forma, ao alavancar novas oportunidades em mercados locais, nichos nacionais e internacionais, é possível que parte das novas funções delegadas à agricultura e ao meio rural sejam alcançadas.

No entanto, para que a estratégia de agregação de valor à produção da agricultura familiar obtenha êxito, é importante ressaltar a necessidade de conferir aos produtos características de qualidade - além das que envolvem a cultura, os hábitos de consumo próprios da região e a forma de produção - que respondam às exigências legais e sanitárias.

No Brasil, entre os projetos institucionais que sinalizam a agregação de valor, via agroindustrialização, como importante estratégia para a reprodução social, cultural e econômica de famílias de agricultores está o Programa de Agroindustrialização da Produção dos Agricultores Familiares 2003/2006 - SABOR DE BRASIL - do Ministério do Desenvolvimento Agrário. Seu objetivo é “apoiar a agroindustrialização da produção dos

agricultores familiares e a sua comercialização, de modo a agregar valor, gerar renda e oportunidades de trabalho no meio rural, com conseqüente melhoria das condições de vida das populações beneficiadas pelo Programa” (BRASIL, 2004, p. 14).

Esse programa apresenta a implantação de agroindústrias como uma das alternativas econômicas para a permanência dos agricultores familiares no meio rural e para a construção de um novo modelo de desenvolvimento sustentável, atribuindo ao meio rural não apenas a produção agrícola, mas também a oportunidade de inclusão social, participação no desenvolvimento, construção da cidadania e oportunidade de resgate de valores sociais e culturais.

Esses argumentos, utilizados para justificar a importância da agroindustrialização e agregação de valor em Agroindústrias Rurais de Pequeno Porte (ARPP), são também defendidos por Maluf (2002), que sugere a agregação de valor aos produtos agrícolas como estratégia gradual, a fim de preservar e aprimorar um padrão diversificado e sustentável da agricultura familiar. Para isso, considera necessário que os ganhos sejam divididos ao longo da cadeia produtiva - contrariamente à lógica já estabelecida pelo mercado - evitando a separação entre a produção da matéria-prima e seu processamento. O mesmo autor acredita que, ao viabilizar pequenos e médios produtores, a produção agroalimentar torna-se um instrumento para superar os elevados índices de pobreza rural e que é possível, através do acréscimo na renda das famílias, proporcionar maior equidade social e aumento do consumo de alimentos.

1.4 Os processos de agregação de valor

Analisando em que medida a agregação de valor pode contribuir para alcançar o desenvolvimento rural sustentável, Raupp (2005) argumenta que as estratégias de agregação de valor, pensadas a partir de um plano de ações para a agricultura familiar, podem ser agrupadas dentro de três processos básicos. O primeiro processo consiste em agregar valor às atividades produtivas por meio da diminuição de insumos externos à propriedade, práticas de pós-colheita (como o beneficiamento), processamento dos produtos primários e, por fim, substituição de intermediários entre agricultores e consumidores.

O segundo processo de agregação de valor refere-se à valoração e diferenciação dos produtos agrícolas, através da coordenação entre um grande número de atores, em um processo de construção social da qualidade. Para efetivar esse processo, são necessários instrumentos de divulgação e estratégias de *marketing*, de forma a articular agricultores,

consumidores, instituições privadas e setores governamentais. Esse processo envolve também questões relacionadas à tradição histórica, gastronomia, meio ambiente, saúde, entre outros. Como estratégias para a sinalização da qualidade, o autor cita ações que envolvem a certificação/rotulagem, bem como o fortalecimento de uma marca com o propósito de diferenciar-se das concorrentes e estabelecer junto aos consumidores uma imagem positiva de qualidade (RAUPP, 2005).

O terceiro processo de agregação de valor consiste na valorização de todo o território. Nesse processo, a agregação de valor não está vinculada a um produto ou a um modo específico de produção, e sim à região, através da valorização de aspectos naturais, culturais ou sociais. Nesse processo, um exemplo claro tem sido a valorização do meio rural a partir de circuitos de visitação e turismo (Ibid, 2005).

A análise desses processos separadamente não significa que eles sejam independentes e isolados uns dos outros. Ao contrário, a partir de sua articulação e integração é possível atribuir significados mais amplos à agregação de valor. Dessa forma, enquanto o primeiro processo depende basicamente de estratégias de apenas uma família, no segundo e terceiro processos, a agregação de valor só é possível a partir de organizações familiares e de apoio institucional. Assim, a diferença entre esses processos de agregação de valor não está na sua exploração em separado, mas no fato de cada um deles assumir, respectivamente, as dimensões de retenção, aumento e ampliação das fontes de renda (Op. cit., 2005). Independentemente da amplitude e do alcance dos processos pelos quais é possível agregar valor aos produtos oriundos do meio rural, o objetivo presente em todos eles é aprimorar a qualidade dos produtos e, assim, entre outros fatores, facilitar sua inserção no mercado formal.

Em relação à qualidade, predicado desejado nos processos de agregação de valor, Muchnik (2004) aponta contradições entre dois grandes enfoques. Um desses enfoques está baseado nas características objetivas, formalizadas através de critérios claramente identificados e quantificados. O outro enfoque está baseado nas múltiplas expectativas e percepções dos consumidores, seu caráter individual, subjetivo e não quantificável. Para esse autor, “cada componente da qualidade mobilizará valores, representações e critérios de avaliação diferentes segundo os consumidores potenciais” (MUCHNIK, 2004, p. 6).

Nesse sentido, segundo a noção de qualidade ampla, proposta por Prezotto (1999), a qualidade dos alimentos não está relacionada apenas a aspectos tais como sanitários, legais, nutricionais, organolépticos e de facilidade de uso, mas envolve também critérios ecológicos, de aparência, sociais e culturais.

O reconhecimento e a validação de diferentes aspectos da qualidade são requisitos indispensáveis para que estratégias de agregação de valor obtenham sucesso. A valorização e a opção dos consumidores por aspectos de qualidade que ultrapassam os formais podem contribuir muito para o êxito dessas estratégias, além de ser uma forma de estabelecer vínculos positivos entre os agricultores e os consumidores. Os agricultores familiares, como agentes desses processos, correspondem à opção dos consumidores por produtos diferenciados na medida em que, como observa Mior (2005), percebem que os produtos processados em suas agroindústrias diferenciam-se, entre outros aspectos, em virtude da qualidade da matéria-prima, do sabor do produto e da distinção em relação à agroindústria convencional.

A qualidade dos produtos provenientes da agricultura familiar e de suas agroindústrias diferencia-se por atender não apenas aos aspectos formais, possíveis de serem quantificados, mas por abranger também as dimensões não mensuráveis da qualidade, como a ambiental e a simbólica. Dessa forma, ao agregar valor aos produtos é possível agregar valor, também, ao território, contribuindo para a preservação deste, ao mesmo tempo em que os aspectos culturais, históricos e sociais são valorizados.

Na medida em que os aspectos simbólicos, não formais, forem reconhecidos e valorizados, os processos de agregação de valor contribuirão de forma mais efetiva para o desenvolvimento rural. Como consequência, é possível que as justificativas utilizadas para a implantação de agroindústrias rurais - inclusão social, participação no desenvolvimento, construção da cidadania e oportunidade de resgate de valores sociais e culturais - sejam legitimadas.

Para tanto, a articulação entre consumidores e agricultores, entre o campo e a cidade, é fundamental para que os consumidores (re)conheçam os diferentes aspectos de qualidade que estão envolvidos nos produtos oriundos da agricultura familiar.

Nesta relação, a compreensão da qualidade, por consumidores e agricultores, para além de aspectos formais, torna-se indispensável para que os produtos produzidos e processados por agricultores diferenciem-se dos demais produtos disponíveis no mercado e passem a ser valorizados por características que superam as formais. Vale ressaltar, contudo, que não se trata de desprezar os aspectos formais da qualidade mas, antes disso, conciliá-los aos aspectos não mensuráveis, como ambientais e simbólicos.

Por fim, entendendo que a adoção da multifuncionalidade agrícola representa a revalorização da agricultura e das atividades desenvolvidas pelos agricultores, é possível consolidar as relações entre o “campo e a cidade”. Como afirmam Carneiro e Maluf (2005),

incentivar e valorizar os produtores e as unidades de produção que ainda mantêm suas tradições e traços culturais é uma forma de diferenciar claramente as duas concepções de agricultura apontadas anteriormente.

Além de considerar as particularidades de cada sociedade, a apropriação da noção de multifuncionalidade agrícola requer que os incentivos e apoios dados à agricultura sejam vistos não como medidas protecionistas e assistencialistas, mas exclusivamente como uma recompensa, uma remuneração pelas diversas atividades da agricultura, que vão além da produção de alimentos e se estendem a toda sociedade na forma de bens e serviços.

O processo de diferenciação entre as duas concepções de agricultura, sob o viés da multifuncionalidade, é recente, sendo necessário mais tempo de observação e reflexão. No entanto, a tendência é que os produtos - e de forma especial os produtos agrícolas - passem a ser valorizados por qualidades que ultrapassam a lógica de mercado. Se esta tendência se confirmar, os modelos de exploração agrícola que possuem capacidade de adotar as novas funções que vêm sendo atribuídas à agricultura se distinguirão facilmente entre os demais modelos.

Neste capítulo, após contextualizar a agroindustrialização na agricultura familiar e a multifuncionalidade agrícola, a partir do debate em curso no Brasil, abordou-se a agregação de valor, via agroindústrias familiares, como estratégia produtiva para a geração de renda aos agricultores familiares e melhorias no meio rural. Assim, a agregação de valor voltada para atender as diferentes dimensões da qualidade pode ser entendida como estratégia para conservar e aprimorar um padrão diversificado e sustentável da agricultura familiar.

No capítulo seguinte explora-se a metodologia adotada nesta pesquisa para avaliar o processo de agroindustrialização que vem ocorrendo na AGRECO e, além disso, para compreender as visões dos agricultores sobre qualidade dos alimentos, Boas Práticas de Fabricação e legislação sanitária.

CAPÍTULO 2 – O PROCESSO METODOLÓGICO DE PESQUISA

Neste capítulo explora-se o processo metodológico da pesquisa, salientando que, neste caso, a palavra processo tem também a conotação de evidenciar que as etapas da pesquisa não foram estáticas no decorrer do projeto. As mudanças que ocorreram, principalmente em relação à definição das agroindústrias que participariam do projeto, geraram certa apreensão, mas, ao mesmo tempo, trouxeram importantes reflexões acerca das razões que levavam a tais mudanças. Estas mudanças, somadas ao fato da pesquisa adotar múltiplas técnicas para apreender as visões⁶ dos agricultores sobre o tema investigado, foram decisivas para optar-se em explicar detalhadamente a metodologia do presente trabalho.

Assim, parte-se de uma contextualização teórica sobre a abordagem metodológica adotada. Em seguida, são descritas as etapas previstas no projeto de pesquisa, bem como as mudanças e adaptações necessárias ao longo do trabalho de campo.

2.1 O enfoque qualitativo

A metodologia qualitativa adotada neste trabalho decorre da necessidade de compreender a situação, as visões e as atitudes do grupo de agricultores em relação ao tema de pesquisa. Assim, neste item, mais do que discutir o que é a pesquisa qualitativa, procura-se discutir o papel deste tipo de pesquisa e a postura do pesquisador.

Goldenberg (2000) considera que, na pesquisa qualitativa, a preocupação do pesquisador envolve o aprofundamento da compreensão de um grupo social, de uma organização, de uma instituição ou de uma trajetória antes de preocupar-se com a representatividade numérica do grupo pesquisado. Nas palavras da autora “as ciências sociais devem se preocupar com a compreensão de casos particulares e não com a formação de leis generalizantes, como fazem as ciências naturais” (GOLDENBERG, 2000, p. 18-19).

Richardson (1999) entende a pesquisa qualitativa como a tentativa de compreender detalhadamente os significados e características de situações apresentadas pelos entrevistados. E nesta tentativa de interpretar os dados obtidos em campo, o autor salienta a necessidade do pesquisador adotar uma atitude crítica ao analisar os dados da pesquisa, visto que, caso contrário, ele se torna apenas um repórter imparcial.

⁶ Neste trabalho, o emprego do termo visão procura aproximar-se dos significados atribuídos aos termos concepção, idéia ou noção geral.

Nesse sentido, Geertz (1989), referindo-se ao que chama de descrição densa, entende que a descrição das culturas deve ser feita através do que o pesquisador imagina que cada povo ou cultura coloca através da vida que leva, através da fórmula que usa para definir o que lhe acontece. Nas palavras do autor “a análise cultural é (ou deveria ser) uma adivinhação das conjecturas, um traçar de conclusões explanatórias a partir das melhores conjecturas e não a descoberta dos Continentes de Significados e o mapeamento da sua paisagem incorpórea” (GEERTZ, 1989, p. 14). E, a partir da interpretação densa, torna-se possível transpor a análise feita em uma determinada cultura ou comunidade para refletir outras situações que não somente aquela estudada.

As reflexões acerca dos objetivos da pesquisa e da postura do pesquisador também estão presentes na reflexão de Cardoso (2000). Esse autor aborda três maneiras de apreender os fenômenos sociais: *o olhar, o ouvir e o escrever*. Essas três formas, ainda que possam ser analisadas em si mesmas, facilitam o questionamento, a reflexão e a construção do conhecimento sobre o tema de pesquisa.

Em relação ao *olhar*, o autor se refere ao olhar domesticado, ou seja, o aporte teórico que o pesquisador - seja ele antropólogo, sociólogo ou outro profissional envolvido nas ciências humanas - possui e através do qual olha e percebe a realidade ao seu redor. É esse aporte que permite ao pesquisador “ver” além de certos elementos, fazer um recorte da realidade de acordo com os seus focos de interesse e a sua formação acadêmica e epistemológica.

A respeito do *ouvir*, o autor considera a possibilidade de relacionamento com o entrevistado como “interlocutor”, modalidade que estabelece uma relação dialógica que qualifica o ato de ouvir. Cardoso refere-se à criação de um espaço semântico que, ao permitir a “fusão de horizontes”, estabelece um diálogo entre “iguais”. Considera, contudo, que para colocar em prática “este ouvir” é necessário que o pesquisador esteja disposto a estabelecer um caminho de duas vias, ou seja, que se disponha a ouvir e a ser ouvido. Dessa forma, é possível construir uma verdadeira interação com o grupo pesquisado, obtendo como resultado alterações nas relações e conseqüente ganho em qualidade.

De acordo com Cardoso (2000), enquanto o olhar e o ouvir permitem que a realidade seja observada e percebida, é através do ato de escrever que é possível refletir profundamente sobre tal realidade. Isso acontece porque o escrever e o pensar estão intimamente ligados, ou seja, na medida em que escrevemos, pensamos.

Esse autor lembra ainda que o olhar, o ouvir e o escrever requerem pelo menos duas concepções: a observação participante, por meio da qual o pesquisador busca interpretar a

sociedade e a cultura do outro “de dentro”; e a relativização que, de acordo com o autor, corresponde à atitude epistêmica que permite ao pesquisador escapar do etnocentrismo. Em relação à relativização, Rodrigues (1989, p. 154) afirma que “este conceito designa a atitude intelectual diferente da do etnocentrismo. É o esforço de compreender a significação dos comportamentos, pensamentos e sentimento do ‘outro’, nos termos da cultura do ‘outro’”.

Tomando estas reflexões como norteadoras em todas etapas da presente pesquisa, procurou-se aliar diferentes formas de coletar e analisar os dados obtidos em campo, tanto os quantitativos quanto os qualitativos, com o objetivo de obter diferentes pontos de vista, de modo a obter compreensão mais ampla da situação.

Conforme Goldenberg (2000), a interação entre a pesquisa quantitativa e a qualitativa permite que o pesquisador faça um cruzamento entre os resultados encontrados. Através da combinação de diferentes metodologias, é possível obter informações de diferentes fontes, o que permite a “triangulação” dos dados coletados. Nas palavras da autora, “a combinação de metodologias diversas nos estudos do mesmo fenômeno, conhecida como triangulação, tem por objetivo abranger a máxima amplitude na descrição, explicação e compreensão do objeto de estudo” (GOLDENBERG, 2000, p. 63). A autora considera que enquanto os métodos quantitativos permitem a comparação entre a população estudada através de generalizações, os métodos qualitativos exploram como cada indivíduo, grupo ou instituição experimenta a realidade pesquisada.

Neste sentido, Haguette (1987, p. 17) considera

[...] as metodologias qualitativas não como alternativas aos modelos quantitativos [...], mas como uma necessidade e uma urgência dentro da sociologia para aqueles que estão convencidos de que a sociedade é uma estrutura que se movimenta mediante a força da ação social individual e grupal.

A autora salienta ainda que não se trata de opor o modelo qualitativo ao quantitativo, mas, antes disso, considera mais frutífero conciliar esses dois modelos na busca de um entendimento mais amplo da situação estudada.

A pesquisa, caracterizada por ser um estudo de caso e por ter características de uma pesquisa-ação, pode ser, para fins de sistematização, dividida em: análise de dados secundários, cursos sobre Boas Práticas de Fabricação, entrevistas e observação direta. Estas etapas não ocorreram isoladas umas das outras mas, ao contrário, na medida em que iam sendo desenvolvidas, passavam a contribuir para o desenvolvimento das demais, de forma que uma etapa contribuía para a aplicação e o entendimento da outra.

Nos itens que seguem, discute-se a pesquisa-ação e o estudo de caso para, em seguida, descrever detalhadamente cada uma das etapas da pesquisa.

2.2 A pesquisa-ação

A forma de trabalho em que há uma relação intensa entre pesquisador e grupo de interesse, com a proposta de resolver ou discutir algum problema ou situação, é característica da pesquisa-ação.

Thiollent (1985) considera a pesquisa-ação como linha de pesquisa, associada a diversas formas de ação coletiva, orientada em função da resolução de problemas ou de objetivos de transformação. Os pesquisadores e participantes da situação ou do problema estão envolvidos de forma cooperativa ou participativa. O autor distingue pesquisa participante de pesquisa-ação ao considerar que “a pesquisa-ação, além da participação, propõe uma forma de ação planejada de caráter social, educacional, técnico ou outro, que nem sempre se encontra em propostas de pesquisa participante” (THIOLLENT, 1985, p. 7).

Os temas e problemas metodológicos discutidos por Thiollent priorizam a pesquisa voltada para a descrição de situações concretas e para a intervenção ou a ação orientada para a resolução de problemas detectados nos grupos considerados. Nas palavras do autor,

[...] uma pesquisa pode ser qualificada de pesquisa-ação quando houver realmente uma ação por parte das pessoas ou grupos implicados no problema sob observação. Além disso, é preciso que a ação seja uma ação não-trivial, o que quer dizer uma ação problemática merecendo investigação para ser elaborada e conduzida (Ibid, p. 15).

O mesmo autor considera que uma das especificidades da pesquisa-ação é o equacionamento dos objetivos práticos e de conhecimento desse tipo de pesquisa. Assim, ao mesmo tempo em que o pesquisador deve contribuir da melhor forma para resolver o problema considerado como central, lembrando também que nem todos os problemas podem ser resolvidos em curto prazo, deve obter informações que seriam de difícil acesso por meio de outros procedimentos, de forma a aumentar o conhecimento sobre reivindicações, representações, capacidade de ação, entre outras.

Além disso, é importante ressaltar que a pesquisa-ação pressupõe participação e ação efetiva dos interessados. Dentro da pesquisa-ação, o estudo da relação entre saber formal e saber informal visa estabelecer ou melhorar a comunicação entre os técnicos e pesquisadores e o grupo interessado na pesquisa.

Tendo em vista a demanda existente na AGRECO em realizar cursos para discutir com os agricultores temas relacionados à qualidade dos alimentos e às BPF, bem como estabelecer uma forma de trabalho que favorecesse a adequação das agroindústrias aos critérios estabelecidos pela legislação vigente, este estudo pôde ser desenvolvido de forma a atender estas demandas, ao mesmo tempo em que facilitou o acesso a informações importantes sobre o tema de pesquisa. Assim, através dos cursos e da implantação de BPF (detalhados a seguir), foi possível estimular a reflexão dos agricultores em relação à higiene, BPF e qualidade dos alimentos, ao mesmo tempo em que informações necessárias para a elaboração da dissertação foram coletadas. Esta pesquisa-ação teve o objetivo de contribuir para a melhoria do processamento dos alimentos das agroindústrias da AGRECO, para o aumento de renda dos agricultores, para a valorização dos produtos da agricultura familiar e para fortalecer a discussão sobre as dimensões da qualidade dos produtos de ARPP.

2.3 O estudo de caso

O termo estudo de caso tem origem na pesquisa médica e psicológica, situação em que se referia à análise detalhada de casos individuais. De acordo com Goldenberg (2000, p. 33-34)

[...] este método supõe que se pode adquirir conhecimento do fenômeno estudado a partir da exploração intensa de um único caso. [...] O estudo de caso reúne o maior número de informações detalhadas, por meio de diferentes técnicas de pesquisa, com o objetivo de apreender a totalidade de uma situação e descrever a complexidade de um caso concreto.

Neste tipo de pesquisa, é comum a utilização de técnicas como a observação direta, a observação participante e as entrevistas em profundidade. No entanto, as técnicas utilizadas em um estudo de caso dependem do tema, do pesquisador e de seus pesquisados. Não existe nenhuma regra que determine o tempo adequado para desenvolver a pesquisa e o pesquisador deve estar preparado para encontrar uma grande variedade de problemas teóricos e situações inesperadas e, também, preparado para reorientar seu estudo a partir das mudanças encontradas (GOLDENBERG, 2000).

Geertz (1989) considera que é através da descrição densa, da interpretação não só do explícito mas também do implícito, do que está nas entrelinhas, ser possível um estudo de caso auxiliar na interpretação de outros casos, por mais diversos que sejam. O autor considera ser essa a função de interpretar o que está sendo estudado. Assim, a partir das análises e

interpretações feitas particularmente em um estudo de caso, é possível refletir sobre outras comunidades e culturas distintas.

No contexto desta pesquisa, em que se procurou compreender a situação das agroindústrias de uma única associação de agricultores e, dentro da Associação focar detalhadamente três unidades de processamento, os esforços centraram-se em interpretar em profundidade a situação observada. Deste modo, as observações feitas em trabalho de campo e os dados coletados nos cursos e entrevistas foram analisados e interpretados, tendo por objetivo articular os dados empíricos com o material teórico disponível para que as reflexões pudessem ser estendidas a outras situações semelhantes à estudada.

2.4 As etapas da pesquisa

Para responder aos problemas de pesquisa e atingir os objetivos propostos, a pesquisa foi dividida em quatro etapas. Os dados provenientes das etapas de pesquisa descritas abaixo, ao serem relacionados e cruzados facilitaram a apreensão da lógica de trabalho dos agricultores em relação ao processamento dos alimentos nas agroindústrias e, também, da relação destas agroindústrias como componentes da Associação.

2.4.1 Etapa 1: Coleta de dados secundários

Nesta etapa da pesquisa buscou-se resgatar o histórico da região das Encostas da Serra Geral e, principalmente, da AGRECO, detendo-se em dados relacionados ao processo de implantação das agroindústrias. Os estudos acadêmicos desenvolvidos anteriormente sobre a Associação - principalmente a dissertação de Jovânia Maria Müller e a tese de Luiz Otávio Cabral⁷ - e alguns documentos referentes à implantação das agroindústrias, especialmente o projeto intitulado “Projeto Intermunicipal de Agroindústrias Modulares em Rede: Agroindustrialização e Comercialização dos Produtos da Agricultura Familiar”, elaborado em 1999 com apoio do Centro de Estudo e Promoção da Agricultura de Grupo (CEPAGRO), constituíram-se em importantes materiais de estudo. Além desses materiais, durante as entrevistas com os agricultores fundadores da Associação foi possível obter importantes

⁷ Esses trabalhos foram apresentados, respectivamente, no Programa de Pós-Graduação em Agroecossistemas, no ano 2001, e no Programa de Pós-Graduação em Geografia, no ano de 2004, ambos na Universidade Federal de Santa Catarina.

informações sobre o processo que oficializou a AGRECO e que, posteriormente, forneceu condições institucionais para que as unidades de processamento fossem construídas.

2.4.2 Etapa 2: Cursos sobre Boas Práticas de Fabricação

As etapas referentes aos cursos sobre Boas Práticas de Fabricação e a Implantação de Boas Práticas de Fabricação foram realizadas pela pesquisadora, em parceria com uma consultora contratada pela Associação, através do Programa de Apoio Tecnológico às Micro e Pequenas Empresas – PATME - em que 70% dos recursos eram do Sebrae e 30% da AGRECO.

Em relação aos cursos, marcaram-se, juntamente com o coordenador das agroindústrias da Associação, dois encontros com todos os agricultores, manipuladores das agroindústrias, para discutir com todos os condomínios⁸ aspectos referentes às BPF. Além disso, o projeto de implantação de BPF, que na ocasião seria desenvolvido em três agroindústrias, foi explicado para todos os condôminos, tendo sido enviados convites a todos eles (ANEXO A).

Na primeira etapa do encontro, que aconteceu nos dias 24 e 25 de maio de 2006 e contou com a participação de 14 agricultores, os temas abordados no primeiro dia foram:

- Conceito e Importância de Boas Práticas de Fabricação;
- Contaminação Física;
- Contaminação Microbiológica;
- Contaminação Química.

Antes de explorar os temas programados, solicitou-se aos participantes que escrevessem algumas palavras sobre o que pensavam em relação à qualidade dos alimentos, contaminação e segurança dos alimentos para discutir com todo o grupo os procedimentos necessários à produção e ao processamento de alimentos. Procurou-se questionar os participantes sobre os critérios estabelecidos pela legislação em relação ao processamento de alimentos.

No segundo dia, os agricultores explicaram o processamento de cada produto, discutindo com o grupo em que medida as condições de processamento estavam de acordo

⁸ A AGRECO denomina como condomínio os grupos de agricultores, em geral familiares ou vizinhos próximos, que se organizaram no momento da implantação do Projeto das Agroindústrias para a construção da unidade de processamento. Cabral (2004), aponta que, a princípio, todo condomínio seria proprietário de uma agroindústria e responsável pelo seu gerenciamento. Apesar das recomendações do Projeto para que os condomínios fossem formados por grupos com 20 famílias, o número de famílias de cada condomínio da Associação ficou em média de quatro e, em alguns casos, chegou a 11 famílias.

com as Boas Práticas de Fabricação. O tema seguinte, apresentado através de exposição em *data-show*, foi a importância da higiene pessoal dos manipuladores de alimentos. Procurando contribuir para que as informações discutidas nos dois dias de trabalho fossem apreendidas pelos participantes, adotou-se a “dinâmica dos casais”, atividade elaborada e intitulada pelas ministrantes do curso. Nesta atividade, cada participante escolhia (sem ver o que estava escrito) um crachá onde havia alguma informação sobre os temas abordados. Esta informação estava relacionada com outra informação, presente em outro crachá. Depois que todos já haviam escolhido seus crachás, a tarefa era relacionar as informações presentes no próprio crachá com a dos companheiros e assim, formar um “casal”. Alguns exemplos de informações correlacionadas presentes nos crachás foram:

- Sala de embalagem suja e desorganizada - ratos, insetos e baratas;
- *Clostridium botulinum* - pH acima de 4,5 em conservas;
- Produtos de limpeza sem rótulo e registro no Ministério da Saúde - intoxicações e alergias.

A relação de todas as informações presentes nos crachás pode ser observada no ANEXO B.

Depois que todos já haviam “se encontrado”, a dupla explicou a relação que havia entre as informações presentes em seus crachás. A seguir, a dupla reuniu-se por alguns minutos para, a partir dos temas discutidos nos dois dias, elaborar novos “casais” de informações.

Na segunda etapa do curso, desenvolvida no dia 28 de junho, em que participaram 12 agricultores, o tema abordado foi Procedimento Operacional Padrão (POP). Assim, de acordo com a Resolução nº 275 (BRASIL, 2002), do Ministério da Saúde, os procedimentos apresentados e discutidos foram:

- 1 - Higienização das instalações e equipamentos;
- 2 - Controle de potabilidade da água;
- 3 - Higiene e saúde de manipuladores;
- 4 - Controle integrado de pragas e roedores;
- 5 - Manejo de resíduos;
- 6 - Seleção de matéria-prima, ingredientes e embalagens;
- 7 - Manutenção preventiva e calibração de equipamentos;
- 8 - Recolhimento de produtos no mercado;

Para ilustrar a relevância destes procedimentos, como, por exemplo, higienização das instalações e equipamentos, higiene e saúde de manipuladores, utilizaram-se placas com meio

de cultura não-seletivo (*Plate Count Agar*)⁹ e, com o auxílio de *swabs*¹⁰ inoculou-se nas placas material coletado em mesas e superfícies, antes e após a higienização, em mãos, cabelos, toalha do banheiro, torneira, entre outros. Explicou-se para os participantes como coletar o material e então, distribuíram-se as placas e *swabs* para que cada um deles coletasse o material nos locais que desejasse.

Além desta atividade, solicitou-se que, em duplas, os participantes escrevessem um exemplo de POP de sua agroindústria. Após, todos discutiram e questionaram as descrições das duplas.

Por fim, no fechamento desta etapa, os participantes escreveram o que haviam entendido por Boas Práticas de Fabricação e quais foram as novidades apresentadas nestes encontros.

2.4.3 Etapa 3: Implantação de Boas Práticas de Fabricação

Essa etapa, desenvolvida entre maio e novembro de 2006, foi realizada em três agroindústrias, tendo duração de sete meses. A Implantação de Boas Práticas de Fabricação envolveu: diagnóstico das agroindústrias; acompanhamento da produção utilizando placas com meio de cultura para definir os locais e as etapas do processamento que se caracterizam como potenciais fontes de contaminações; discussão com todos os manipuladores da agroindústria sobre o resultado obtido nas placas de meio de cultura; readequação e discussão, com os responsáveis pela agroindústria, sobre as facilidades, dificuldades e considerações sobre a implementação das melhorias necessárias para adequar a agroindústria aos critérios exigidos pela legislação.

Além disso, juntamente com os manipuladores de cada uma dessas agroindústrias, previa-se no projeto elaborar o Manual de Boas Práticas de Fabricação e os Procedimentos Operacionais Padrão.

O critério utilizado para a escolha das três agroindústrias foi a demanda da Associação, que definiu quais agroindústrias fariam parte do projeto. Em virtude do tempo de atividade e do grau de depreciação das unidades de processamento, buscou-se priorizar agroindústrias nas quais não havia ainda sido feito nenhum trabalho em relação às BPF.

⁹ Esta técnica, adaptada da contagem padrão de mesófilos aeróbios, discutida por Franco e Landgraf (1996), é comumente empregada para indicar a qualidade sanitária dos alimentos. De acordo com as autoras, um grande número de mesófilos implica em: i) matéria-prima muito contaminada; ii) limpeza e desinfecção de superfícies e manipuladores inadequada; iii) higiene inadequada na área de produção; iv) condições inadequadas do binômio tempo/temperatura durante o processo de produção, ou consumo do alimento, ou uma combinação.

¹⁰ Swabs são hastes flexíveis esterilizadas, utilizadas para coletar material em microbiologia.

Em um primeiro momento seriam contempladas pelo projeto as três agroindústrias que processam cana-de-açúcar. Como duas dessas agroindústrias estavam priorizando a produção de cachaça, produto que não é comercializado pela AGRECO, a Associação sugeriu implantar BPF na agroindústria de doces de fruta e na agroindústria de macarrão. Contudo, após concluir o diagnóstico da agroindústria de frutas, a dificuldade em dar continuidade às próximas etapas do projeto decorreu da gravidez da responsável por esta agroindústria, o que necessitaria que o projeto fosse suspenso por alguns meses. Após discutir o tema com o responsável pelas agroindústrias da Associação, optou-se por iniciar a implantação de BPF na agroindústria de frango. Deste modo, depois de cerca de três meses de indefinição em relação às agroindústrias que integrariam o projeto, ficou estabelecido que as BPF seriam implantadas em uma agroindústria que processa cana-de-açúcar, obtendo como principal produto o melado; uma agroindústria que compra a matéria-prima e produz macarrão e pão e, por fim, uma agroindústria que abate frangos.

A longa (in)definição das agroindústrias que participariam desta etapa do projeto é relatada com o objetivo de esclarecer os processos pelo qual passou a pesquisa, visto que interpretações destes fatos podem trazer informações a respeito da forma como as decisões são tomadas no contexto da Associação.

2.4.4 Etapa 4: Entrevistas

Por fim, nos meses de agosto e setembro de 2006, foram entrevistados (ver modelo de entrevista no ANEXO C) agricultores de todas as agroindústrias da Associação em funcionamento durante o trabalho de campo. Como muitas dessas agroindústrias são conduzidas por mais de uma família, escolheu-se apenas uma família ou membro desta para a entrevista. O critério de escolha dos possíveis entrevistados não foi definido rigidamente, mas em geral foi a proximidade e disponibilidade deles. As entrevistas, com duração média de uma hora, foram realizadas com o objetivo de: i) resgatar o processo de implantação e a situação atual das agroindústrias e ii) abordar as visões e concepções destes agricultores sobre qualidade dos alimentos e BPF.

O roteiro de entrevista foi dividido em duas partes. A primeira, nos moldes de questionário; e a segunda parte semi-estruturada, caracterizando-se como um roteiro de perguntas. Cabe ressaltar que a primeira parte da entrevista não foi gravada, com o intuito de não intimidar os agricultores. Na segunda parte, em que os entrevistados já haviam percebido o caráter das perguntas, foi solicitado gravar a entrevista. Das 13 entrevistas realizadas,

apenas em um caso o agricultor preferiu não autorizar a gravação, alegando não se sentir à vontade. Em tal caso, os dados foram anotados enquanto o agricultor falava.

O material gravado foi transcrito integralmente e os dados, principalmente da primeira parte da entrevista, foram organizados em planilha para facilitar posterior análise. As transcrições e a sistematização, além de aprofundar as informações obtidas sobre as agroindústrias, facilitaram o cruzamento destes dados com aqueles obtidos de outras fontes. Optou-se em não citar nenhum dado que pudesse identificar os entrevistados. Assim, as citações das entrevistas são identificadas pelo número da fichas utilizadas para controle da pesquisadora.

Ao longo do trabalho de campo, adotou-se ainda a observação direta. As observações e anotações de campo se constituíram em importante material que facilitou a triangulação dos dados coletados. O convívio com algumas famílias da Associação possibilitou reflexões sobre a participação dos agricultores nos cursos, a demora na definição das agroindústrias em que seria implantado o sistema de BPF e a resistência de alguns agricultores em relação ao projeto.

Neste capítulo, buscou-se descrever detalhadamente a metodologia usada em função dela ter sido construída não apenas levando-se em conta o levantamento de dados necessários para a presente pesquisa mas também, e no mesmo grau de importância, a necessidade explicitada pela Associação em elaborar um projeto envolvendo BPF em suas agroindústrias.

No capítulo seguinte, a partir da análise dos dados secundários, foca-se, em um primeiro momento, no processo histórico ocorrido na região estudada e, de modo especial, no projeto de implantação das agroindústrias. Em seguida, a partir de dados obtidos nas entrevistas, caracteriza-se a situação das agroindústrias da AGRECO em atividade atualmente.

CAPÍTULO 3 – ENCOSTAS DA SERRA GERAL: DA COLONIZAÇÃO AO PROJETO DAS AGROINDÚSTRIAS

Neste capítulo é abordado o processo histórico da região onde se encontra Santa Rosa de Lima, desde a colonização até a implantação da Associação dos Agricultores Ecológicos das Encostas da Serra – AGRECO. Procura-se expor o processo de criação e oficialização da Associação, enfatizando o Projeto Intermunicipal de Agroindústrias Modulares em Rede – PIAMER, através do qual foram implantadas as agroindústrias da AGRECO. Em relação a este projeto, discutem-se os programas de capacitação relacionados às BPF já desenvolvidos nas agroindústrias.

Em seguida, caracterizam-se as agroindústrias em atividade e procura-se explorar as motivações que levaram os agricultores a entrar para a Associação e implantar as agroindústrias. Esta distinção é feita por se perceber, ao longo do trabalho de campo, que a motivação dos agricultores em melhorar o sistema de produção e, em última análise, adotar BPF nas agroindústrias, está intimamente ligada às razões pelas quais os agricultores entraram na Associação, em um primeiro momento, e aderiram ao projeto das Agroindústrias em um segundo momento.

3.1 A região das Encostas da Serra Geral

A região das Encostas da Serra Geral, localizada no Sul do Estado de Santa Catarina (Figura 1), foi colonizada a partir de 1830, principalmente por imigrantes alemães e, em menor número, por italianos e açorianos. O processo de colonização seguiu um padrão de organização baseado no estabelecimento da pequena produção familiar, voltada à produção de itens para o suprimento do mercado interno, sendo a agricultura diversificada em relação aos cultivos de vegetais e à criação de animais. O patrimônio sociocultural dos colonizadores contribuiu para a constituição de pequenas manufaturas, muitas relacionadas ao processamento da produção agrícola como os engenhos de farinha de mandioca e de açúcar, alambiques, cervejarias e charqueadas (CABRAL, 2004).

Müller (2001, p. 63) afirma que

[...] a propriedade familiar, desde o início, se caracterizou pela policultura associada à criação de pequenos animais. O essencial para atender às necessidades básicas da família era obtido no interior da propriedade. Dessa

forma, a policultura foi desde o início adotada como estratégia central para garantir a reprodução do grupo familiar.

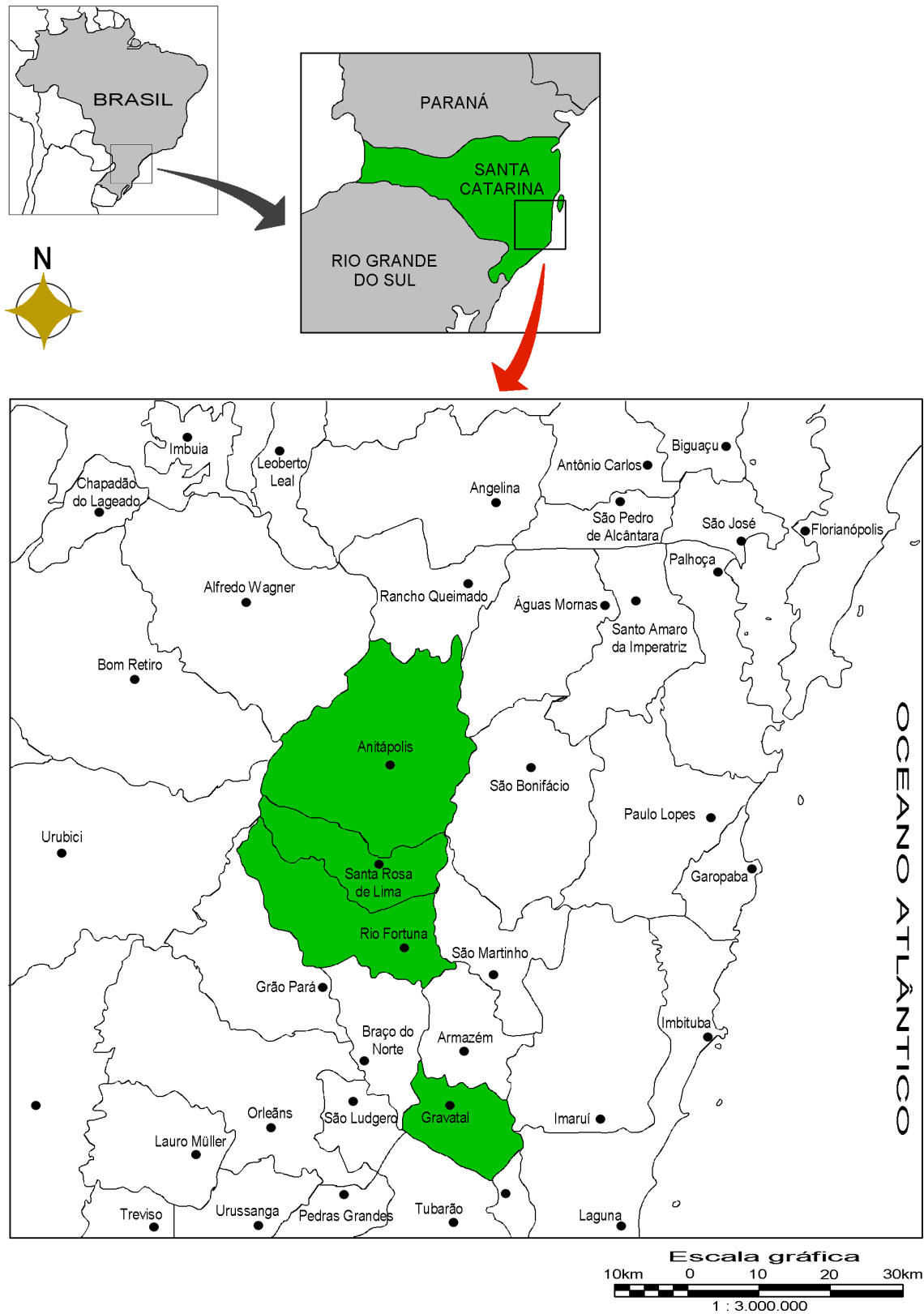


Figura 1: Mapa da Região das Encostas da Serra Geral – Santa Catarina - ressaltando os municípios que atualmente integram a AGRECO. Fonte: Adaptado de Cabral (2004).

Deste modo, apenas o que não era possível produzir na propriedade era comprado fora. O excedente de produção era destinado à comercialização e as famílias adquiriam, por exemplo, sal, roupas, querosene e instrumentos agrícolas.

Particularmente em Santa Rosa de Lima, município sede da Associação, a colonização iniciou em 1905, com imigrantes alemães, que recebiam lotes com tamanho entre 20 e 30 hectares. A partir de 1920 o fluxo migratório tornou-se intenso e etnias como a açoriana e a italiana também passaram a colonizar a região. Estes colonos tiveram muitas dificuldades, como a densidade das florestas e as condições topográficas, com relevo acidentado e montanhoso.

Nas primeiras décadas de colonização, os agricultores percorriam longas distâncias para vender os produtos. Por volta do ano de 1918, com a ampliação de estradas de acesso, a casa de comércio de Santa Rosa de Lima passou não só a vender gêneros de primeira necessidade, como também a atuar como intermediária entre aos agricultores e mercados de consumo maiores. Assim, banha, carne de porco, manteiga, ovos e feijão eram comprados pelo intermediário (MÜLLER, 2001).

A casa de comércio não se constituía, contudo, somente como o local onde se comercializavam os produtos, sendo também o local onde se dava a troca desses produtos. Müller (2001, p. 69) afirma que “a busca de canais de comercialização [...] sempre foi imprescindível para os agricultores, uma vez que dependiam da venda de alguns produtos para complementar as necessidades básicas da família”.

Apesar da relação mantida entre agricultores e comerciante não ser apenas uma relação econômica, visto que o comerciante era considerado uma pessoa de confiança, o autor salienta que isso não significava que a relação era igualitária, até porque a dependência do agricultor era muito maior que a do comerciante. Tal dependência está atrelada ao fato de que existiam pouquíssimos estabelecimentos comerciais, de forma que os agricultores não possuíam alternativas para comercialização e, além disto, era o comerciante que definia tanto o valor da compra como o valor da venda dos produtos.

Após esse período, em que o agricultor entregava sua produção ao comerciante e a renda vinha basicamente da venda da banha e da manteiga, a crise foi evidenciada a partir de 1960, com a instalação de agroindústrias de suínos e da substituição da banha de porco por gordura de origem vegetal, ou seja, óleo de soja. Em virtude da mudança de hábitos alimentares, tanto a banha foi sendo substituída pelo óleo de soja quanto a manteiga, que também era fonte de renda para as famílias agricultoras, foi sendo substituída pela margarina, restringindo progressivamente a comercialização desses produtos.

Em Santa Rosa de Lima, possivelmente em virtude do difícil acesso pelas más condições das estradas, a integração à agroindústria de suínos não ocorreu, como é o caso de municípios próximos. Além desta razão, outro motivo levantado pelos próprios agricultores diz respeito aos altos investimentos em estrutura e às mudanças na produção exigidas pelas agroindústrias (Ibid., 2001).

A partir da década de 1960, houve também um processo de modernização parcial na região, decorrente da integração com a indústria de fumo. Müller explica amplamente o processo de integração à produção de fumo e considera que a opção dos agricultores de Santa Rosa de Lima e de municípios vizinhos em integrar-se às fumageiras foi uma das formas encontradas para garantir a reprodução da família. Apesar de todos os impactos culturais, ecológicos e relacionados à saúde humana originados em função deste cultivo, a autora ressalta que, em virtude da instalação das fumageiras, houve melhorias em relação aos acessos ao município, principalmente das vias secundárias de acesso às comunidades rurais.

Em decorrência da melhoria das estradas, surgiu um novo canal de comercialização, os “feirantes”. Os feirantes percorriam as propriedades rurais para a compra da produção e venda dos produtos que não eram produzidos na propriedade, como insumos agrícolas e alguns alimentos. Devido a sua função, o feirante também ficou conhecido na região como “cruzador” ou “atravessador”. É importante colocar que esta relação, assim como a relação com o comerciante, era assimétrica, visto que era o feirante quem definia os preços de compra e venda. Se por um lado ele representava facilidades indo até a porta do agricultor, facilitando o crédito através de relações mútuas de confiança, por outro, era o atravessador quem explorava o agricultor.

Nesta lógica de dependência para a venda dos produtos, quando as integradoras - tanto as de suínos como as de fumo - se instalaram na região, a relação entre as empresas e os agricultores apenas reforçou a relação “patrão-cliente” que já era mantida entre os agricultores e os comerciantes.

Paulilo¹¹ (1990) acredita que muito mais do que o estabelecimento de uma nova relação, a instalação de integradoras na região apenas promoveu um rearranjo das antigas formas de comercialização, dado que a tradição de determinar o valor de compra e venda foi

¹¹ Em seu livro intitulado “Produtor e agroindústria: consensos e dissensos”, elaborado a partir de sua tese de doutorado, a autora explora as relações existentes nos processos de integração dos agricultores familiares às agroindústrias de fumo e suínos, no Sul do Estado de Santa Catarina.

mantida. Além disso, reforçando tal argumento, a integração fortaleceu a relação de confiança mútua e reciprocidade, características da ética camponesa.

A produção do fumo passou então a ser a principal fonte de renda de grande parte das famílias de Santa Rosa de Lima e de municípios vizinhos, trazendo à região o que Muller denomina de “insumos modernos”.

No início da década de 1990, a crise ligada à agricultura que estava sendo praticada na região era evidenciada através de problemas econômicos, ambientais e de saúde dos agricultores. Além disso, em consequência desta crise, muitos moradores estavam deixando o município, processo que Wilson Schmidt (2004) caracterizou com "desertificação social". Neste contexto, em busca de alternativas que promovessem a manutenção das famílias, é oficializada, em Santa Rosa de Lima, a AGRECO.

3.2 A AGRECO

A Associação dos Agricultores Ecológicos das Encostas da Serra Geral, embora tenha sido fundada oficialmente através da aprovação do Estatuto e eleição da primeira diretoria em dezembro de 1996, teve sua origem de forma gradual, a partir de experiências anteriores. A busca por alternativas para a produção de fumo surgiu ainda na década de 1980 em uma família tradicional de Santa Rosa de Lima. Assim, esta família encontrou na produção de morangos e na apicultura uma forma de garantir a sua reprodução social (MÜLLER, 2001).

No ano de 1996, durante a *Gemüse Fest*¹², a proposta de um supermercadista, natural do município, que havia feito viagens à Europa e aos Estados Unidos e conhecido o emergente mercado de orgânicos, uniu várias famílias do município para produzir hortaliças, viabilizando a parceria entre os agricultores produtores de hortaliças e o supermercado para produção e comercialização de hortaliças orgânicas. O empresário se dispôs a comprar toda a produção dos agricultores e disponibilizar o espaço necessário para a venda dos produtos no supermercado, localizado no Bairro Santa Mônica, em Florianópolis (Ibid, 2001).

Deste modo, algumas famílias se organizaram para produzir as hortaliças sem o uso de agrotóxicos ou adubos químicos. Para isso, o grupo passou a contar com a assessoria de professores da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), da Empresa de Pesquisa Agropecuária e de Extensão Rural de Santa Catarina (EPAGRI), do Centro de Estudos e Promoção da Agricultura em Grupo e também do poder público local. Da organização dos

¹² Festa tradicional no município de Santa Rosa de Lima, organizada anualmente com o objetivo de reaproximar as pessoas que deixaram o município para morar em centros urbanos das pessoas que permaneceram na região.

agricultores para produzir as hortaliças surgiu a Associação dos Agricultores Ecológicos das Encostas da Serra Geral. Na data em que foi oficializada, 12 famílias, todas de Santa Rosa de Lima, integravam a Associação.

No ano de 1997, o número de famílias passou de 12 para 20, ampliando o número de associados para aproximadamente 50. Este aumento pode ser explicado pela proposta inicial da Associação, que defendia que a alternativa produtiva e de organização deveria ser acessível ao maior número de agricultores locais, buscando incluir mais famílias de pequenos produtores e distribuir melhor a renda na região. De acordo com esta proposta, em 1998, a AGRECO já contava com cerca de 200 associados, envolvendo mais de 50 famílias de agricultores, todas instaladas em pequenas propriedades. Neste momento, a área total de produção chegou a 30 hectares e a renda por associado chegou a R\$ 500,00 ao mês (SCHMIDT, W., 2004; CABRAL, 2004).

Nestes anos iniciais, a Associação, que sempre contou com o apoio de prefeituras municipais, EPAGRI e UFSC, foi consolidando o sistema agroecológico de produção¹³, de forma a ampliar a produção e a comercialização.

A situação positiva em que se encontrava a Associação contribuiu para que outras famílias se interessassem em fazer parte da AGRECO. De acordo com Cabral (2004), nesta ocasião, os novos sócios eram geralmente vizinhos, amigos ou parentes de algum associado e precisavam ter sua filiação aprovada em Assembléia Geral.

3.3 O Projeto das Agroindústrias

No início de 1998, a proposta da Secretaria de Desenvolvimento Rural do Ministério da Agricultura para a implantação de um projeto piloto de indústria rural de pequeno porte foi feita aos agricultores e demais envolvidos na AGRECO. Os recursos do projeto, financiados pelo PRONAF Agroindústria, seriam liberados para a instalação de 53 agroindústrias, desde que alguns parâmetros, impostos pelo Ministério, como número mínimo de 200 famílias, fossem atendidos (CABRAL, 2004).

¹³ Altieri e Nicholls (2000) definem sistemas fundamentados na agroecologia como uma alternativa ao fortalecimento de uma agricultura familiar, de menor escala, diversificada, geradora de trabalho e renda, que garanta saúde, qualidade de vida e dignidade àqueles que dela dependam. Nestes sistemas, os ecossistemas agrícolas são considerados as unidades fundamentais de estudo, nas quais os ciclos minerais, as transformações de energia, os processos biológicos e as relações socioeconômicas são pesquisados e analisados como um todo. Deste modo, a pesquisa agroecológica procura otimizar o agroecossistema total, a partir das interações entre pessoas, cultivos, solos, animais, etc.

Assim, a partir da Assembléia Geral realizada em 31 de dezembro de 1998, houve uma importante ampliação do número de associados e 211 famílias passaram a integrar a AGRECO. As famílias que ingressaram na Associação pertenciam a municípios vizinhos de Santa Rosa de Lima, como Rio Fortuna, Anitápolis, Gravatal, Grão Pará, São Martinho e Armazém (CABRAL, 2004; SCHMIDT, W., 2004).

O projeto, intitulado “Projeto Intermunicipal de Agroindústrias Modulares em Rede – Agroindustrialização e Comercialização dos Produtos da Agricultura Familiar”, foi o resultado do trabalho de técnicos do CEPAGRO e das prefeituras de Gravatal, Rio Fortuna e Santa Rosa de Lima, municípios onde o projeto apresentava maior abrangência. Em torno desse projeto, desenvolveram-se discussões com o objetivo de “alavancar um amplo processo de desenvolvimento solidário da região, pela agregação de valor baseada em agroindústrias rurais de pequeno porte e pela geração de oportunidades de trabalho e de renda” (CEPAGRO, 1999, p. 6).

Neste projeto estava prevista a instalação de uma rede de 53 agroindústrias de pequeno porte, nos municípios de Gravatal, Rio Fortuna, Santa Rosa de Lima e Anitápolis. O objetivo geral do projeto era

[...] contribuir para a melhoria da qualidade de vida dos agricultores familiares e para a consolidação do importante segmento socioeconômico e cultural por eles formado, nos Municípios de Gravatal, de Rio Fortuna, de Santa Rosa de Lima e de Anitápolis, através da implantação de Agroindústrias Rurais de Pequeno Porte associativas, articuladas em rede, gerenciadas pelos membros dos grupos que as compõem, e que beneficiem matérias-primas, por eles fornecidas, livres de agrotóxicos e de adubos sintéticos (CEPAGRO, 1999, p. 7).

À Unidade Central de Apoio (UCAG) caberia prestar serviços de assistência técnica, de marketing e de comercialização, eliminando, na medida do possível, a intermediação no fornecimento de insumos e equipamentos e nas vendas dos produtos aos consumidores.

Em março de 1999, com a vinda do Ministro da Agricultura à região, deu-se o lançamento oficial do projeto. Nesta ocasião, garantiu-se aos agricultores que os recursos para a construção das agroindústrias seriam liberados a partir do mês seguinte. O projeto, contudo, teve alguns problemas em sua implantação, a começar pelo fato de que, com a criação do Ministério do Desenvolvimento Agrário, o projeto passou a ser de competência deste Ministério e não mais do Ministério da Agricultura. Esta mudança retardou a liberação dos recursos, de modo que somente em agosto foram liberadas as primeiras parcelas. Mas, ainda assim, foram liberados recursos para a construção de 14 das 53 agroindústrias, porque o

Banco Nacional de Desenvolvimento Econômico e Social (BNDES) alegou que as demais unidades haviam tido problemas técnicos. Ao mesmo tempo, as regras dos contratos de financiamento foram alteradas e passou-se a exigir hipoteca das propriedades em vez do aval solidário dos grupos, como estava previsto no projeto.

Outro entrave ao projeto foi a falência do supermercado que era, até então, o principal canal de comercialização dos produtos. A expansão do número de famílias trouxe também a maior produção de hortaliças que não foram absorvidas pelo supermercado. Neste período, a situação se tornou ainda mais desfavorável em virtude dos evidentes sinais de que o supermercado estava com problemas financeiros, o que prejudicava ainda mais as vendas e o pagamento dos agricultores. Em maio de 2000, o supermercado fechou definitivamente, inviabilizando um importante canal de comercialização dos produtos da Associação.

Como resultado deste processo permeado por dificuldades, Cabral (2004) afirma que, ao final do projeto, foram construídas 26 agroindústrias: 11 de beneficiamento mínimo de hortaliças, cinco de cana-de-açúcar (açúcar mascavo e melado), três de laticínios (leite e queijo), duas de mel, duas de conserva, uma de ovos caipiras, uma de suínos (carne e salame), e uma de panificação (pão de milho). A partir do início de 2002, eventos como desligamento, readequação e fechamento de unidades agroindustriais vinham contribuindo para redefinir esta configuração original.

Se por um lado a rápida expansão da AGRECO permitiu que ela se tornasse referência estadual e nacional, por outro, trouxe algumas dificuldades e desafios maiores para a Associação. Müller (2001) revela ser unânime entre os agricultores entrevistados que a entrada de um grande número de famílias, em 1998, foi a principal causa de mudanças na Associação. As mudanças foram intensas a ponto de os próprios agricultores dividirem este período em “antes” e “depois” da ampliação do número de famílias associadas. O “antes” foi marcado pelo contentamento dos agricultores em relação ao projeto. O equilíbrio entre a oferta e a procura fez com que a venda de hortaliças se tornasse a principal fonte de renda das famílias. De acordo com essa autora, as comparações entre o “antes” e o “depois” não dizem apenas respeito ao aspecto econômico, mas às “saudades”. Também se referem às discussões e ao processo decisório, que acontecia dentro de um espírito de participação, unidade, democracia e solidariedade.

No início, quando havia poucos sócios, as reuniões ocorriam na casa dos agricultores e o clima era de confraternização. Nesse período, o planejamento e a organização da produção era decidido por todas as famílias, de acordo com a capacidade de cada uma. A partir do ingresso do grande número de sócios não foi possível manter as reuniões nas casas dos

participantes e, com isso, os laços de amizade e reciprocidade entre os agricultores foram afrouxados. Além disso, a dificuldade gerada a partir do desequilíbrio entre oferta e procura fez com que a Associação adotasse um sistema de cotas, onde os grupos (condomínios) recebiam as quantidades de cada item que deveriam produzir.

Deste modo, depois de sete anos da implantação do Projeto das Agroindústrias, apenas 13 das 26 agroindústrias construídas estão em funcionamento. Esta significativa diminuição do número de agroindústrias em atividade se deve, principalmente, ao grande número de associados que, frente às dificuldades, optou por sair da Associação, abandonando a agroindústria ou vendendo seus produtos independentemente da Associação.

As unidades que continuam processando e vendendo seus produtos através da AGRECO são conduzidas por cerca de 40 famílias. Mais adiante, ainda neste capítulo, as agroindústrias em funcionamento são descritas e caracterizadas.

3.4 Projetos de Capacitação

Como já mencionado, a Associação contou, desde o início da produção, com apoio técnico. Assim, nos dois primeiros anos em que o sistema agroecológico de produção estava se consolidando, o apoio de prefeituras municipais, da EPAGRI e de professores da UFSC foi imprescindível. Este suporte possibilitou a formação de uma equipe técnica, composta por profissionais do poder público municipal e das entidades assessoras (SCHMIDT, W., 2004).

Esse autor aponta que, a partir da possibilidade da construção e do início do funcionamento das agroindústrias, novos desafios foram surgindo e novas deficiências aparecendo. Schmidt relaciona as principais deficiências com a falta de pessoal qualificado para a assessoria e a assistência técnica, no que se refere à transformação e ao beneficiamento de matérias-primas, à gestão deste tipo de empreendimento e à comercialização e *marketing*.

Em relação a essas dificuldades, foi fundamental a inclusão da região da AGRECO como um dos pólos do Programa de Desenvolvimento da Agricultura Familiar Catarinense pela Verticalização da Produção – DESENVOLVER. Este programa, financiado pelo Programa Tecnologias Adaptadas do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (PTA-CNPq), tinha por finalidade colocar recursos humanos qualificados à disposição de iniciativas de agricultores familiares. Para o cumprimento das contrapartidas da região, foram fundamentais os apoios das prefeituras municipais, da EPAGRI e, mais tarde, da Superintendência de Santa Catarina do Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária (INCRA) (SCHMIDT, W., 2004).

O grande salto do DESENVOLVER foi a articulação das ações de apoio à agroindústria de pequeno porte, visto que este programa atuou em 32 municípios de todas as regiões de Santa Catarina. Através do convênio entre PTA – CNPq, a Fundação de Ciência e Tecnologia do Estado de Santa Catarina (FUNCITEC) e prefeituras municipais, foram disponibilizadas bolsas de fomento tecnológico para a contratação de profissionais nas áreas de infra-estrutura, de extensão rural, de controle de qualidade dos produtos, de *marketing* e de coordenação técnica (SCHMIDT, V. D. B., 2003).

Na AGRECO, o Projeto DESENVOLVER iniciou em agosto de 1998. Através dele, as agroindústrias da Associação receberam assessoria de técnicos em relação às diferentes etapas da cadeia produtiva, desde a produção da matéria-prima à implantação das unidades, incluindo aspectos sanitários e mercadológicos dos produtos processados (AGUIAR, 2001).

Com o término do convênio com o Projeto DESENVOLVER e a saída dos técnicos, a AGRECO passou a contar apenas com o técnico agrícola cedido pela Prefeitura de Santa Rosa de Lima. A contratação de um veterinário, pelo Programa Vida Rural Sustentável, em agosto de 2001, e de uma engenheira agrônoma¹⁴ com especialização em agroecologia, no início de 2003, reforçou o quadro de técnicos da Associação. Além disso, um engenheiro agrônomo e dois técnicos agrícolas da EPAGRI passaram a atuar no município e a prestar assistência também aos agricultores da AGRECO a partir de setembro de 2002 (CABRAL, 2004).

Durante o ano de 2003, o projeto Melhoria de Processos e Adequação às Normas Sanitárias nas Agroindústrias de Conservas Vegetais da Rede Agreco - Vida Rural Sustentável¹⁵, desenvolveu na AGRECO, junto ao programa de extensão da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), um trabalho de capacitação em Boas Práticas de Fabricação voltado às agroindústrias de conservas. Nesta ocasião foram contempladas pelo projeto seis unidades: Agrovida, Cachoeiras, Conservare, Morro Verde, PIK e Willemann. Cabe ressaltar que dessas, apenas as unidades Agrovida, Cachoeiras e Willemann estão em funcionamento ou vinculadas à AGRECO atualmente.

A partir de visitas técnicas e do acompanhamento da produção nos condomínios, as consultoras elaboraram o Manual de Boas Práticas de Fabricação de cada agroindústria. Neste projeto foi realizado um curso que reuniu os seis condomínios para discutir a importância da higiene no processamento de alimentos (SCHMIDT, FORNARI e OLIVEIRA, 2004).

¹⁴ A contratação desta profissional tinha o objetivo principal de organizar o processo de certificação dos agricultores (CABRAL, 2004).

¹⁵ Este projeto foi financiado pelo SEBRAE, através do Programa de Apoio Tecnológico às Micro e Pequenas Empresas - PATME.

Prezotto (1999) afirma que as capacitações e assistência aos agricultores significam um importante instrumento para a melhoria da qualidade dos produtos elaborados pelos agricultores. Nesse sentido, a AGRECO contou com apoio técnico para orientar o trabalho dos agricultores, tanto no que se refere à produção de matérias-primas quanto ao processamento nas agroindústrias. Cabe compreender, contudo, em que medida esses projetos de capacitação vêm sendo capazes de contribuir para a construção de conhecimento dos envolvidos. Além disso, tão importante quanto repassar informações sobre produção e processamento, é compreender a lógica de produção destes agricultores, suas dificuldades, potencialidades e sugestões em relação ao funcionamento das agroindústrias.

3.5 Caracterização das Agroindústrias

Como já mencionado neste capítulo, atualmente 13 agroindústrias estão em atividade. Na tabela que segue, as unidades em funcionamento estão descritas.

Tabela 1: Agroindústrias da AGRECO em atividade no ano 2006.

Agroindústria	Ramo de Atividade	Município	Início das Atividades
Cond. Bioápis	Apicultura	Gravatal	2001
Cond. Florada da Serra	Apicultura	Santa Rosa de Lima	2001
Antônio Schmidt Neto	Apicultura	Santa Rosa de Lima	1996
Cond. Emigre	Biscoitos e macarrão	Santa Rosa de Lima	2000/2006**
Cond. Willemann	Conserva de legumes	Santa Rosa de Lima	1999
Cond. Agrovida	Conserva de legumes	Santa Rosa de Lima	1999
Cond. Doce Encanto	Derivados de cana-de-açúcar	Santa Rosa de Lima	2000
Cond. Flor da Serra	Derivados de cana-de-açúcar	Rio Fortuna	2000
Cond. Delícias da Cana	Derivados de cana-de-açúcar	Santa Rosa de Lima	2000
Cond. Sul do Rio	Doce de frutas, geléias e molhos	Anitápolis	2001
Cond. Cachoeiras	Proc. mínimo de hortaliças	Rio Fortuna	2000
Cond. Rio do Meio	Abatedouro de frango	Santa Rosa de Lima	1999
Padaria Água na Boca*	Pães e macarrão	Santa Rosa de Lima	2006

*Esta unidade não foi financiada pelo Pronaf. A unidade já existia e, em 2006, passou a processar para a AGRECO.

**Inicialmente, durante um ano, esta unidade beneficiou ovos. Em 2006 retomou as atividades produzindo biscoitos e macarrão.

Fonte: Dados de campo.

Em relação às práticas adotadas no processamento de alimentos nas agroindústrias, observou-se um equilíbrio nem sempre estável entre as práticas que eram utilizadas para processar para a família na cozinha da própria casa em relação às práticas adotadas para atender as exigências sanitárias da produção para a comercialização. De fato, durante as

conversas, muitos agricultores mencionaram que, a partir de capacitações anteriores, adotaram novos procedimentos, como, por exemplo, não utilizar panos para limpar ou secar mãos e utensílios. Outro exemplo se refere ao uso de produtos de limpeza, que devem possuir registro no Ministério da Saúde e, assim, oferecer garantias relativas aos princípios ativos e concentração dos produtos. Tal exigência implica em não comprar produtos de limpeza caseiros, que são freqüentemente vendidos nas propriedades por fabricantes informais. Mudanças e adequações como as citadas são adotadas pelos agricultores que, na medida do possível, buscam atender aos critérios da legislação sanitária, principalmente no que se refere aos procedimentos adotados.

As observações feitas em campo demonstraram que as mudanças de atitudes e práticas são conseqüência do entendimento dos riscos que as práticas anteriores poderiam oferecer aos produtos. Nas três agroindústrias onde o convívio e o acompanhamento da produção foi mais intenso percebeu-se, com maior evidência, que os agricultores envolvidos no processamento adotavam e mantinham como prática os procedimentos que entendiam como sendo indispensáveis para a qualidade do produto. Neste sentido, estabelecer uma relação de troca de conhecimento entre pesquisadora/consultora e agricultores facilitou que dúvidas fossem levantadas e possíveis soluções encaminhadas.

A forma de trabalho adotada parece responder à realidade da ARPP, onde o agricultor é responsável desde a produção da matéria-prima até a obtenção do produto final, já embalado e pronto para a comercialização. Assim, ao conciliar a produção da matéria-prima e o trabalho na agroindústria, ele tem o papel de manipular e “supervisionar” a produção, visto que cabe a ele a responsabilidade em relação ao que está produzindo, processando e comercializando.

Sgarbi (2006), ao referir-se à organização do trabalho em agroindústrias familiares, observa que para atender toda a demanda de atividades, as famílias de agricultores envolvidas tanto na produção quanto no processamento de alimentos organizam-se de acordo com as aptidões de cada indivíduo.

No caso da AGRECO, percebeu-se que nas famílias onde há mais mão-de-obra as atividades são distribuídas por afinidade ou destreza. Por outro lado, observou-se que nas famílias onde a mão-de-obra é restrita, os agricultores se distribuem entre as atividades da produção de matérias-primas e o processamento, conforme a necessidade. Os homens, principalmente, afirmam preferir o trabalho na roça, mas, em alguns casos, em função da necessidade, também processam na agroindústria, como se observa neste caso: “Eu gosto disso aí, fala a verdade, o cara olha uma verdura como tá essa beterraba, que dá gosto... Então nós planta e colhe... eu não gosto ali dentro [agroindústria], é muito parado” (Ficha 8).

A força de trabalho adotada nas agroindústrias da AGRECO é predominante familiar, como se observa na Figura 2.

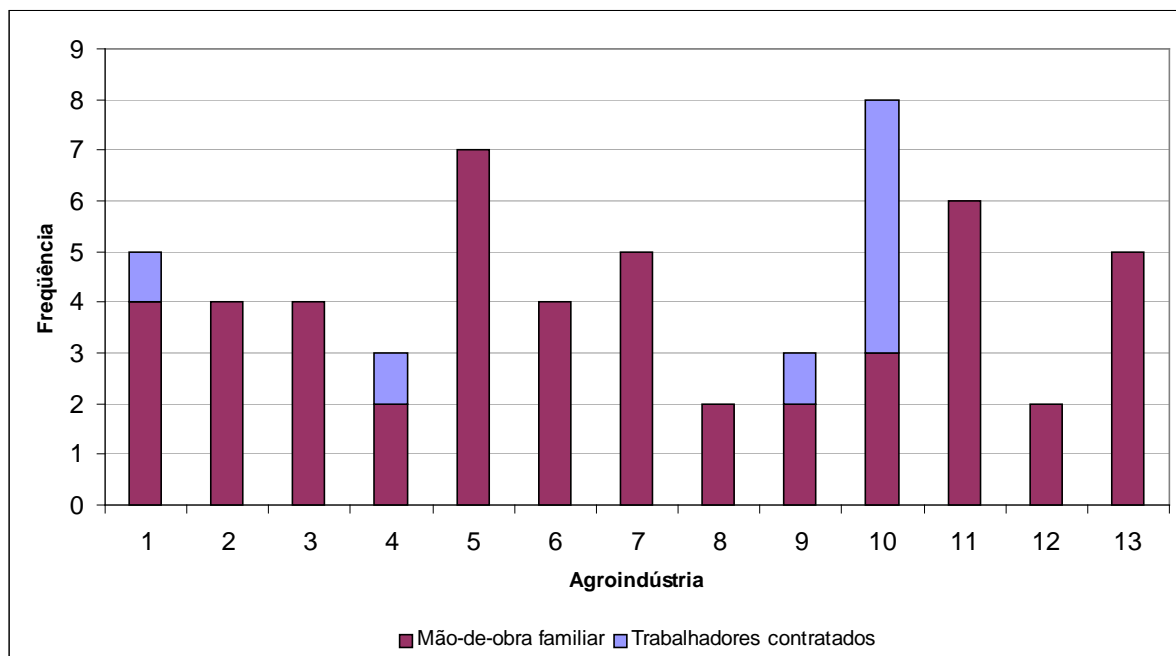


Figura 2: Distribuição de trabalhadores por unidade em 13 agroindústrias rurais ligadas à AGRECO (Santa Catarina), em atividade em 2006.

Fonte: dados de campo.

No caso da AGRECO, onde as famílias se organizaram para trabalhar em grupos, formando os condomínios, houve maior disponibilidade de mão-de-obra. Contudo, com a saída de muitos sócios, algumas unidades estão enfrentando dificuldades em relação à mão-de-obra e, em muitos casos, as atividades relacionadas à agroindústria são conduzidas pelos “pais” da família: “A minha vontade era tocar isso pra frente, agora do jeito que tá... o meu filho não tá com muita... quer sair pra pega emprego. Só nós dois sozinho, não tá mais fácil. Não é dizer que tem idade mas a gente não pode mais trabalhar assim como a gente queria”¹⁶. (Ficha 8).

A citação acima evidencia, além de dificuldades em relação à disponibilidade de mão-de-obra, a divisão do trabalho entre homens e mulheres. Embora seja notável o comprometimento de homens e mulheres nas atividades da agroindústria, muitos homens preferem o trabalho na roça ao processamento dos produtos. A distribuição de homens e mulheres por faixa etária pode ser observada na Figura 3.

¹⁶ Sublinhado: fala da esposa; não-sublinhado: fala do marido.

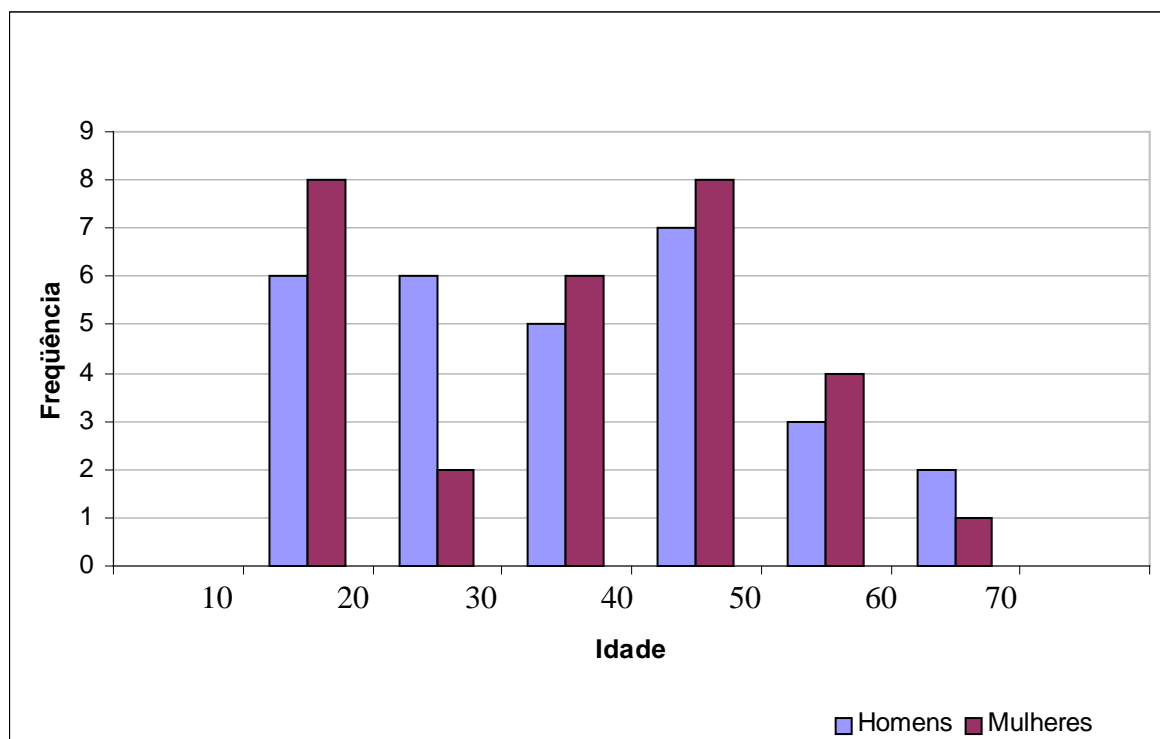


Figura 3: Distribuição de homens e mulheres, por faixa etária, em 13 agroindústrias rurais ligadas à AGRECO (Santa Catarina), em atividade em 2006.

Fonte: dados de campo.

Neste gráfico, ao somar o número de mulheres e homens que trabalham nas agroindústrias, percebe-se que há, heterogeneamente distribuído ao longo das faixas etárias, o mesmo número de homens e mulheres trabalhando no processamento de alimentos. Como a maioria da mão-de-obra é familiar, para o processamento é utilizado não só o trabalho das mulheres mas também dos homens. É possível perceber, em algumas agroindústrias, que o trabalho mais “pesado” é delegado ao homem. Assim, atividades como o abate do frango e a colheita da cana-de-açúcar são masculinas, mas, em muitos casos, todos da família trabalham juntos, como é o caso do processamento de macarrão.

Mior (2005), estudando as agroindústrias familiares no Oeste catarinense aponta a presença marcante da mão-de-obra feminina neste tipo de empreendimento. O autor considera que se trata de reconhecer competências e conhecimentos técnicos de grande importância para o êxito dos empreendimentos de agregação de valor. No caso das agroindústrias da AGRECO, talvez pela limitada presença de mão-de-obra feminina nas famílias, o trabalho é dividido igualmente entre homens e mulheres.

A distribuição da escolaridade dos trabalhadores das agroindústrias (Figura 4) revela que a maioria deles possui ensino médio. Os agricultores que possuem o ensino fundamental

incompleto são, em maior parte, os que têm mais de 50 anos de idade. As gerações mais novas, progressivamente, apresentam um grau maior de escolaridade.

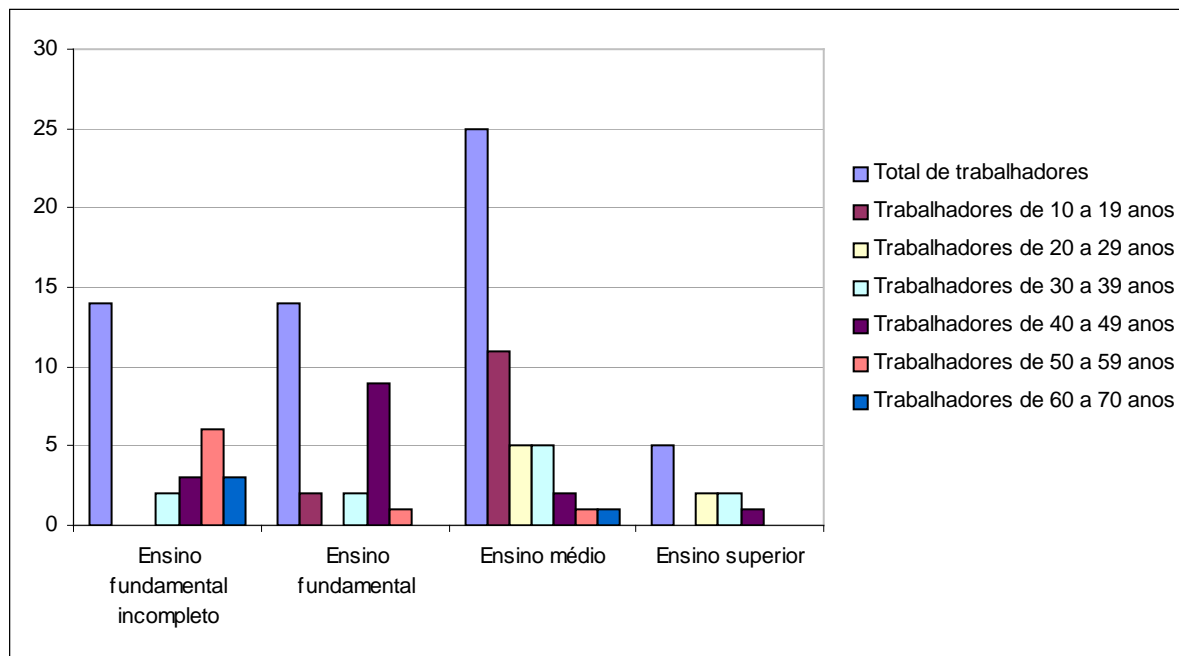


Figura 4: Distribuição dos trabalhadores por escolaridade em 13 agroindústrias rurais ligadas à AGRECO (Santa Catarina), em atividade em 2006.

Fonte: dados de campo.

O aumento progressivo da escolaridade em relação às antigas gerações é um indicativo de que esses agricultores vêm buscando melhorar sua formação. Isso é evidenciado pelos jovens que, após concluir o ensino médio e em alguns casos o ensino superior, continuam trabalhando nas agroindústrias e buscando capacitação para melhorar as condições seja da produção de matéria-prima, de processamento ou de outros aspectos da cadeia produtiva. Essa característica, de constante busca por aperfeiçoamento, contribui muito para que novos conhecimentos sejam adotados e difundidos com maior facilidade.

Em relação ao saneamento, todas as agroindústrias possuem fossa séptica, à exceção da agroindústria de frango que, em função de seus efluentes, possui uma estação de tratamento (lagoa de decantação). A água que abastece as casas e as agroindústrias é captada de fontes protegidas e, com frequência, é analisada. A exceção desta vez é a unidade que processa macarrão, que, por estar situada na área urbana do município, é abastecida com a água da rede pública. Todas as casas e agroindústrias possuem energia elétrica e a maioria delas possui telefone.

Com o objetivo de compreender as atitudes dos agricultores em relação aos cursos e às implantações de BPF, durante as entrevistas perguntou-se aos agricultores: i) Quando a família passou a fazer parte da Associação? Por quê? e ii) Como surgiu a idéia da agroindústria? As respostas foram sistematizadas e, a partir delas, elaboraram-se diagramas de freqüência. Os dados relativos às motivações para que os agricultores entrassem na AGRECO podem ser observados na Figura 5.

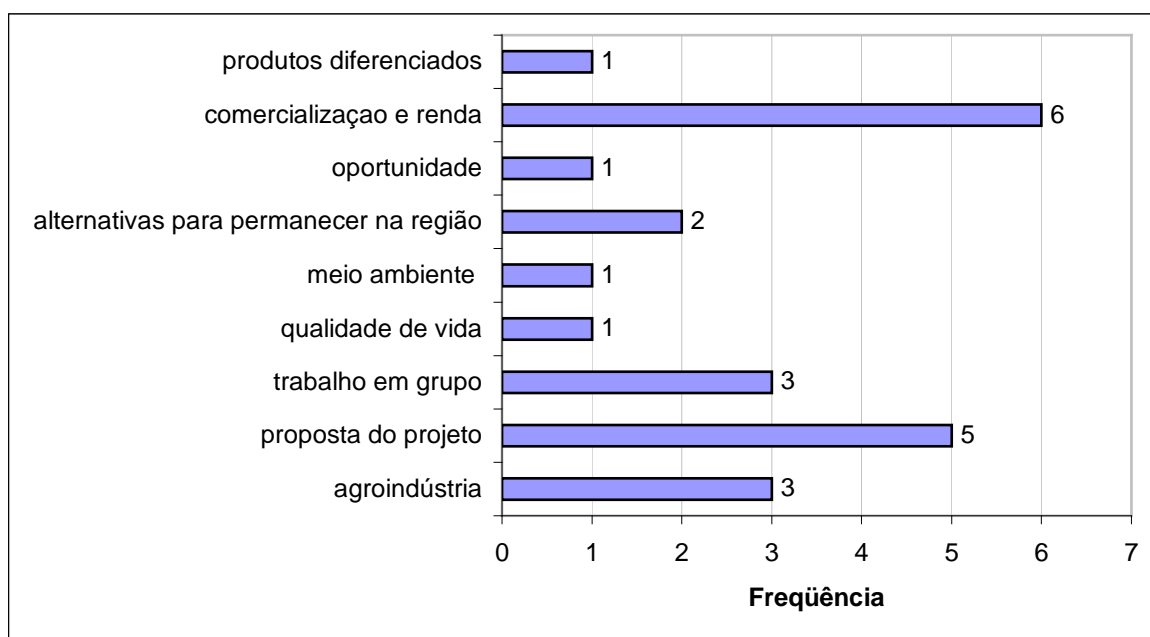


Figura 5: Motivações dos agricultores responsáveis pelas 13 agroindústrias rurais ligadas à AGRECO (Santa Catarina), em atividade em 2006, para entrar na Associação.

Fonte: dados de campo.

A maioria dos agricultores passou a compor a Associação em função da possibilidade de aumentar a renda e obter facilidades na comercialização. A proposta do projeto, no momento em que foi feita para a maioria dos novos participantes, envolvia uma atraente alternativa para a produção do fumo. Müller (2001) constatou que a renda obtida pelos primeiros associados serviu como propaganda, como atrativo para estimular a entrada de novos sócios. Além da possibilidade de uma renda relativamente alta frente às oportunidades das famílias da região, a Associação também propôs a garantia de comercialização da produção. Isso foi muito importante, dada a preocupação e dificuldade dos agricultores em relação à falta de canais de comercialização. Segundo a autora, “este fator pode ser considerado como de suma importância na tomada de decisão destes agricultores, uma vez que [...] a falta de canais adequados de comercialização sempre foi uma preocupação constante para estes agricultores” (MÜLLER, 2001, p.131).

A atitude “passiva” dos agricultores em relação à comercialização é expressa na resposta de um deles quando perguntado sobre a comercialização:

O certo era se a gente pudesse ter um contrato com um [supermercado], que ele comprasse o que a gente produzisse. Mas isso eles não querem porque daí eles querem um pouco disso, um pouco daquilo, daí tem mais uma coisa, tem mais outra, daí eles não querem, querem tudo meio sortido, né. Aí fica ruim. Pra nós era bom se quando a gente produzisse vinte, trinta mil vidros tinha um que comprasse aquilo tudo, fosse embora. Depois nós fazia de novo e quando tinha o estoque, vendia de novo. Daí era importante pra nós. Mas não é assim, não funciona assim (Ficha 2).

Além da possibilidade de incremento à renda das famílias e da garantia da comercialização dos produtos, o início da Associação foi marcado pela produção de hortaliças. A produção de verduras, no quintal de casa, para consumo da família, era uma prática comum nas famílias do município, não sendo, portanto, uma atividade desconhecida para estes agricultores. A opção de se integrar à AGRECO para produzir hortaliças possivelmente motivou muitas famílias a optar por esta alternativa produtiva.

Para Almeida (1986), a família rural - contrariamente à idéia capitalista que a via como elemento funcional para o processo de acumulação de capital - segue uma lógica própria em que a reprodução da família para si, no curto e no longo ciclo¹⁷, está articulada com sua inserção na sociedade capitalista. Em função desta lógica própria as famílias adotam estratégias micro (de curto e de longo prazo) como resposta a pressões macroeconômicas e políticas (preços, leis).

No caso de muitas famílias que ingressaram na AGRECO, a proposta representava uma possibilidade de manter a reprodução social sem com isso expor a família ao trabalho exaustivo e nocivo que envolve a produção de fumo.

Em relação às motivações que levaram muitas famílias a se organizar em grupos para formar condomínios e construir uma agroindústria, é relevante o incentivo dado pela AGRECO. De acordo com o processo que ocorreu na Associação, descrito anteriormente, a necessidade de haver o mínimo de 200 famílias para aprovar o PIAMER fez com que, em um curto espaço de tempo, um grande número de famílias fosse mobilizado para fazer parte da Associação. Desta forma, quando questionados sobre os motivos que levaram à construção da

¹⁷ A reprodução familiar no ciclo curto refere-se ao ciclo anual. Está relacionada às questões econômicas e ao modo de produção camponês: trabalho, recursos naturais e conhecimento tradicional para garantir o consumo familiar e para repor os insumos necessários ao reinício do processo; já a reprodução no ciclo longo, ou geracional, diz respeito às questões de parentesco, à perpetuação da família via nascimento, casamento, morte e herança (ALMEIDA, 1986).

agroindústria, a resposta mais freqüente dos agricultores associava a entrada na AGRECO com a construção da agroindústria, como pode ser observado na Figura 6.

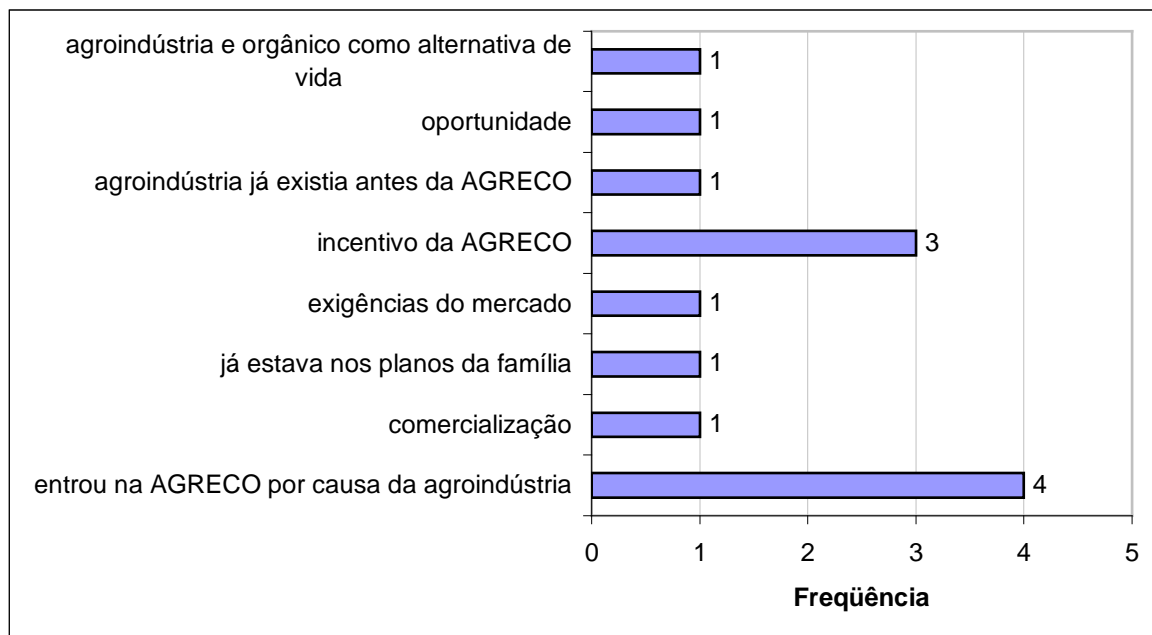


Figura 6: Motivações dos agricultores responsáveis pelas 13 agroindústrias rurais ligadas à AGRECO (Santa Catarina), em atividade em 2006, para construir a agroindústria.

Fonte: dados de campo.

A expectativa gerada em torno de uma certa garantia de comercialização e renda pela AGRECO para a construção das agroindústrias foi decisiva para que muitos agricultores decidissem optar por essa alternativa. A possibilidade de obter facilidades para a construção da agroindústria, somada à promessa de comercialização dos produtos e rápido retorno financeiro, contribuiram para que houvesse tantas famílias da região interessadas no projeto.

[E por que surgiu a idéia da agroindústria?] Daí veio o incentivo lá da Agreco, né. Eles incentivaram prá colocar e alguns correram e alguns ficaram, alguns tiveram coragem. Aqui na [comunidade] a maioria não teve coragem de colocar, aí nós, com quatro sócios, colocamos (Ficha 8).

Müller (2001) aponta que ao mesmo tempo em que a ampliação da AGRECO conferiu maior visibilidade social, poder de barganha, construção das agroindústrias, força política para conquista de novos canais de comercialização, promoveu também, conforme já mencionado, o distanciamento e esvaziamento das relações de participação e solidariedade construída entre e pelos agricultores. Com isso, a autora não quer dizer que o problema da Associação está no seu tamanho, mas sim na rapidez com que se deu o processo.

O distanciamento apontado por Müller ficou evidenciado na participação dos agricultores nas atividades propostas por ocasião deste projeto de BPF. Muitas famílias se tornaram passivas em relação às decisões dos dirigentes, reproduzindo a relação “patrão-cliente” mantida com os comerciantes, no início da colonização, ou, mais recentemente, com os atravessadores. Em relação ao curso, alguns agricultores deixaram claro que estavam participando porque a AGRECO mandou. Nestes casos, em que os agricultores não demonstram interesse em participar de capacitações, o trabalho apresenta resultados pouco efetivos.

As observações feitas durante o trabalho de campo corroboram tal afirmação. A participação e a colaboração nas atividades, seja nos cursos, seja na implantação de BPF, foi facilitada nos casos em que o interesse pelo projeto também partia da família. Embora se tenha buscado instigar a participação dos agricultores por meio de convites que apontavam o objetivo do curso, a ausência de representantes de alguns condomínios e a desmotivação de alguns participantes evidenciou a falta de interesse de alguns agricultores em relação a este tipo de atividade. Durante as entrevistas, ao serem questionados sobre o curso ocorrido alguns meses antes, foi possível perceber que muitos não valorizaram esta atividade de capacitação e acabaram por priorizar outras tarefas.

Ah, aquele dia eu não pude. Acho que foi recebido [o convite] mas não... Recebido acho que foi mas naquele dia nós tava com compromisso, não sei o que era, veio meio em cima da hora e daí não deu de ir. Acho que o [nome do técnico] trouxe um dia antes e daí nós tava com cana lá pra fazer cachaça daí não deu de nós sair, que tava processando. Foi entregue sim, só foi bem em cima da hora e daí nós já tava com tudo planejado. Até o [técnico] disse “não, a gente que passa e se não der de vocês ir, a gente repassa mais ou menos o que era” (Ficha 6).

Ah, é sempre bom tu tá participando de cursos assim. Só que às vezes a gente tá tão ocupado na propriedade que é difícil tu tá saindo dois, três dias pra fazer um curso. Eu acho que seria melhor assim: pegar um curso e fazer um curso de um dia. É muito melhor do que... é muito difícil pra gente que trabalha na propriedade tá saindo três dias pra fazer um curso ou dois dias. Então isso fica bem complicado porque o tempo que tu tá fora, as tuas coisas ficam (Ficha 11).

Esta última citação demonstra que é necessário encontrar formas de ação que permitam conciliar as capacitações com a dinâmica de trabalho da agricultura familiar, de forma a facilitar a participação da maioria. A avaliação da primeira etapa do curso confirma tal afirmação, pois os agricultores justificaram a ausência dos demais associados em função da dificuldade de sair por dois dias da propriedade.

Por outro lado, a ausência de representantes de todas as agroindústrias no curso pode ser consequência da desmotivação, que não parecia ser somente em relação ao curso ou ao projeto. Durante as entrevistas foi possível perceber um certo descontentamento e falta de perspectivas em relação ao futuro da agroindústria. Wilson Schmidt (2004) afirma que o diagnóstico realizado em 2001 sobre as principais fragilidades encontradas no funcionamento das unidades da Associação apontou: problemas internos de organização, como indefinição de papéis e responsabilidades na diretoria e na gerência da agroindústria; divergências entre sócios; falta de recursos; poucos sócios ou afastamento de sócios; venda de produtos "por fora" da Associação; insuficiência de matéria-prima e divergências na relação com parceiros.

Além disso, o mesmo diagnóstico apontou que em algumas unidades a capacidade ociosa chegava a 80%, dado que se confirmou durante a pesquisa de campo, visto que a maioria dos condomínios processa apenas uma ou duas vezes por semana. Nos demais dias, as unidades ficam sem atividade. Tal ociosidade reflete o fato de que as exigências mínimas em termos de estrutura e instalações foram superdimensionadas, não condizendo com a realidade produtiva da agricultura familiar. Em trabalho sobre a qualidade de conservas de hortaliças, realizado com agricultores familiares de Porto Alegre/RS, ao serem questionados sobre as dificuldades e problemas relacionados à produção de conservas de hortaliças, os agricultores afirmaram não ter condições de "entrar no sistema" porque a produção não é contínua e assim, teriam de fazer um investimento muito alto sem ter retorno o ano inteiro (CRUZ, 2004).

Como agravante, a dificuldade apontada pelos agricultores em relação à comercialização dos produtos inibiu a participação de agricultores tanto nos cursos quanto na implantação de BPF nas três unidades. Esta situação sugere que a demanda por este projeto partiu da unidade central e não dos agricultores, muito embora em alguns casos, principalmente na implantação de BPF, os agricultores pareceram valorizar a iniciativa.

Além disso, muitos agricultores ressaltaram as dificuldades decorrentes do pequeno capital de giro. No caso das agroindústrias de cana-de-açúcar¹⁸, o orçamento do projeto das agroindústrias previa o capital de giro de R\$ 1.600,00, sendo que neste item incluía-se mão-de-obra, depreciação, administração, UCAG, insumos, matéria-prima, energia elétrica, frete e outros (CEPAGRO, 1999).

¹⁸ Vale lembrar que uma das agroindústrias de cana-de-açúcar, escolhida para participar do projeto de implantação de BPF, apresenta elevado grau de depreciação. Esta situação, somada à desmotivação da família em investir na unidade, comprometeu a efetivação das atividades previstas no projeto, o que está detalhado no Capítulo 4.

A longa indefinição em relação às agroindústrias que participariam do projeto ilustra a forma centralizada com que esta ação foi tomada. Além disso, a atitude de muitos agricultores, sócios da AGRECO, frente às dificuldades mencionadas demonstra que a relação historicamente presente entre agricultores e comerciantes (ou atravessadores) pode ser observada neste caso, em que os agricultores esperam que a AGRECO resolva as dificuldades. Com isso, não está se afirmando que a Associação deva se eximir de qualquer responsabilidade mas sim de que a atitude passiva dos agricultores frente às decisões da AGRECO reforça a relação existente desde o início da colonização com o comerciante do município. Deste modo, como também foi evidenciado por Paulilo (1990) com respeito à integração no Sul de Santa Catarina, muito mais do que uma nova relação entre os agricultores e a Associação, o que se percebe é um rearranjo das antigas formas de relação entre os agricultores e os comerciantes. Como consequência, as dificuldades tornam-se fortes causas de desmotivação e desconfiança, culminando na desarticulação dos associados.

Por outro lado, tal desmotivação em relação à Associação parece ser suavizada nos casos em que os agricultores entraram na AGRECO por convicção, por acreditar na agroecologia como alternativa para a reprodução da família. Nestes casos, os entrevistados demonstravam estar mais dispostos a assumir e a enfrentar as dificuldades. “É uma coisa que nós sempre gostamos de trabalhar, com as abelhas. Eu gosto do contato das abelhas então, mesmo se um dia cair a venda, ou alguma coisa, sempre manter, ter algumas caixas pra tá sempre indo lá mexer, conversar com elas” (Ficha 11).

Por fim, embora não seja o objetivo deste trabalho, cabe mencionar a desarticulação e o desinteresse de muitos agricultores entrevistados. Esta situação tornou-se, de certa forma, limitante no processo de melhoria da qualidade dos produtos da AGRECO. Como veremos no próximo capítulo, o sucesso e os avanços em relação à implantação de BPF foram proporcionais ao envolvimento e motivação das famílias responsáveis pelo processamento.

Neste capítulo abordou-se o processo histórico que ocorreu na região das Encostas da Serra Geral, desde a colonização até a organização da AGRECO e a construção das agroindústrias. Neste processo, cabe ressaltar que a comercialização sempre foi um ponto frágil para os agricultores da região e sempre esteve dominada por comerciantes ou atravessadores, que determinavam os preços dos produtos. De certo modo, tal situação pode ser constatada ainda hoje na relação existente entre a Associação e os associados. Nos casos em que os agricultores responsabilizam a Associação pelas dificuldades ou esperam que a Associação resolva eventuais dificuldades, é possível perceber desmotivação e pouca

disposição para aprimorar a qualidade dos produtos e agilizar as melhorias necessárias à agroindústria.

A partir desta caracterização e destas reflexões, procurando compreender a produção e discutir a construção do conhecimento em BPF, no próximo capítulo exploram-se os resultados dos cursos realizados com os agricultores da AGRECO e da implantação de BPF em três unidades da Associação.

CAPÍTULO 4 – IMPLANTAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO: MÚTUO APRENDIZADO

Os resultados e as experiências proporcionadas pelas atividades envolvendo os cursos e a implantação de Boas Práticas de Fabricação em agroindústrias da AGRECO assinalaram o caráter de pesquisa-ação do projeto. A constante troca de conhecimentos e experiências entre a pesquisadora e os agricultores envolvidos favoreceu a construção do conhecimento sobre a situação de ARPP e da agricultura familiar no que se refere ao aprendizado da pesquisadora, e sobre legislação sanitária e BPF, no que diz respeito ao aprendizado dos agricultores.

Neste capítulo, após relatar os processos de implantação de BPF nas três agroindústrias, discutem-se os resultados obtidos nestas unidades e, por fim, aborda-se a troca de saberes resultante deste tipo de estudo.

4.1 A implantação de Boas Práticas de Fabricação

Como já foi abordado no Capítulo 2, o processo de definição de quais agroindústrias participariam da implantação de BPF não foi trivial, e vários fatores retardaram a definição das unidades. Assim, apenas uma das agroindústrias permaneceu no projeto desde o princípio, e as outras duas foram incluídas cerca de dois meses depois. O atraso afetou a implantação do projeto, mas, também, mostrou que o tempo não é o único fator para se obter êxito em relação à implantação de BPF. As atividades desenvolvidas pelas agroindústrias que participaram desta etapa são produção de melado, produção de macarrão e pães e abate de frangos.

As etapas previstas envolviam as seguintes atividades: diagnóstico das agroindústrias a partir da Lista de Verificação presente na Resolução RDC n° 275; acompanhamento da produção utilizando placas com meio de cultura para definir os locais e as fases do processamento que se caracterizam como potenciais fontes de contaminações; discussão com todos os manipuladores da agroindústria sobre o resultado obtido nas placas de meio de cultura; readequação e discussão, com os responsáveis pela agroindústria, sobre as facilidades, dificuldades e considerações sobre a implementação das melhorias necessárias para adequar a agroindústria aos critérios exigidos pela legislação. Por fim, a pesquisadora e a consultora contratada previam elaborar o Manual de Boas Práticas de Fabricação e os Procedimentos Operacionais Padrão a partir de atividades desenvolvidas juntamente com os manipuladores de cada uma das três agroindústrias.

Durante a elaboração do projeto previa-se que a implantação de BPF ocorreria de forma semelhante nas três unidades envolvidas. Contudo, cada unidade avançou as etapas previstas de diferentes formas, conforme a situação específica enfrentada.

A seguir, são apresentadas as características relevantes de cada uma das unidades envolvidas nesta etapa do projeto, detalhando o processo de implantação de BPF nas agroindústrias.

4.1.1 A agroindústria de melado

O grau de depreciação da agroindústria que processa melado é marcante. Nesta unidade, as condições de trabalho são desfavoráveis, tanto no que se refere à higiene na produção, quanto à segurança dos trabalhadores durante o processamento. A Figura 7, a seguir, ilustra parte das condições desta agroindústria. Como é possível observar, há várias rachaduras no piso e paredes da fornalha. O vapor e a fumaça são, em alguns momentos, intensos dentro da área de processamento, prejudicando a saúde dos trabalhadores e a qualidade do produto, visto que o vapor, após condensar-se no teto, goteja sobre toda a área. Nesta unidade, embora se tenha discutido largamente o resultado das placas com meio de cultura e a importância de melhorar as condições de processamento, o agricultor não ficou motivado em dar continuidade ao projeto por considerar mais importante neste momento captar recursos para reformar e readequar sua planta. Frente à indisposição dos responsáveis por esta unidade em fazer inclusive as melhorias que acarretariam em baixos investimentos, procurou-se elaborar o diagnóstico detalhado dos problemas e o orçamento necessário para resolver os problemas da unidade.



Figura 7: Depreciação de agroindústria de melado da AGRECO – Santa Catarina.
Fonte: Pesquisa de campo.

Durante a entrevista, ao ser questionado sobre quais seriam as maiores dificuldades de sua agroindústria hoje, o agricultor percebe os problemas e, diante deles, mostra-se bastante desmotivado.

A dificuldade maior hoje é manter ela [a agroindústria] em condições adequadas pra fazer um bom manejo ou ter umas boas práticas. Não tem capital de giro, não tá sobrando dinheiro pra você fazer as melhorias e isso tá preocupando mais. No início teve alguns problemas mas agora têm muitos, agora equipamentos... A questão do vapor no início já tinha mas não era tanto como agora. Agora tem muita fumaça junto, exaustor tem só mais um funcionando... É decantador, moenda, tudo tá precisando ser mudado. Os pisos tão ruim também, então fazer uma boa higienização não tá fácil, não se consegue (Ficha 7).

Nesta citação, o agricultor refere-se ao capital de giro que, como foi abordado no Capítulo 2, é uma dificuldade enfrentada por outros agricultores da Associação. Vale lembrar que o valor estipulado pelo PIAMER para capital de giro das unidades que processariam cana-de-açúcar, ainda que se destinasse somente à depreciação, seria insuficiente para readequar a unidade. Contudo, é preciso mencionar que a atual situação desta agroindústria foi gradualmente se agravando ao longo dos sete anos de atividade e, durante este tempo, poucas ações foram feitas para mitigar a depreciação observada atualmente.

4.1.2 A agroindústria de frango

A agroindústria que processa frangos apresenta uma situação diferente. Por processar um produto de origem animal, sempre em que há atividades na unidade, um veterinário, técnico contratado pela prefeitura, acompanha a produção e, quando necessário, orienta os trabalhadores. Nesta unidade, não há problemas de depreciação e as boas práticas permeiam toda a atividade produtiva. Quando consultado sobre o que mudou em relação ao processamento, comparando com o processamento feito em casa¹⁹, o agricultor afirma:

É, a estrutura tá bem melhor, com condições, com instalações, com alguns equipamentos a mais. Também junto com a agroindústria se conseguiu mais assistência técnica, na área de processamento, principalmente. Então acho que deu uma condição bem melhor, em todos os aspectos do processo (Ficha 10).

Em relação à presença do técnico da prefeitura durante o abate, o agricultor afirma:

Sim, esse é um procedimento da Inspeção. Todo produto de origem animal tem que ter um veterinário. Todo o frango abatido tem que ser vistoriado por ele. [E ele tira as dúvidas que surgem?] Ah, sim! Ele está acompanhando... Tem alguns problemas de produção que surgem no abate. Às vezes o frango tem um calo no pé, isso é sinal de que a área que ele tava não tinha cobertura suficiente, tava muito compactada... No pé, no peito... cada um que passa lá ele anota. Assim, deu um problema no pé, ele anota. No final da produção “tinha tantos frangos com problema no pé, no peito...” Às vezes ele mesmo se desloca até a propriedade, “tivemos esse problema, temos que...”, ele vê a situação que tava e já orienta o produtor a mudar. Ele tem sido um bom profissional nesta área. Muito prestativo, muito atento... [E em relação às boas práticas ele também orienta, dá algumas dicas?] Ah, sim. Tudo que ele tem conhecimento, ele contribui direto.... bem atento (ficha 10).

Nesta unidade, além do diagnóstico detalhado, elaborou-se o estudo de contaminações e o plano de adequações, detalhados no próximo item. Contudo, não foi possível elaborar os POP e o Manual de BPF em razão do atraso na definição do projeto (esta foi a última unidade que passou a fazer parte do projeto). Embora o atraso na inclusão desta agroindústria tenha comprometido algumas etapas do projeto, foi possível organizar um encontro com os oito manipuladores desta unidade para discutir os resultados da avaliação dos pontos com risco de contaminação microbiológica da agroindústria. O resultado de algumas das placas apresentadas e discutidas neste encontro pode ser observado nas Figuras 8 e 9. Nesta

¹⁹ A planta que abate frango foi adaptada. No projeto original ela previa o processamento de hortaliças, trabalho que era feito na casa do agricultor antes da implantação da agroindústria.

oportunidade, foram reforçados os principais conceitos de higiene pessoal e de higiene do ambiente necessários à produção de alimentos.



Figura 8: Microrganismos em placas com meio de cultura evidenciando contaminação das mãos de uma agricultora.

Fonte: Pesquisa de campo.



Figura 9: Microrganismos em placas com meio de cultura evidenciando contaminação de superfície.

Fonte: Pesquisa de campo.

4.1.3 A agroindústria de macarrão

Por fim, na unidade que processa macarrão, o trabalho pôde ser desenvolvido integralmente. Nesta situação, foi interessante perceber a motivação da família em melhorar e

adequar a agroindústria à legislação²⁰. Dias antes de fazer a entrevista com a família, técnicos da Vigilância Sanitária haviam visitado a unidade. Assim, ao ser questionado sobre o que os técnicos haviam falado, o entrevistado afirmou que:

Eles mostraram esse negócio aí do procedimento operacional padrão que tinha que fazer. Eu já comecei a fazer. E daí eles vão preencher um questionário, o que tem, o que não tem, e daí eles vão fazer o novo alvará, que tá vencido. [E em relação à agroindústria, eles deram alguma dica sobre o que tinha que ser melhorado?] É, aquilo que nós conversamos aquele dia, que a [consultora do Projeto] mostrou. A maioria foi isso ali. Alguma coisa nós já fizemos, trocamos alguma coisinha, pouco coisa ainda mas... Daí pra fazer o vestiário, fazer aos pouco, né, conforme conseguir, né. Só praticamente isso ali. Eles gostaram né, nós fizemos as mudanças que pediram. Eu mostrei aquele negócio na parede, eles gostaram bastante. Outra coisa... daí tem que fazer o Anexo 10 que nós já mandamos fazer com o contador, que eles pediram pra fazer o alvará. E a embalagem do produto precisa do anexo.

O “negócio” na parede ao qual se refere o entrevistado é o estudo de contaminações e o plano de adequações, que podem ser observados nos ANEXOS D e E, respectivamente. Este material, que foi elaborado juntamente com os manipuladores desta unidade, foi afixado dentro da agroindústria, em local visível. A elaboração do estudo de contaminações foi um exercício interessante visto que, ao refletir sobre os riscos que poderiam estar presentes em cada etapa do processamento, as atitudes e procedimentos, ações mecânicas para os manipuladores, passavam a ser analisados e, em alguns casos, questionados. Em relação ao plano de adequações, todos os itens que precisavam ser corrigidos para melhorar a qualidade do produto foram organizados em uma tabela. A sugestão era de que, na medida em que as adequações fossem feitas, os “selinhos” fossem sendo corrigidos também. Estas atividades, somadas à discussão dos resultados das placas com meio de cultura, propiciaram a análise, pelos próprios manipuladores, do processamento e das atitudes adotadas na agroindústria, contribuindo para que os agricultores se conscientizassem sobre os possíveis riscos de contaminação dos produtos e visualizassem as mudanças necessárias para aprimorar o processamento.

Os próprios manipuladores escreveram os POP da agroindústria, descrevendo todas as etapas de limpeza e de processamento do macarrão. Este material foi lido com todos, digitado e organizado na forma de um documento. Além disso, a partir do acompanhamento da

²⁰ Cabe ressaltar que essa unidade não foi construída a partir do PIAMER. Foi uma iniciativa da família, que procurando alternativas para aumentar a renda, comprou uma padaria, localizada na sede do município. Após alguns anos de atividade, a padaria foi desativada e a estrutura foi adaptada para a produção de macarrão. Ao ingressar na AGRECO, a família passou a produzir o macarrão com matérias-primas orgânicas.

produção, elaborou-se o Manual de Boas Práticas de Fabricação, material entregue juntamente com os POP à unidade. Ao final deste trabalho, um dos manipuladores sugeriu elaborar uma tabela para anotar o dia em que alguns procedimentos, como limpeza da caixa d'água e manutenção de equipamentos, fossem feitos. Tal atitude, surpreendente se comparada ao processo ocorrido nos outros dois casos, é um passo importante em relação à garantia da qualidade dos alimentos e demonstra que, a partir de trabalhos em parceria entre técnicos e agricultores, é possível avançar muito em relação à qualidade e padronização dos produtos de ARPP.

4.2 A relação entre os resultados obtidos

As diferenças percebidas na receptividade ao projeto e a motivação demonstrada em aprimorar o processo produtivo observadas nos três condomínios propiciaram reflexões a respeito dos interesses e motivações que estavam envolvidos nos três casos. Analisando estas diferentes situações, pode-se fazer uma relação entre a motivação dos envolvidos em implantar BPF com o retorno financeiro que as respectivas unidades estão trazendo.

Ao serem questionados sobre as expectativas em relação ao futuro, as respostas dos entrevistados evidenciam a satisfação em cada um dos casos:

É, temos que dar uma reformada, reequipar ela melhor, colocar o projeto de boas práticas em funcionamento e talvez buscar mais, buscar fazer um aproveitamento melhor, fazer um destilador junto, pra quando tem uma cana que não é boa pra melado então aproveita pra fazer outro produto pra não ter perda [...] É, se tiver condições manter ela funcionando, sei lá, de repente, no futuro chegar até a exportar alguma coisa, a hora que trabalhar com vidro [embalagem], se definir bem o padrão, tem que ver se mexer com ele morno ele não cristaliza depois, fazer uns testes, se der pra envasar ele quente e ele se manter líquido, aí dá pra aumentar a validade e tentar até uma exportação talvez; aí a validade dele talvez vai pra dois anos [agroindústria de melado].

A gente tem um projeto agora, com uma sinalização bastante favorável da Inspeção, pra fazer pequenas adequações e poder trabalhar com outras carnes. [...] Isso abre uma perspectiva boa de mercado, você tendo uma produção mais diversificada, atende também uma demanda dos produtores orgânicos que têm, quase todos eles têm, produzem algum gado, outros tem a tradição de produzir algum suíno ou ovelha. [...] Até pra conseguir otimizar um pouco a produção de mais propriedades, então a gente conseguiu junto à Cidasc, trocamos muita idéia com eles de como fazer e, finalmente, chegamos a uma sugestão deles que a gente acredita que consegue fazer o investimento agora necessário pra isso e que atende a todas as exigências da Inspeção, então pra poder tá trabalhando com mais produtos. Inicialmente, a gente vai agora começar em seguida com carne de gado e num segundo momento daí montar defumador, essas coisas pra fazer alguns defumados também já pensando em

incluir a carne suína também. A idéia é trabalhar um dia com frango, outro dia com carne bovina, outro dia com carne suína e passar a ter, aos poucos, movimento todo o dia. Isso vai exigir algum investimento, mas o pessoal, os sócios tão dispostos a tentar buscar o recurso pra viabilizar isso, né [agroindústria de frango].

Aumentar, sempre aumentar mais até... nós já pensamos em fazer, se precisar, construir em outro lugar, pra fazer uma construção apropriada pra indústria, o dia que aumentasse pro macarrão [...] É, fazer outros produtos, conforme a gente vê. Se aumentar, daí no caso tem que colocar empregado porque só nós pra fazer muita coisa não dá conta. Mas a intenção é essa, de aumentar a venda [agroindústria de macarrão].

As respostas mostram sutilmente as diferentes perspectivas de cada situação. No caso do condomínio que processa melado, a necessidade primeira é de adequar a estrutura do estabelecimento. Esta adequação requer investimentos e, frente a isso, o agricultor comenta sobre a incerteza de manter a unidade em funcionamento no futuro. A desmotivação da família responsável pelo processamento nesta unidade refletiu-se no pequeno avanço em relação às etapas da implantação de BPF.

A agroindústria que abate frango, na qual a implantação de BPF avançou um pouco mais, tem planos concretos para a diversificação da produção e já está se articulando para alcançar os objetivos idealizados. Embora o atraso para a definição desta agroindústria como integrante do projeto tenha comprometido a execução de todas as etapas previstas, os resultados são positivos visto que, em um curto espaço de tempo, foi possível ter resultados importantes. Tais resultados podem ser consequência direta da ação do técnico da inspeção, que, como já foi mencionado, orienta as melhorias na produção.

Por fim, no único condomínio em que o projeto foi finalizado, o que se percebe é um visível desejo de aumentar a produção e o lucro gerado pelo empreendimento. Nesta unidade, o trabalho essencialmente familiar é distribuído uniformemente entre os quatro membros da família. E, em função do empenho e dedicação de toda a família em aprimorar as instalações e o processamento do macarrão, foi possível a conclusão do projeto nesta unidade, embora também tenha havido certo atraso para iniciar as atividades.

A diversidade observada em uma situação de agroindustrialização por agricultores familiares também é apontada por Sgarbi (2006), que reforça as condições diferenciadas que cada unidade apresenta e considera que tais peculiaridades, originárias do seu caráter familiar, indicarão a forma que cada unidade irá se desenvolver e se relacionar com o processo de comercialização de seus produtos. Contudo, antes mesmo da comercialização, a reflexão da autora, aplicada a todo o processo produtivo, incluindo a produção primária e o processamento, reforça a necessidade de que os projetos de capacitação voltados à agricultura

familiar sejam, em certa medida, flexíveis às necessidades e objetivos de cada agroindústria ou família estudada.

4.3 A pesquisa-ação como ferramenta para a construção do conhecimento

As diferentes abordagens entre os cursos e o acompanhamento da produção, através da implantação de BPF, forneceram importantes reflexões sobre a construção do conhecimento em relação às BPF. Em suas duas etapas, o curso ofereceu carga intensa de informações, não sendo possível saber como e em que medida tais informações foram ou não incorporadas pelos agricultores e aplicadas nas agroindústrias. Neste caso, por não haver um acompanhamento no local de produção, o papel de atividades nos moldes de cursos indica ser a sensibilização dos participantes sobre a necessidade de adotar procedimentos de higiene essencial para garantir a qualidade dos produtos. Além disso, os cursos podem estabelecer relações entre técnicos e agricultores e entre os próprios agricultores, no sentido de construir vínculos que facilitam a troca de informações e a solução de dúvidas sobre a produção.

Por outro lado, a implantação de BPF, embora exija mais tempo e dedicação tanto dos técnicos quanto dos agricultores, permite analisar a agroindústria e o processo produtivo com maior profundidade. Dessa forma, atitudes que em um primeiro momento pareciam não ter conseqüências diretas na qualidade do produto passam a ser pensadas e analisadas. A partir dessas reflexões, o agricultor é capaz de adotar ou abandonar determinadas atitudes ou modos de processamento. O estudo de contaminações e o acompanhamento do fluxo produtivo com placas com meio de cultura foram ferramentas importantes, que promoveram o reconhecimento e a assimilação de perigos ou riscos à qualidade do produto durante o processamento.

A atuação do técnico responsável pela inspeção, no caso do condomínio de frango, demonstra os resultados positivos de situações em que se estabelece uma relação de confiança e parceria entre técnicos e agricultores. A partir dessa relação, as recomendações feitas pelo técnico são aceitas e praticadas pelos manipuladores. Isso demonstra que o agricultor, como principal interessado em valorizar seus produtos, deve ser visto como parceiro na construção da qualidade dos alimentos de ARRP.

Mais do que capacitações focadas na transferência de conhecimento, são fundamentais para a qualidade dos produtos de ARPP programas continuados, que estimulem a participação e conscientização dos envolvidos. Todas as formas de incluir os agricultores nas atividades de capacitação, buscando a adequação ou a discussão de critérios exigidos pela legislação são

fundamentais para construir a autonomia e responsabilidade dos agricultores envolvidos com a agroindustrialização. Neste sentido, a pesquisa-ação facilitou a construção de uma relação igualitária entre os envolvidos no projeto, de modo que foi possível estabelecer troca de conhecimentos e experiências entre a pesquisadora e os agricultores. Esta relação necessitou certa flexibilidade para que, a partir das necessidades e motivações dos agricultores, as atividades previstas no projeto, tanto no que diz respeito aos cursos quanto no acompanhamento nas agroindústrias, fossem reavaliadas e adaptadas às condições de cada situação.

Seria interessante continuar acompanhando estas três unidades para verificar como estas diferentes situações vão se apresentar nos próximos anos. Se realmente houve sensibilização sobre a importância de melhorias, sobre o plano de adequações, sobre os POP e sobre os dados presentes no Manual de BPF, é bem possível que essas unidades consigam aprimorar a qualidade dos produtos, padronizá-los e desenvolver um sistema de controle da qualidade.

A utilização de métodos participativos, ainda que demande maior disponibilidade de tempo, criatividade e flexibilidade, demonstrou ter resultados significativos, seja em relação à avaliação dos cursos, seja na igualdade estabelecida durante a implantação de BPF nas três agroindústrias. Embora as etapas previstas no projeto não tenham sido integralmente cumpridas em todas as unidades, compreender as limitações, dificuldades e objetivos de cada situação foi importante para que o projeto não perdesse a característica pela qual primava: a construção do conhecimento.

Neste capítulo, o processo de implantação das agroindústrias foi detalhado e as reflexões sobre as diferenças percebidas entre os três casos foi explorada. Desta forma, foi possível perceber que as motivações pessoais e familiares dos agricultores têm papel preponderante para que o processo produtivo seja aprimorado. Uma vez que os interesses pessoais e familiares são centrais na decisão dos agricultores, compreender as motivações ou (des)motivações em cada situação, procurar incluir os agricultores nas etapas de implantação de BPF e discutir os aspectos da legislação sanitária demonstraram ser passos fundamentais para o êxito desses projetos. Neste sentido, as experiências proporcionadas neste projeto, na interação com os agricultores durante os cursos e no convívio nas três agroindústrias trouxeram importantes contribuições para a formação e aprendizado da pesquisadora.

No próximo capítulo, abordam-se aspectos da legislação sanitária, apontando os desafios que esta tem representado para a legalização de ARPP. Após esta contextualização,

exploram-se as visões de qualidade de alimentos dos agricultores da AGRECO, participantes desta pesquisa.

CAPÍTULO 5 – QUALIDADE DOS ALIMENTOS: DA LEGISLAÇÃO ÀS VISÕES DOS AGRICULTORES

Discussões sobre restrições das legislações sanitárias brasileiras em relação às ARPP não são recentes no País e tomam força à medida que as estratégias de agroindustrialização em pequena escala por agricultores familiares vêm sendo estimuladas, inclusive por projetos governamentais. Procurando compreender os aspectos que tornam a legislação sanitária um entrave para a implantação ou legalização de agroindústrias artesanais, procura-se, nesta seção, pontuar algumas questões relativas a este tema. Tal discussão, inevitavelmente densa, se faz necessária pelo contraponto entre as exigências em estrutura ditadas pela legislação e as visões dos agricultores sobre qualidade dos alimentos.

Dessa forma, este capítulo inicia a partir de revisão sobre a legislação sanitária no Brasil, procurando caracterizar o ambiente institucional em que as agroindústrias estão inseridas. Esta revisão proporciona a discussão sobre a qualidade dos alimentos associada à estrutura física e instalações - critérios priorizados pela legislação - e associada às práticas durante o processamento - condição enfatizada pelos agricultores. Complementando a noção de qualidade, exploram-se as visões dos agricultores sobre diferentes dimensões da qualidade dos alimentos.

5.1 Legislação de alimentos no Brasil

No Brasil, o processo de controle da qualidade dos alimentos surgiu no ano de 1950 com a promulgação da Lei nº 1.283. O serviço de inspeção da qualidade era realizado pelo então Serviço de Inspeção Federal – SIF, que fiscalizava os produtos de origem animal por serem considerados meios de cultura para o crescimento de microrganismos. A promulgação dessa lei e a criação de um sistema de fiscalização surgiram em um contexto de desenvolvimento centrado na grande produção urbano-industrial e com substituição de importações. Além disso, a influência norte-americana em relação aos produtos alimentícios importados do Brasil foi outro importante fator para a oficialização do controle de qualidade no país (Prezotto, 1999).

A Legislação Brasileira de Alimentos, que está baseada na normatização do Food and Drug Administration (FDA), dos Estados Unidos, e nas normas estabelecidas pela Comissão do Codex Alimentarius, adota os padrões internacionais para a produção de alimentos. Assim,

inclusive o termo BPF tem origem na tradução de *Good Manufacturing Practices* (GMP), estabelecido pelo FDA.

As principais leis federais vigentes, referentes à qualidade sanitária, são a Portaria SVS/MS n° 326, aprovada no ano de 1997 pelo Ministério da Saúde e a Portaria n° 368, do Ministério da Agricultura. Essas portarias, aprovadas pelo Mercado Comum do MERCOSUL apresentam o título: “Regulamento técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos”, e definem que esses estabelecimentos devam adotar as Boas Práticas de Fabricação como ação de controle sanitário, visando à proteção da saúde da população (BRASIL, 1997).

As Boas Práticas de Fabricação podem ser definidas como um conjunto de princípios e regras para a manipulação adequada dos alimentos, desde a produção até o produto final. Estas condições visam minimizar contaminações de alimentos, garantindo a saúde do consumidor. Embora o termo Boas “Práticas” de Fabricação faça uma alusão às práticas em si, ou seja, aos procedimentos, as exigências referem-se não só às “práticas”, mas igualmente à estrutura, transporte, localização da agroindústria, entre outros, conforme pode ser visto no Quadro 1. O esquema ilustra os itens presentes na Portaria SVS/MS n° 326/97 e na Portaria n° 368, do Ministério da Agricultura. Estes itens, de acordo com tais portarias, devem estar presentes nas indústrias de alimentos e descritos no Manual de Boas Práticas de Fabricação.

CONDIÇÕES HIGIÊNICOSANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS PRODUTORES/INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS	
PRINCÍPIOS GERAIS HIGIÊNICO-SANITÁRIOS DAS MATÉRIAS PARA ALIMENTOS PRODUZIDOS/INDUSTRIALIZADOS <ul style="list-style-type: none"> • Áreas de produção, criação, extração, cultivo ou colheita • Produção higiênica de matérias-primas • Controle de água • Controle de pragas ou doenças • Colheita, produção, extração e abate 	CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DOS ESTABELECIMENTOS <ul style="list-style-type: none"> • Localização • Vias de acesso interno • Edifícios e instalações • Abastecimento de água • Equipamentos e utensílios
REQUISITOS DE HIGIENE NA PRODUÇÃO <ul style="list-style-type: none"> • Controle de qualidade • Prevenção da contaminação cruzada • Uso da água • Produção • Embalagem • Responsabilidade técnica e supervisão • Documentação e registro • Armazenamento e transporte de matérias-primas e produtos acabados 	REQUISITOS DE HIGIENE DO ESTABELECIMENTO <ul style="list-style-type: none"> • Conservação • Limpeza e desinfecção • Programa de controle de higiene e desinfecção • Subprodutos • Manipulação, armazenamento e remoção do lixo • Proibição de animais domésticos • Sistema de controle de pragas • Armazenamento de substâncias tóxicas • Roupas e objetos
HIGIENE PESSOAL E REQUISITO SANITÁRIO <ul style="list-style-type: none"> • Capacitação em higiene • Situação de saúde, enfermidades contagiosas e feridas • Lavagem das mãos e luvas • Higiene e conduta pessoal • Visitantes • Supervisão 	

Quadro 1: Tópicos presentes no “Regulamento técnico sobre as condições higiênic-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos”, Portaria nº 326/97, do Ministério da Saúde.

Fonte: Adaptado de BRASIL (1997) e OLIVEIRA (2002).

Além dessas portarias, o Ministério da Saúde aprovou, em outubro de 2002, a Resolução RDC nº 275 - “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”. O objetivo desta resolução é estabelecer Procedimentos Operacionais Padronizados – POP - que contribuam para a garantia das

condições higiênico-sanitárias necessárias ao processamento/industrialização de alimentos, complementando as Boas Práticas de Fabricação.

As leis em vigor aplicam-se a todos os estabelecimentos que processam alimentos, independentemente da capacidade produtiva. Isso implica que, em grande medida, para atender aos critérios de qualidade presentes na legislação é necessária uma estrutura mínima de processamento, a qual está baseada na noção de qualidade de grandes indústrias de alimentos. Ainda que a Resolução nº 275 refira-se aos procedimentos durante as etapas do processamento (detalhados no Capítulo 2), ela é complementada por uma “Lista de Verificação de Boas Práticas de Fabricação”, salientando, mais uma vez, as exigências mínimas em relação à estrutura.

5.1.1 Agroindústrias Rurais de Pequeno Porte e o ambiente institucional

Ao discutir a legislação convencional para produtos de origem animal nas esferas federal, estadual e municipal, buscando analisar o ambiente institucional no qual as ARPP estão inseridas, Prezotto (1999) considera que desta legislação, três aspectos são de maior relevância, por apresentarem as principais dificuldades para a implantação de ARPP. Estes aspectos se caracterizam pelos conflitos de competência e de orientação entre os diversos órgãos responsáveis pelo Serviço de Inspeção Sanitária (SIS), pelas pesadas exigências de instalações e de equipamentos para o funcionamento de agroindústrias familiares e pela complexidade de documentos necessários para efetuar o registro.

Com o objetivo de facilitar a implantação de pequenas agroindústrias rurais em Santa Catarina, após intenso debate, foi promulgada em dezembro de 1997 a Lei nº 10.610, regulamentada pelo Decreto nº 3.100 no ano seguinte²¹. Essa lei procurou estabelecer regras sanitárias específicas e adequadas para a elaboração e comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal neste Estado (SANTA CATARINA, 1998).

Durante as discussões para aprovação dessa lei, os temas centrais foram as exigências em torno de estrutura, o sistema de inspeção e os procedimentos para registro, entendidos como as principais dificuldades para viabilizar as ARPP e garantir a qualidade sanitária dos produtos procedentes destes empreendimentos. Embora relevante, a discussão em relação à qualidade associada ao processo e às condições de processamento ficou à margem do debate.

²¹ Prezotto (1999), em sua pesquisa de mestrado, explica detalhadamente o processo de criação da Lei nº 10.610.

5.1.2 Os conflitos de competência e de orientação entre os diversos órgãos responsáveis pelo Serviço de Inspeção Sanitária (SIS)

A partir da aprovação da Lei nº 10.610, caberia ao Serviço de Inspeção Estadual (SIE), através da Companhia Integrada de Desenvolvimento Agrícola de Santa Catarina (CIDASC), registrar, inspecionar e fiscalizar os estabelecimentos, independentemente da produção ser de origem animal ou vegetal. Contudo, como aponta Vanice Schmidt (2003), há uma disputa com relação à definição das competências dos órgãos da saúde e da agricultura, visto que, de acordo com a lei federal, caberia ao Ministério da Saúde o registro dos produtos de origem vegetal.

Neste sentido, Prezotto (1999) afirma que, um ano após a implantação dessa lei estadual, nenhuma ARPP havia se beneficiado dela para implantar ou legalizar uma agroindústria. Tal resistência também é apontada em pesquisa realizada em 2002 pelo Instituto de Planejamento e Economia Agrícola de Santa Catarina sobre os entraves que afetam o agroturismo em Santa Catarina (VARASCHIN et al, 2004). Quando questionados sobre o que se deveria fazer para atender às exigências dos órgãos de fiscalização sanitária dos três níveis (municipal, estadual e federal), a maioria dos 33 agricultores entrevistados apontou a necessidade de diferenciar os produtos coloniais/artesanais dos produtos industrializados para reduzir/facilitar as exigências. De acordo com os autores daquele estudo, se a Lei nº 10.610 tivesse tido reconhecimento dos órgãos de fiscalização do Estado, a sugestão dos agricultores já estaria em prática, mas há resistência em aplicar a lei estadual.

Por um lado, o SIE está atrelado ao SIF, sistema do Ministério da Agricultura e, dessa forma, adota as leis federais; por outro, caberia à Vigilância Sanitária, órgão do Ministério da Saúde, a fiscalização de produtos de origem vegetal. Como agravante, os técnicos do Serviço de Inspeção no Estado de Santa Catarina não dispõem de estrutura para acompanhar a produção de todas as agroindústrias artesanais que processam produtos de origem animal ou vegetal. Em consequência, os técnicos da CIDASC, responsáveis pelo SIE, continuam fazendo a inspeção de produtos de origem animal, e os técnicos da Vigilância Sanitária, do Ministério da Saúde, fazem inspeção dos produtos de origem vegetal. Em ambos os casos, os técnicos seguem as orientações presentes nas leis federais. Estas indefinições fazem com que, embora aprovada, a Lei Estadual nº 10.610 não represente avanços práticos em relação à implantação e legalização de ARPP.

Como possibilidade para minimizar os problemas decorrentes da definição de competências para fiscalizar as indústrias de alimentos, em março de 2005 formou-se um

Grupo de Trabalho Interministerial (GTI), com a finalidade de estabelecer diagnóstico e apresentar propostas para aperfeiçoar as atividades de inspeção e fiscalização sanitária e o controle dos produtos de origem animal e vegetal destinados ao consumo humano. Como resultado dos debates gerados, o relatório aponta (BRASIL, 2005, p.12):

- i) implantação de um sistema integrado de controle sanitário de alimentos que garanta: a preservação da saúde humana e do meio ambiente, sem a imposição de obstáculos para a instalação e legalização de pequenas agroindústrias; **o foco de atuação na qualidade sanitária dos processos de produção**, fundamentados nas Boas Práticas Agropecuárias e de Fabricação e, desejavelmente, no sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle; e **o processo educativo permanente e continuado para todos os atores da cadeia produtiva**;
- ii) circulação em âmbito nacional de produtos fiscalizados por estados e municípios, desde que os mesmos tenham aderido ao sistema integrado de controle sanitário de alimentos referido no item anterior;
- iii) democratização do sistema, assegurando a máxima participação das três esferas de governo, da sociedade civil, de agroindústrias, dos consumidores e das comunidades técnica e científica;
- iv) **integração dos órgãos responsáveis pelo controle de alimentos** [sem grifos no original].

Em março de 2006, um ano depois deste debate, foi publicado o decreto que regulamenta a Lei Agrícola nº 9.712/98 (BRASIL, 1998), e que se refere ao detalhamento de três artigos relacionados à inspeção sanitária, além de criar o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA). Com este sistema, a inspeção se torna integrada e, ao invés de cada serviço municipal, estadual e federal atuar isoladamente, eles passam a fazer parte de um único sistema.

Se, de fato, esta lei for aplicada, representará facilidades às ARPP, na medida em que a tendência é unificar o sistema de inspeção, de forma a não mais haver divergências entre os diferentes órgãos de fiscalização. Contudo, como aponta Oliveira (2002), a postura dos técnicos deve ser no sentido de orientação e confiança, pois, como percebeu em seu trabalho de campo, a maioria dos agricultores considera indesejável a presença de pessoas estranhas avaliando seu estabelecimento. A orientação técnica nestes moldes é defendida pela autora como forma de o agricultor esclarecer dúvidas e reconhecer práticas inadequadas.

Nesse sentido, tão importante quanto unificar o SIS, é efetivar os processos educativos continuados, presentes nas conclusões do GTI e promover discussões a respeito da postura e

abordagem dos técnicos responsáveis pela fiscalização. Esta pode ser uma forma de incentivar e conscientizar os envolvidos de que, a partir de relações de confiança e orientações educativas, os resultados em relação a melhorias nos processos produtivos de ARPP podem ser efetivos.

5.1.3 As exigências em instalações e equipamentos

As exigências presentes nas legislações sanitárias federais em relação à estrutura e equipamentos são consideradas por Prezotto (1999), restritivas à realidade das ARPP. No mesmo sentido, Mior (2005) entende que as exigências feitas são, muitas vezes, impeditivas para a legalização de ARPP, já que são elaboradas a partir da realidade de grandes indústrias de alimentos, que exportam grande parte da produção. Para muitos técnicos, a qualidade está diretamente associada a grandes estruturas e refere-se à sanidade e à legalidade do empreendimento.

O modelo de inspeção previsto nesta legislação convencional segue uma filosofia de controle de qualidade vinculada essencialmente à grande estrutura física dos estabelecimentos. Neste sentido, ela atua com um caráter rigoroso em relação às exigências em grandes instalações e equipamentos, o que implica ‘pesados’ investimentos para implantação de agroindústrias (PREZOTTO, 2005, p. 149).

O rigor exigido pela legislação sanitária impede que, em muitos casos, os empreendimentos de pequeno porte sejam legalizados, sem que necessariamente os produtores deixem de produzir e vender os produtos. Neste sentido, as exigências acabam por contribuir para a comercialização informal de produtos, os quais possivelmente não receberam nenhum tipo de orientação ou acompanhamento técnico. A estrutura exigida pela legislação sanitária requer investimentos altos para a grande maioria dos agricultores familiares e, além disso, tais estruturas são superdimensionadas para a escala de produção da agricultura familiar.

A informalidade pode ser a responsável pela imagem que uma parcela significativa dos consumidores possuem dos produtos de ARPP como sendo feitos sem higiene. Oliveira, Schmidt e Schmidt (2000, p. 46) consideram que “esse pode ser o resultado de políticas maximalistas de vigilância sanitária, que por exigir demais, acabam jogando na clandestinidade uma boa parte da produção e do comércio de produtos alimentares transformados”.

O avanço do debate em termos de estrutura para o debate focado na relevância do processamento para a garantia da qualidade sanitária dos alimentos é um caminho possível. Entendendo que o cumprimento das exigências em termos de estrutura, de instalações e de equipamentos não é o único fator determinante para a qualidade do produto final - visto que tal característica também decorre da adoção de práticas e atitudes higiênicas durante a produção de alimentos - é possível focar no processo, desde a produção da matéria-prima até o produto final, como condição à qualidade sanitária dos produtos.

No caso de ARPP, em que os agricultores são os responsáveis pelo processo produtivo - ao contrário de grandes unidades, em que há supervisores de produção - a qualidade final dependerá basicamente das práticas e dos processos incorporados pelos agricultores. Assim, tanto ou mais importante que exigir a estrutura de grandes agroindústrias às ARPP, é capacitar os agricultores, através de acompanhamento da produção, orientação e projetos educativos.

Dessa forma, valoriza-se a qualidade associada a todas as etapas da produção, o que torna possível a discussão focada não apenas em condições físicas do estabelecimento mas também em todo o processo.

Por fim, a última dificuldade apontada por Prezotto, o registro de ARPP, está na mesma ordem de discussão das exigências em termos de estrutura. Considerando a realidade da agricultura familiar, as adaptações também devem envolver esta etapa burocrática para viabilizar a legalização destes empreendimentos. Este tema, ainda que relevante em relação à legalização de ARPP, por não ser o foco deste trabalho, não será aprofundado.

Embora aprovada, a Lei Estadual nº 10.610 não representou facilidades para implantação e legalização de pequenas agroindústrias rurais, possivelmente em razão do ambiente institucional no qual as ARPP estão inseridas. Contudo, entendendo que a agroindustrialização em pequena escala é importante para muitas famílias rurais, cabe salientar que o amplo debate que ocorreu no Estado em virtude da aprovação desta lei foi fundamental para amadurecer o tema e procurar soluções no sentido de viabilizar as ARPP.

Procurando compreender em que medida os agricultores estão adotando critérios de higiene durante a produção, na seção seguinte exploram-se as visões que os agricultores participantes da pesquisa demonstram em relação à higiene e BPF.

5.2 A estrutura vs procedimentos

Os agricultores - contrariamente à legislação que baseia a qualidade em termos de estrutura e de instalações mínimas - associam a qualidade dos alimentos ao processamento e às atitudes, referindo-se à limpeza e cuidados para evitar contaminações. Embora reconheçam que a estrutura da agroindústria facilita o trabalho, principalmente quando comparam a produção antes e após a implantação da agroindústria, ressaltam a qualidade como atrelada muito mais ao processamento e à manipulação do que à estrutura da unidade de processamento.

Assim, se por um lado a discussão legal acontece principalmente em relação à estrutura física necessária para processar os alimentos, por outro os agricultores demonstram estar se apropriando cada vez mais do conceito e das atitudes necessárias para garantir a qualidade sanitária dos produtos, exigência também presente nas BPF. Quando questionados a respeito de BPF, a maioria dos agricultores afirmou conhecê-las. E, embora em muitos casos não definissem em sua totalidade o que são as BPF, descreviam as atitudes que julgavam necessárias para garantir a qualidade sanitária dos produtos. A limpeza e o uso de sanitizantes foram enfatizados pela maioria dos entrevistados.

Quando terminado o serviço, limpa tudo, deixa tudo limpo. Limpa tudo antes de começar a fazer também. Quando vai fazer lá, tem que passar água, a Qboa [água sanitária] nos tachos, na moenda, em tudo é passado água limpa com água sanitária, né. É limpado tudo antes de começar a fazer (Ficha 6).

Além da questão da limpeza, a preocupação dos agricultores diz respeito aos cuidados necessários para evitar contaminações durante o processamento:

Ah, todas elas são importantes [atitudes]. Desde de que chega ali até a hora que sai. Mais importante é não levar sujeira de fora pra dentro, tipo a gente descasca banana na rua, essas coisas assim, né. Daí, sempre usa vidro esterilizado, sempre quente. Vidro quente e tampa quente. E o outro é o banho-maria ou virar o vidro ali pra.... Mas o mais importante de tudo, na verdade, é na hora de fechar o vidro, que tu tem que tá certo que não ficou oxigênio e nada dentro, né. O molho tu tem que mexer com uma colher pra ficar certo que não ficou oxigênio e aí fechar ele. Então, o mais importante é a parte do envase. No tacho, enquanto tá fervendo, tudo bem. Agora, depois que envasa, ali que tá o perigo. Então tem que cuidar a hora que tá envasando, né (Ficha 9).

A higiene completa, desde a roupa, tudo limpo. Chega, lava a mão, lava calçado, mantém tudo limpo. Tem dia que a gente chega lá, tá tudo cheio de

poeira e coisa. Primeiro limpar, passar um pano por tudo, pano com Qboa [água sanitária] por tudo pra garantir a boa higiene. Botar a touca, botar tudo. Eu acho que tem que tá dentro do que é... Provavelmente vai se fazer um produto sem problema depois. Não é aquela questão de ficar escondendo o problema, tem que se... é o que vai garantir a qualidade, né (Ficha 1).

A preocupação com a higiene e limpeza também foi salientada por agricultores de Porto Alegre, que se encontram em situação distinta das agroindústrias da AGRECO, processando na cozinha da própria casa, em situação de informalidade. Nesta situação, uma agricultora afirma que a dificuldade está em provar que não há problema em comercializar as conservas de hortaliças produzidas nessas condições porque, além de ser tradição de gerações e nunca ter tido problemas, os cuidados de higiene tomados durante o processamento são os mesmos que se os produtos estivessem sendo elaborados para o consumo da própria família (CRUZ, 2004).

Neste sentido, cabe destacar a importância de cursos para o aprimoramento do processo produtivo. No caso da AGRECO, em que várias capacitações já foram feitas, incluindo cursos e acompanhamento profissional nas diferentes etapas da produção, as entrevistas com os agricultores tornam evidentes os resultados positivos de ações para a adoção de práticas de higiene durante o processamento. Quando questionados sobre a validade dos cursos, os agricultores reconhecem a importância dessas atividades e afirmam que sempre há novidades, informações novas sobre a qualidade e a higiene do processamento.

Mudou, mudou, foi. Por que tu chegar e fazer tu não tem nem noção de que se tu tá ali com o vidro e tu tá falando em cima, tu tá largado germe, tu tá trabalhando e tu tá com a tampa e a água tá morna: “ah, vou passá a tampa nessa água e tá bom pra fechar o vidro”. Não, tem que tá quente, tem que tá fervendo. A gente até poderia saber disso mas uma coisa assim: ah, eu sei mas mesmo assim não faz mal. Então lá [nos cursos] tu vê que o negócio é sério, que não pode, que tem que ser ali, que temperatura tal desenvolve tal bactéria, que pH tal desenvolve tal bactéria. Então mudou bastante, assim. Coisa que a gente não dava bola como unhas, anéis, a gente nunca imaginava que... brinco. Ah, porque tu pensa que “meu brinco não vai cair a bolinha, eu vou usar ele”. Então conscientiza, né. Foi mais por conscientização. Coisas que a gente fazia às vezes inocente [...]. Eu não trabalhava direito aí dentro, eu ficava só assim, mais administrando, daí um dia quando apareceu esse curso eu fui lá e fiz esse curso e foi quando eu entrei de cabeça nisso e comecei a fazer. Então daí... O negócio de lixo “ah, tem só um pouquinho no baldinho”. Então deixava ali dentro de um dia pro outro: “ah, amanhã eu vou usar de novo”. Não, traz ele pra rua, joga fora. Então era coisa boba que a gente ia fazendo. Graças a Deus que nunca acontecia nada, mas bom que foi cortado o mal pela raiz (Ficha 9).

O acompanhamento da produção, na propriedade do agricultor, também é bem recebido pelos agricultores. Em alguns casos, os agricultores citaram inclusive o nome dos técnicos que auxiliaram no processamento. É o caso deste agricultor, que quando questionado sobre a quem recorria em caso de dúvida sobre o processamento ou algum procedimento, citou o nome de vários técnicos que já acompanharam a produção:

Quase sempre pergunto lá pra AGRECO. Tem que fazer no padrão. Lá é onde a gente vai procurar saber alguma coisa, é na AGRECO, né. Até agora sempre tinha, agora de um tempo pra cá parou mais, né... Tinha a [técnica], que sempre acompanhava na indústria. O [técnico] sempre passava também. Tinha a [outra técnica], que passava de vez em quando (Ficha 8).

Esta citação, além de mencionar a importância dos técnicos em relação ao processo produtivo, dá margem à reflexão sobre a necessidade de ações continuadas de capacitação. Ao afirmar “até agora sempre tinha, agora de um tempo pra cá parou mais”, o agricultor manifesta seu descontentamento com a ausência dos técnicos. Apesar de continuar produzindo e processando os produtos, sua afirmação demonstra que a atenção do técnico valida suas atitudes.

Em relação às BPF, é interessante observar alguns comentários dos participantes durante o encerramento do curso, quando perguntados sobre o que haviam entendido sobre BPF: “Eu acho que a gente nunca tem higiene que chega, né. Tem que caprichar cada vez mais, né”.

Higiene pessoal, higiene do alimento que é manipulado, higiene da instalação, processo de desinfecção (de todos equipamentos, né), a qualidade do produto, principalmente, que tá manipulando, a organização dentro das indústrias, a saúde é importante, né, a pessoa que vai trabalhar com alimentos ter uma boa saúde para não contaminar os consumidores, no caso. E isso levaria ao que... à segurança de quem trabalha e à segurança de quem consome. A novidade seria o controle através das placas, fazer aquele controle para detectar onde tem contaminação dentro de uma agroindústria, como é feita a higiene pessoal, né. E a coleta de água, né. Saber se a água que está trabalhando com o alimento, ela não tem nenhuma contaminação, isso é importante.

Esses depoimentos demonstram que, embora as atividades tenham sido teóricas e a carga de informações intensa, os agricultores que participaram dos cursos promovidos apreenderam importantes conceitos sobre BPF. Não é possível afirmar em que medida esses conceitos serão aplicados na agroindústria, mas as informações geradas são suficientes para que estes agricultores percebam a responsabilidade que lhes cabe enquanto manipuladores de

alimentos. Vale lembrar que muitos conceitos apresentados e discutidos nos cursos já eram conhecidos da maioria dos participantes em razão dos trabalhos de capacitação anteriores, muitos deles promovidos pela AGRECO. Contudo, embora muitos temas não tenham sido novidade, o curso possibilitou lembrá-los e motivá-los a investir em melhorias durante o processamento.

Mior (2005) aponta que o Programa Catarinense de Profissionalização dos Produtores Rurais, da EPAGRI, oferece 58 cursos técnicos para agricultores, sendo que desse total, 18 são voltados para a agroindústria artesanal²², área que, de acordo com esse autor, é bastante procurada pelos agricultores, concentrando cerca de 40% deles. Seus dados revelam que entre 1990 e 2000, houve um aumento de 270 para 2.340 agricultores capacitados, e de dois temas os cursos passaram a contemplar 18 temas. O aumento na procura por esses cursos evidencia a necessidade e o interesse dos agricultores em se capacitar e em aprimorar a produção artesanal dos alimentos.

Nesses cursos, além de abordar o processamento de diferentes produtos, a higiene no processamento é tema sempre presente, bastante discutido e reforçado pelos técnicos, tanto no programa da EPAGRI, que alguns agricultores da AGRECO participaram, como nas capacitações promovidas pela própria Associação: “Sempre tu aprende uma coisa nova. Às vezes tu tá fazendo alguma coisa que é errada aí lá no curso tu logo percebe ‘ah, eu tava fazendo errado por isso’. Então são coisas simples que tu acaba aprendendo” (Ficha 11).

Eu assim já participei de dois cursos de higiene, bem no começo, pela AGRECO. Uma vez eu fui fazer um curso de padaria que daí nem foi pela AGRECO, foi pela EPAGRI. Era sobre tudo. Todo curso que teve, todo curso que envolve alimentação, eles têm muito cuidado com higiene. Eu não sei se é norma hoje, que tem que ter sanidade, alguma coisa assim, mas todos esses cursos têm cuidado muito com a higiene (Ficha 2).

Era como plantar, higiene, a higiene era o principal, como preparar as conservas, depois quando entramos nas conservas foi feito uns cursinhos também. Quase tudo pela AGRECO e também pelo SEBRAE, foi feito uma porção pelo SEBRAE também (Ficha 8).

A possibilidade de tirar dúvidas sobre a produção e o processamento também contribuiu muito para a qualidade dos produtos. No caso da AGRECO, as parcerias feitas no início da produção agroecológica com as prefeituras municipais integrantes da Associação, a EPAGRI

²² Esses cursos envolvem temas como panificação, processamento de frutas e hortaliças, processamento de carnes (aves, ovelha, peixe, suínos), processamento de queijo, processamento de cana-de-açúcar e produção de vinho (MIOR, 2005).

e a UFSC ainda hoje são importantes para os agricultores que, quando possuem dúvidas, recorrem aos técnicos dessas instituições e aos demais parceiros, como o SEBRAE, ou a outros agricultores que processam o mesmo produto.

Olha, a gente corre atrás do prejuízo, mas hoje não tem ninguém que tu tenha... Se precisar tu vai atrás de um químico, se precisar tu vai atrás às vezes de um pessoal da universidade, leva o problema pra se fazer lá, senão paga-se uma análise de alguma coisa. Quando vem a fiscalização, da certificação, de vez em quando tem algumas exigências, análise de água, análise das coisas, então daí tira dúvidas junto (Ficha 1).

É, a gente pergunta pros parceiro também. Às vezes o [agricultor], os outros que tem engenho mesmo que o nosso, se a gente tem alguma dúvida a gente pergunta. Eles também perguntam pra gente, troca as idéias. Daí tem as apostilas, a gente pesquisa na apostila que a gente fez o curso, né (Ficha 12).

Além disso, apesar dos conflitos a respeito de qual órgão é legalmente responsável pela fiscalização, uma importante contribuição vem tanto da Vigilância Sanitária quanto do Serviço de Inspeção Sanitária.

Antes não tinha tanta fiscalização. A Vigilância Sanitária quase nem aparecia, não dava tanta bola. Hoje, principalmente esse último homem que veio aqui, explicou bastante o que tinha que fazer, melhorou bastante nisso também. Eles explicam certinho o que tá precisando e o que não tá (Ficha 3).

É, a nossa unidade lá tem o Serviço de Inspeção Federal, então tem técnico que ocasionalmente passa lá. (...) Ele verifica água, verifica se tá tudo conforme e dá as dicas de como fazer. (...) sempre tem esse suporte que no momento que tiver alguma dúvida, com certeza a gente vai buscar esclarecimento (Ficha 13).

O interesse dos agricultores da AGRECO demonstra preocupação com a qualidade dos produtos. Assim, seja através de cursos externos à Associação, do apoio de técnicos da prefeitura, da EPAGRI, da UFSC, da Vigilância Sanitária ou do Serviço de Inspeção Sanitária, os agricultores buscam sanar suas dúvidas.

Além disso, projetos continuados de capacitação têm mostrado ser uma importante estratégia para a construção do conhecimento dos agricultores. As mudanças sinalizadas pelos agricultores da AGRECO no processo produtivo confirmam a importância de ações continuadas. Os dados do trabalho de campo de Oliveira (2002) demonstram que no município de Coronel Vivida (PR), onde poucos agricultores haviam participado de cursos ou

capacitações sobre alimentos²³, as dificuldades em legalizar ARPP se relacionavam, entre outras, à falta de informações sobre a legislação sanitária. A autora deste estudo considera que tal dificuldade se deve ao escasso apoio técnico na região e ao fato do processamento de alimentos por agricultores familiares destinado à comercialização ser uma prática recente. Neste contexto, quando questionados sobre a legislação de alimentos e sobre os aspectos relacionados ao processamento, as respostas dos participantes do estudo foram vagas. Contudo, 10 meses após o início do estudo, ela aponta que os agricultores reconheceram que antes de participar dos cursos não sabiam exatamente o que eram Boas Práticas de Fabricação e, após os cursos, citaram e discutiram os conceitos envolvidos neste tema. Neste caso, é interessante notar que, mesmo em um período relativamente curto - 10 meses - os agricultores demonstraram ter apreendido conceitos importantes para a garantia da qualidade sanitária dos produtos processados por eles.

A continuidade de projetos que buscam capacitar os agricultores e torná-los responsáveis pela qualidade dos produtos ao longo de toda a produção parece ser essencial para fortalecer a imagem dos produtos de ARPP, principalmente em relação à qualidade sanitária. Assim, não basta que os cursos sejam feitos esporadicamente. O acompanhamento técnico e capacitações frequentes com o objetivo não só de repassar informações em relação à produção, mas também de motivar os agricultores e fazê-los perceber as dificuldades envolvidas nas atividades produtivas, podem ser fundamentais para a constante melhoria da produção em ARPP. Deste modo, a parceria entre técnicos e agricultores e entre os próprios agricultores, como foi mencionado nas entrevistas, estabelece relações capazes de facilitar o acesso a informações, contribuindo para melhorias em relação à produção e à qualidade dos produtos de ARPP. E, garantindo a qualidade dos produtos via adoção e incorporação de práticas necessárias à qualidade sanitária dos produtos, é possível ter forte argumento para questionar as exigências em termos de estrutura e instalações, visto que tais exigências estão, em muitos casos, além da realidade produtiva de pequenos agricultores familiares.

²³ Na dissertação de Oliveira, desenvolvida na Universidade Federal do Paraná, a pesquisadora promoveu um curso de Boas Práticas de Fabricação dividido em 10 módulos, envolvendo todos os tópicos presentes nas BPF. O convite para o curso foi feito a todos os agricultores do município de Coronel Vivida e as discussões geradas nos cursos somadas às entrevistas com os participantes forneceram o material empírico utilizado para a análise da autora.

5.3 As visões dos agricultores sobre qualidade

Muchnik (2004, p. 4) considera a alimentação um objeto sociobiológico, entendendo que através dos alimentos se dá a construção do corpo humano e do corpo social. Assim afirma: “Alimentar a sociedade implica também alimentar os tecidos sociais que a constituem”. A partir deste entendimento, o autor aponta as contradições entre os diferentes enfoques da qualidade: um deles

[...] baseado nas características cientificamente objetivas, formalizadas através de critérios claramente identificados e mensuráveis’ e o outro ‘baseado na multiplicidade de expectativas dos consumidores, seu caráter individual, subjetivo e não quantificável cientificamente” (apud CASABIANCA FRANÇOIS, 1996).

Muchnik (Ibid, p. 6) considera que “cada componente da qualidade mobilizará valores, representações e critérios de avaliação diferentes segundo os consumidores potenciais”.

Procurando um conceito que englobe estas diferentes dimensões da qualidade, pode-se retomar a noção de qualidade ampla, defendida por Prezotto (2005). Tal noção parte do conceito de qualidade ótima, que se refere a questões sanitárias, nutricionais, organolépticas, de facilidade de uso e legais e, ao ser complementado por outros critérios como o ecológico, a aparência, o social e o cultural, caracteriza a noção de qualidade ampla. O autor considera essa noção um meio de inclusão social, econômica e política dos agricultores familiares e de vida mais saudável para a população.

Nesse sentido, cabe compreender as visões dos agricultores sobre “as qualidades” dos alimentos que eles estão produzindo e processando. Tal compreensão contribui para a discussão sobre as diferentes dimensões da qualidade que estão envolvidas nos alimentos da AGRECO. As dimensões da qualidade percebidas pelos agricultores podem ser compartilhadas com os consumidores, no sentido de refinar e fortalecer a imagem dos produtos da Associação.

Durante as entrevistas foi possível perceber que os processos de agroindustrialização pareciam representar, para alguns agricultores, somente uma forma de gerar renda e implantar melhorias na propriedade. Em outros casos, porém, a satisfação dos entrevistados não se referia apenas às possibilidades de retorno financeiro mas, mais do que isto, à possibilidade de processar produtos diferenciados.

Neste sentido, ao serem questionados sobre as qualidades presentes nos produtos que eles processavam, a característica “agroecológica” foi a mais lembrada e citada. A partir desta

qualidade, os agricultores enumeram outras como o sabor, a saúde e o meio ambiente. “Ah, eu acho que tem uma boa qualidade porque nós não usamos agrotóxicos nem produto químico” (Ficha 5).

Diferente é que é orgânico. Que dizem, quando nós plantava sem agrotóxico e vendia pro [supermercado], os que compravam lá diziam que o gosto era diferente. Que os que era usado agrotóxico, só no sabor ele sabia. É, no tomate tu percebe, né. Tomate tu sabe. [E nas conservas?] Pois é aí que eu não sei também se ali com o vinagre, se o cara experimenta, porque sempre dá o gostinho um pouquinho do vinagre, mas se é uma coisa assim como alface, essas coisas, ou beterraba da hora, talvez tu experimenta alguma coisa. E o que mais tu experimenta é o tomate. Tomate tu bota um ali ele dá aquele gosto que parece que é uma coisa quando mofa, tu vai comer e tá quase estragado. Eu sinto assim como uma coisa que tá estragada, mofo que diz. E quando eu mordo um tomate daquele que tem o veneno, eu já experimento (Ficha 2).

Bom, começa pelo sabor e pela qualidade em si, como alimento. Ele não tem, o frango não recebe nenhum antibiótico, não recebe nenhum promotor de crescimento, hormônios... ele não recebe nenhum alimento de origem transgênica, a idade de abate dele, se você abate um frango com 40, 45 dias, como é o normal do frango que você encontra no mercado por aí, ele tem, mesmo que ele não receba hormônios promotores de crescimento, ele tem uma concentração de hormônio natural de crescimento nessa idade muito alta e pode trazer algum prejuízo pra saúde do consumidor mesmo que ele não tenha recebido isso. Então, no nosso caso, o orgânico, as normas de produção permitem o abate a partir de 85 dias, que ele já passou essa fase de explosão de crescimento, então ele já estabilizou toda a questão hormonal, já tá mais equilibrada, né, o que torna ele um produto muito mais saudável pro consumo (Ficha 10).

Muchnik (2004) lembra que a associação de alimentos e saúde não é recente e está presente desde as antigas civilizações. A pesquisa realizada no Estado de Santa Catarina por Oliveira, Schmidt e Schmidt (2000)²⁴ revelou que 92% dos consumidores relacionam os produtos de ARPP com a idéia de saúde e 97% dos entrevistados consideraram esses produtos nutritivos. Além disso, a associação com produtos naturais, sem aditivos químicos, esteve presente na resposta de 86% dos consumidores entrevistados.

Em relação ao sabor e à aparência, os agricultores comparam os seus produtos com outros e consideram que a forma como estão produzindo é melhor do que eles observam em marcas concorrentes.

²⁴ Esta pesquisa, publicada sob o título Avaliação do Potencial da Indústria Rural de Pequeno Porte (IRPP) em Santa Catarina, buscou resgatar informações sobre as ARPP do Estado. Os dados apresentados representam a média do Estado de Santa Catarina.

O tempero tem diferença, né, que eu acho que algum que a gente enxerga deve ser erva-doce, não sei o que eles colocam... a gente coloca outros temperos... um tempero só não, nós colocamos quatro. Outras conservas a gente não experimentou, a gente come bem dizer só o que é da gente, de outro a gente não vai comprar, de atravessador. Agora que nós já vimos diferença de pepino, que o [técnico] pegou de outros condomínios, que traz de outros lugar, né, não sei da onde, mas é um pepino que dá de baixo até a tampa, exagero... [se referindo ao tamanho do pepino] (Ficha 8)

Nesta citação, é clara a valorização do que é produzido por eles mesmos. Há um sentimento de auto-estima e orgulho em relação à produção e aos produtos orgânicos. No mesmo sentido, Mior (2005), estudando as distintas percepções de qualidade na constituição das agroindústrias familiares no Oeste, afirma que os agricultores associam a qualidade ao controle da produção da matéria-prima e buscam diferenciar seus produtos de outros de agroindústrias convencionais. Outro aspecto igualmente valorizado, apontado por esse autor, é a diferenciação da matéria-prima, no caso, da produção ser orgânica.

A qualidade associada ao gosto e à tradição colonial, mencionada por ele, também esteve presente nas respostas dos agricultores da AGRECO. A citação que segue ilustra esse aspecto da qualidade levantado pelos agricultores:

[...] é uma bolacha daquele tipo da bolacha da vovó, aquela bolacha que tu come uma, normalmente tu tem vontade de comer mais. Nos lugares que tu leva pra tira gosto... “ai, quero mais uma”. Nós, que estamos fazendo, o cheiro vai tomando conta. Tu passa um tempo, não tem mais aquela... E eu acho assim, a questão hoje convém a marca orgânica, a marca AGRECO que já pegou, com a certificação, com as coisas todas. Apesar dos problemas do começo, hoje já é uma garantia de mercado. O produto orgânico já certificado o pessoal já passa a aceitar, né (Ficha 1).

Muchnick (2004) refere-se ao registro familiar da comida e considera que esse registro também é memória de aromas e gostos da infância que é responsável pela transmissão, através de gerações, do saber-fazer e das técnicas de preparação. De acordo com Oliveira, Schmidt e Schmidt (2000), esta característica é também valorizada por 94% dos consumidores entrevistados, que associam os produtos de ARPP com lembranças boas e 88% relacionam os produtos da agricultura familiar com o fato de serem feitos com carinho.

Outro ponto levantado na citação anterior pelo agricultor entrevistado é a questão da certificação. Sobre este assunto, os agricultores não são unânimes em afirmar que estão percebendo as vantagens de ter as propriedades e os produtos certificados. Mas, de acordo com tal citação, o “pessoal”, ou seja, os consumidores, passam a aceitar mais.

As conclusões relativas a esse estudo, no Estado de Santa Catarina, demonstram que os consumidores e distribuidores de produtos de ARPP necessitam de garantias quanto à qualidade e origem dos produtos. Os autores consideram que tais garantias podem ser obtidas pela inspeção e certificação de origem.

Muchnik, ao considerar vários mecanismos utilizados para “sinalizar” os produtos na França - denominação de origem controlada (AOC), indicação de procedência (IGP), agricultura biológica (BIO), etiqueta vermelha (que certifica um processo de produção), comércio justo - afirma que tais especificações servem ao mesmo tempo de ferramenta de *marketing* para conquistar a fidelidade do consumidor e de proteção contra competição e falsificações. Prezotto (2005) indica a sinalização da qualidade como estratégia para consolidar um sistema de informação nos produtos que possibilite o controle da qualidade, e também para informar aos consumidores as “qualidades” presentes nos diferentes produtos. O autor acredita que estas ações podem gerar um processo educativo dos consumidores.

Nesse sentido, Raupp (2005, p. 60) refere-se à construção social da qualidade e parte do pressuposto de que os mercados funcionam a partir de uma noção prévia de qualidade²⁵. De acordo com esse autor, esta noção é definida de forma endógena e resulta de um processo de construção social em que a mobilização permanente de uma rede de atores heterogêneos estabelece regras comuns.

Assim, neste trabalho com as agroindústrias da AGRECO, procurou-se conhecer as visões dos agricultores sobre a qualidade dos alimentos, tema discutido durante os cursos de BPF. Através de uma “chuva de idéias”, os agricultores apontaram a higiene, o sabor e a relação entre alimentos sem agrotóxicos e saúde como condições de alimentos de qualidade: “**Qualidade** eu entendo por sabor, limpeza e um produto saudável”.

A preocupação com a ética e confiança também esteve presente nas considerações sobre qualidade feitas pelos agricultores durante o curso de BPF: “Eu acho que um produto para ter **qualidade** a pessoa precisa ter confiança, segurança e perfeição no produto”; “**Qualidade** em termos que tem que ter higiene, a ética dentro do condomínio, mesmo no produto, e o sabor”.

²⁵ Esta abordagem sobre a qualidade deriva da Teoria das Convenções, opção teórica de Raupp (2005). Esta opção teórica - economia das convenções - rejeita o princípio de que o preço é o único agente regulador do mercado e integra à teoria econômica a análise dos mecanismos institucionais pelos quais os atores se coordenam. Dessa forma admite, por um lado, a existência de diferentes critérios de avaliação da qualidade do produto e, por outro, que diversas convenções de qualidade, exógenas às “leis do mercado”, intervêm na coordenação das trocas (RAUPP, 2005. p. 60).

Menos lembrada, mas também presente, foi a preocupação em manter o padrão do produto: “A qualidade eu coloquei aqui a higiene, o sabor e o padrão”.

Bom, **qualidade** eu acho que o produto tem que ser saudável. Aí entra a questão também dos agrotóxicos, do produto saudável pro consumidor. Eu acho que aí a qualidade e a aparência do produto devem ser bem apresentadas e ter um padrão. Se tem uma marca tem que manter esse padrão.

No mesmo sentido, Sgarbi (2006) identificou que os agricultores familiares na região do Alto Uruguai (RS) estão internalizando o conceito de qualidade ampla, visto que se referem não apenas aos aspectos sanitários e nutricionais, mas também às características ambientais, sociais e culturais que estão envolvidas na qualidade dos alimentos.

No estudo já referido de Oliveira, Schmidt e Schmidt (2000), em paralelo às visões dos agricultores sobre a qualidade de seus produtos, ao serem questionados sobre a qualidade dos produtos oriundos de agroindústrias de pequeno porte, 86,5% dos consumidores de Santa Catarina entrevistados deram notas superiores a 7 (a nota 1 significava péssima qualidade e a nota 10 significava ótima qualidade). Em relação à higiene, apenas 78% dos entrevistados consideraram que os produtos de ARPP sejam feitos com higiene e 86% dos consumidores associaram esses produtos com honestidade. Por fim, é interessante notar que 65% dos consumidores consideraram que a melhor denominação para esses produtos é “produtos coloniais”, seguido por “produtos do campo”, com apenas 14% de preferência.

As associações feitas pelos consumidores entrevistados no estudo acima citado em relação aos produtos de ARPP estão a par das qualidades apontadas pelos agricultores da AGRECO em relação aos próprios produtos. A exceção é o item higiene, visto que muitos consumidores consideraram que os produtos de ARPP não oferecem segurança sanitária enquanto que os agricultores enfatizaram a higiene como característica de seus produtos. Os autores do estudo acreditam que, além dos cuidados de higiene necessários para garantir a qualidade desses produtos, é necessário também que haja o reconhecimento, por parte dos consumidores, desta característica (Opus cit, 2000). Vale lembrar que, no caso da AGRECO, os cuidados em relação à higiene dos produtos possivelmente foram reforçados em razão das capacitações continuadas que as agroindústrias vêm recebendo desde a implantação do PIAMER.

Maluf (2002) considera que a inserção da agricultura familiar no mercado - contrária a enfoques econômicos convencionais, que se baseiam numa concepção de “acesso a mercados” - requer a “construção de mercados” adequada à realidade desta forma de

produção. Assim, ganham relevância aspectos como o reconhecimento social do próprio valor dos produtos, as relações que se estabelecem entre os agentes econômicos produtivos, comerciais e financeiros, e a instituição de associações capazes de unir os responsáveis pela produção, distribuição e consumo dos produtos.

Entendendo que a dimensão simbólica dos alimentos envolve situações dinâmicas em que os processos de simbolização e preferência dos consumidores estão em um contexto de rápida evolução, torna-se essencial reforçar os elos entre consumidores e agricultores, entre o “campo” e a “cidade”. A valorização e validação das diferentes dimensões da qualidade que podem estar presentes nos alimentos produzidos e processados pela agricultura familiar apontam para as estratégias de agregação de valor, mencionadas por Raupp (2005). Assim, se em um primeiro momento a agregação de valor refere-se à diminuição de insumos externos à propriedade e a práticas pós-colheita, em um segundo momento ela envolve a valoração e diferenciação dos produtos agrícolas em um processo de construção social da qualidade. Para tanto, instrumentos de divulgação e estratégias de *marketing* - como também apontou Prezotto (2005) ao se referir à sinalização da qualidade – podem ser ferramentas importantes para articular agricultores, consumidores, instituições privadas e setores governamentais, contribuindo para estabelecer junto aos consumidores uma imagem positiva de qualidade dos produtos de ARPP. Estas duas estratégias podem culminar na valorização de todo o território e, nesse processo, a agregação de valor não está vinculada a um produto ou a um modo específico de produção, e sim à região, através da valorização de aspectos naturais, culturais ou sociais.

Como resultado, os produtos elaborados levando-se em conta os aspectos simbólicos da qualidade, o saber-fazer, conquistam os consumidores por qualidades subjetivas, simbólicas, expressas no sabor, no aroma ou na própria região de produção de determinados alimentos. Muchnick (2004) considera que o valor simbólico dos alimentos está relacionado à construção de identidades coletivas e individuais que, diante da globalização, representam o pertencimento a uma família, comunidade ou país. Assim, como foi dito anteriormente, o registro familiar da comida também é memória de aromas e gostos da infância, responsável pela transmissão, através de gerações, do saber-fazer e das técnicas de preparação. O autor lembra ainda a importância dos alimentos em festas e em confraternizações sociais e considera que estas características simbólicas podem se traduzir em eficácia econômica.

Neste sentido, os agricultores da AGRECO responsáveis pela produção dos alimentos demonstram estar cientes das exigências do mercado consumidor na medida em que reconhecem e valorizam diferentes dimensões da qualidade dos alimentos. No que se refere à

qualidade sanitária, o trabalho de campo demonstrou que, contrariamente aos critérios legais baseados em estrutura e instalações, os agricultores consideram as práticas e os procedimentos como fundamentais para a garantia da qualidade dos produtos. Em relação à estrutura, alguns entrevistados mencionam as facilidades proporcionadas por instalações adequadas ao trabalho, mas salientam que a qualidade está nos procedimentos e na higiene durante o processamento.

As avaliações e atitudes dos agricultores sobre a importância dos procedimentos e da higiene durante todas as etapas do processamento refletem uma postura que está em sintonia com as mais recentes normas de qualidade e excelência na produção industrial. O sistema Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), desenvolvido na década de 1960 nos Estados Unidos, destaca-se por ser o mais importante sistema de Controle e Garantia de Qualidade em indústrias de alimentos. Tal sistema baseia-se em conceitos de prevenção, em que todas as etapas de preparação dos alimentos devem estar sob controle, desde as matérias-primas, processos, ambiente, pessoas, até a estocagem, distribuição e consumo. Esse sistema procura minimizar os riscos de contaminação durante todas as etapas do processamento (GIORDANO e GALHARDI, 2004). Para tanto, é necessário monitorar e registrar diversas variáveis do processo, o que implica em capacitação, comprometimento e, em certa medida, burocracia.

Ainda que a aplicação de tal sistema, dada sua amplitude, requeira longo processo para ser implantado, as atitudes e o comprometimento demonstrados por muitos agricultores é um passo fundamental para que esse sistema seja adaptado e desenvolvido em ARPP.

Neste capítulo abordaram-se as dificuldades geradas pela legislação sanitária à realidade e à escala produtiva da agricultura familiar. Diante das visões de qualidade e, de modo especial, de qualidade sanitária, apontadas pelos agricultores participantes do estudo, defendeu-se a qualidade associada aos procedimentos e práticas higiênicas. Além disso, as visões de qualidade dos agricultores demonstram que os produtos produzidos e processados pelos agricultores da AGRECO estão correspondendo às exigências do mercado consumidor.

CAPÍTULO 6 – CONSIDERAÇÕES FINAIS

A estratégia de agregação de valor, via agroindustrialização dos produtos da agricultura familiar, em função dos crescentes estímulos recebidos, confirma sua legitimação política enquanto um dos meios de valorização da agricultura familiar no Brasil.

Apesar do apoio e dos estímulos às agroindústrias rurais, a viabilização de ARPP esbarra em questões legais. Dentre essas questões está a legislação sanitária que, elaborada a partir da realidade de grandes empresas de alimentos, estabelece uma estrutura para o processamento de alimentos que, na maior parte dos casos, está além da capacidade produtiva e financeira dos agricultores familiares. As exigências contribuem para que um grande número de famílias mantenha seus empreendimentos na informalidade. Em relação ao setor informal do sistema agroalimentar no Brasil, Wilkinson e Mior (1999, p. 44) consideram que os agricultores trabalhando na informalidade não são oportunistas em busca de vantagens, mas sim, que se “trata de uma atividade tradicional que adquiriu a atribuição de informal a partir da regulamentação do setor e agora busca se adequar às novas exigências do mercado”.

Na AGRECO, onde as agroindústrias foram construídas de acordo com os parâmetros presentes na legislação sanitária, o que se encontrou foram unidades com grande capacidade ociosa, dívidas e pequeno capital de giro, resultando em unidades depreciadas e em desmotivação das famílias envolvidas. Como agravante, no caso da situação estudada, os problemas relacionados à comercialização, que historicamente é um ponto frágil para os agricultores da região, contribui para manter tal situação.

Para facilitar a legalização das agroindústrias informais ou a manutenção das unidades que adotaram os critérios da legislação ao serem construídas e, dessa forma, promover a produção em pequena escala, é preciso considerar a capacidade produtiva e a baixa renda da maioria das famílias rurais. Com base nestas características, torna-se possível discutir formas não excludentes que valorizem o apoio aos pequenos produtores rurais e ofereçam a possibilidade de contribuir com a reprodução social das famílias envolvidas.

Neste sentido, o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, aprovado em 2006, poderá representar algumas facilidades às ARPP, visto que, além de apontar para um sistema único de inspeção de alimentos, menciona capacitações permanentes e continuadas para todos os envolvidos na produção, inclusive técnicos. Menciona ainda o sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle, apontando para a valorização da qualidade atrelada a todas as etapas do processo produtivo.

Em relação ao papel dos técnicos na garantia da qualidade dos produtos de ARPP, vale ressaltar a ação educativa dos técnicos da Vigilância Sanitária e da Inspeção Federal nas agroindústrias da AGRECO. A disposição para discutir as dificuldades dos agricultores familiares em adotar todos os critérios da legislação sanitária caracteriza a atitude colaborativa, não punitiva, desses técnicos. Tal postura, ao contribuir para que se estabeleça uma relação de respeito entre os envolvidos, demonstra ser indispensável para melhorias e adequações no processo produtivo. Embora as legislações sanitárias refiram-se a capacitações dos manipuladores de alimentos, cabe questionar: o que será que as legislações entendem por capacitação? É possível que por capacitações compreendam a transferência de conhecimento, distante de processos educativos em que a participação é estimulada e as opiniões são consideradas, no sentido de contribuir para a construção do conhecimento?

Os cursos e a implantação de BPF demonstraram a importância e a necessidade da elaboração de projetos de capacitação voltados à realidade da agricultura familiar. As dinâmicas realizadas nos cursos favoreceram o envolvimento dos agricultores e facilitaram a construção do conhecimento em BPF, higiene e legislação sanitária. Além disso, a ausência de alguns agricultores é indício de que esta forma de ação não foi efetiva para todas as agroindústrias. Ao mesmo tempo, a avaliação destas atividades demonstrou que a realidade específica e as tarefas dentro da propriedade estão em primeiro plano para muitas famílias. Assim, em projetos futuros torna-se interessante encontrar horários e formas de trabalho que facilitem a participação de mais agricultores.

Além disso, foi possível perceber que as motivações dos agricultores para construir a agroindústria se refletem no empenho em aprimorar a produção e superar as dificuldades. Assim, nos casos em que a família já possuía tradição em processar o produto, ou em que há grande afinidade com a agroecologia, ou ainda em que o retorno financeiro atende às demandas das famílias, o trabalho da agroindústria torna-se atividade agradável e traz motivação para superar as eventuais dificuldades. Nestes casos, todos os integrantes da família se envolvem e contribuem para melhorar a produção.

No que se refere às visões dos agricultores sobre a qualidade dos alimentos processados por eles, é ressaltada a característica “orgânica” e o fato desses produtos serem associados à saúde. Além disso, o sabor, a tradição e a higiene são características evidenciadas pelos agricultores. Estas visões de qualidade respondem às expectativas dos consumidores em relação a alimentos mais saudáveis, associados à higiene, à tradição e à confiança. Em relação à qualidade sanitária, os agricultores, em contraponto à legislação

sanitária, associam a qualidade aos procedimentos muito mais que em termos de estruturas e instalações.

Desta forma, valorizar a qualidade sanitária associada ao processo e aos procedimentos pode ser uma medida interessante para que a qualidade sanitária dos produtos de ARPP seja gradativamente consolidada. Ao fortalecer este aspecto da qualidade dos produtos da agricultura familiar torna-se possível construir uma imagem positiva desses produtos no que se refere à higiene. Assim, além do reconhecimento por características simbólicas como o sabor e o saber-fazer, torna-se possível explorar a qualidade formal dos produtos de ARPP através da garantia da qualidade sanitária.

Em relação à implantação de BPF nas agroindústrias, embora esta etapa tivesse como objetivo adequar a agroindústria à legislação, isto não foi feito de forma mecânica, simplesmente seguindo-se o que está estabelecido na legislação vigente. Antes disso, todos os esforços encontraram-se em discutir o que está presente na legislação mas não está sendo feito nas agroindústrias. Discutiu-se com os manipuladores os porquês dos itens da legislação e quando se acreditava que não era necessário adequar um ou outro critério, este ponto era largamente debatido. Um exemplo é a necessidade ou não da construção de banheiros e vestiários para os quatro manipuladores da agroindústria de macarrão. Esse tema, gerado durante a implantação de BPF, está sendo discutido e negociado entre a família responsável pela unidade e a Vigilância Sanitária. Ao que parece, a estrutura da Vigilância Sanitária permite apenas que os técnicos façam visitas rápidas, que inviabilizam o acompanhamento da produção. Desta forma, as visitas se constituem na avaliação da estrutura e das instalações, enquanto não são valorizados os procedimentos adotados pelos manipuladores e o processo de elaboração dos produtos. Em contraponto, no caso da agroindústria de processamento de frango, onde o responsável pela inspeção sanitária acompanha o de abate de frangos e, quando necessário, faz observações sobre os procedimentos adotados pelos manipuladores, há um constante aprimoramento da qualidade dos produtos baseado no processo produtivo.

Durante a implantação de BPF, embora a pesquisadora esperasse que as três unidades tivessem o mesmo comportamento, observou-se que os interesses e motivações pessoais e familiares estão em primeiro plano. Para minimizar os impactos das diferentes expectativas entre pesquisadora e agricultores, foi necessário adaptar o projeto à situação encontrada em cada uma das agroindústrias. Assim, através do entendimento das dificuldades, motivações e necessidades de cada caso, procurou-se estabelecer uma relação de co-aprendizado, baseada na confiança e igualdade entre os envolvidos.

Se, por um lado, o trabalho com a participação direta dos agricultores requer mais tempo e flexibilidade, por outro, ele promove o envolvimento direto dos trabalhadores das agroindústrias com as BPF e com as exigências da legislação. Esse envolvimento é um passo importante e decisivo para que os registros do processamento sejam feitos e, assim, o controle de qualidade possa ser efetivado. No caso de ARPP, os registros necessários para implantar um sistema de controle de qualidade se constituem em desafio, visto que para isso, é necessário que as atividades sejam padronizadas, organizadas e registradas em planilhas. Apesar de possíveis dificuldades, vale lembrar que ao final da implantação de BPF na unidade que processa macarrão, um dos manipuladores sugeriu utilizar uma tabela para registrar os dias em que algumas atividades específicas eram feitas. Esta atitude demonstra interesse em aprimorar e garantir a qualidade dos produtos.

A experiência proporcionada por esta unidade reforça que é possível a adoção de um sistema de controle de qualidade em ARPP através da construção do conhecimento, do acompanhamento da produção e do incentivo a melhorias contínuas no processamento. Tais sistemas, baseados na prevenção de possíveis contaminações, são um passo importante para defender e comprovar a qualidade associada ao processo, em contraposição à qualidade associada principalmente às instalações.

Durante a implantação de BPF foi possível perceber, mais do que nos cursos, os resultados de trabalhos em parceria com os agricultores. O fato de não se ter avançado da mesma forma nas três agroindústrias revela que o processo não se dá de forma homogênea em todas as unidades, inclusive dentro de uma mesma Associação. Esse entendimento requer que as formas de trabalho sejam pensadas e adaptadas à situação de cada família ou agroindústria.

Entendendo que as capacitações e os projetos educativos são, possivelmente, a forma mais eficaz de obter produtos de qualidade, visto que contribuem para que os agricultores assumam a responsabilidade pela qualidade dos alimentos processados, é preciso aprofundar os estudos sobre as formas de trabalho mais adequadas à realidade da agricultura familiar. Mais do que capacitações focadas na transferência de conhecimento, a diversidade da agricultura familiar requer projetos específicos baseados na construção do conhecimento e nas características do sistema produtivo das famílias. Se a proposta é de que os agricultores sejam os responsáveis pelo processamento, que dominem todas as etapas da produção, as capacitações não devem ser baseadas na transferência do conhecimento, mas sim contribuir com o envolvimento e o comprometimento dos agricultores em todas as etapas da produção.

Da mesma forma em que se discute a legislação sanitária em relação às condições e à realidade das ARPP, a discussão sobre as capacitações para esses empreendimentos também

se faz necessária. A realidade dos agricultores, a escala de produção e, em alguns casos, o nível de escolaridade dos agricultores requer a adaptação dos programas de capacitação. Seria interessante seguir os aspectos legais sem comprometer o modo de produção específico, o saber-fazer, que muitas vezes diferencia os produtos da agricultura familiar.

Qual é a estrutura mínima para ter produtos de qualidade se houver controle da qualidade do processamento? Qual é a relação entre estrutura e qualidade? A pesquisa não foi suficiente para responder definitivamente a estas questões, mas indicou que estudos sobre a qualidade dos produtos de pequenas agroindústrias rurais devem continuar tendo foco no processo, nas etapas que envolvem desde a matéria-prima até o transporte e distribuição do produto final. Dada a realidade dessas unidades de processamento, as capacitações devem dar autonomia e responsabilidade aos agricultores, visto que, no caso das agroindústrias de pequeno porte, eles são, ao mesmo tempo, os técnicos, os manipuladores e os supervisores de produção. Somente a partir de conscientização e construção do conhecimento é possível que a qualidade dos produtos oriundos de agroindústrias rurais de pequeno porte ofereça segurança aos consumidores, consolidando uma imagem de produtos associados à higiene e qualidade sanitária. Assim, espera-se que as estratégias de agroindustrialização possam realmente contribuir para a geração de renda e melhorias do meio rural.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ABRAMOVAY, Ricardo. **Paradigmas do capitalismo agrário em questão**. São Paulo: HUCITEC/ANPOCS/Ed.UNICAMP, 1992. 275p.
- AGUIAR, Vilênia. P. P. **Relatório de atividades (julho de 2001 a outubro de 2001). Programa de Desenvolvimento da Agricultura Familiar Catarinense pela Verticalização da Produção – Desenvolver**. Florianópolis, 2001. 58p.
- ALMEIDA, Mauro W. B. Redescobrimo a família rural. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**. São Paulo: ANPOCS, n.1, jun. 1986, pp. 66-83.
- ALTIERI, M.; NICHOLLS, C. Agroecologia: teoría y práctica para una agricultura sustentable. Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente - Red de Formación Ambiental para América Latina y el Caribe. México D.F, 2000. 240p.
- RODRIGUES, José Carlos. **Antropologia e comunicação: princípios radicais**. Rio de Janeiro: Espaço e Tempo, 1989.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Portaria n° 326, de 30 de julho de 1997. Disponível em:
<http://www.anvisa.gov.br/legis/portarias/326_97.htm>. Acesso em: 06 jun. 2005.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Portaria n° 368 de 04 de setembro de 1997. Disponível em <http://extranet.agricultura.gov.br/sislegis-consulta/consultarLegislacao.do?operacao=visualizar&id=3015>. Acesso em: 24 ago. 2006.
- BRASIL. Presidência da República / Casa Civil - Subchefia para Assuntos Jurídicos. Lei Agrícola n° 9.712, de 20 de novembro de 1998. Disponível em:
<http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/L9712.htm>. Acesso em: 26 out. 2006.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária Resolução n° 275, de 21 de outubro de 2002. Disponível em:
http://www.anvisa.gov.br/legis/resol/2002/275_02rdc.htm. Acesso em 14 set. 2005.
- BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Agrário – Secretaria da Agricultura Familiar – MDA/SAF. **Sabor de Brasil: programa de agroindustrialização da produção dos agricultores familiares**. Documento Referencial. Brasília, 2004. 51p.
- BRASIL. Presidência da República / Casa Civil - Subchefia para Assuntos Jurídicos. **Grupo de Trabalho Interministerial da Inspeção e Fiscalização Sanitária de Alimentos – Relatório Final**. Brasília, 2005. 49p. Disponível em:
<www.mda.gov.br/saf/arquivos/0707610296.doc>. Acesso em 26 out. 2006.
- CABRAL, Luiz Otávio. **Espaço e Ruralidade num contexto de desenvolvimento voltado à agricultura familiar**. Tese (Doutorado em Geografia). Curso de Pós-Graduação em Geografia. Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2004. 267p.

CARDOSO, Roberto Oliveira. O trabalho do antropólogo: Olhar, ouvir e escrever. In: **O trabalho do antropólogo**. São Paulo: UNESP, 2000. cap. 1, pp. 17-35.

CARNEIRO, Maria José.; MALUF, Renato S. Multifuncionalidade da agricultura familiar. **Cadernos do Ceam**, Brasília, UnB/Ceam/Neagri, n.17, 2005, pp. 43-58.

CAZELLA, Ademir Antônio. Multifuncionalidade agrícola: retórica ou trunfo para o desenvolvimento rural? In: CASTILHO, M. L.; RAMOS, M. (editores). **Agronegócio e desenvolvimento sustentável**. Francisco Beltrão: Unioeste/Calgan, 2003, pp. 81-104.

CEPAGRO. **Projeto Intermunicipal de Agroindústrias Modulares em Rede: Agroindustrialização e Comercialização dos Produtos da Agricultura Familiar**. v.1. Florianópolis, 1999. s/d.

CRUZ, Fabiana Thomé da. **Conservas de hortaliças agroecológicas em Porto Alegre/RS: qualidade microbiológica e percepções de produção**. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) - Engenharia de Alimentos, Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2004. 51p.

FERRO, Jolcemar. **Influência da pluriatividade para a permanência dos agricultores familiares na atividade agrícola e no meio rural: um estudo de caso no município de Concórdia/SC**. Dissertação (Mestrado em Agroecossistemas) – Programa de Pós-Graduação em Agroecossistemas, Centro de Ciências Agrárias, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2006. 158p.

FRANCO, Bernadette D. Gombossy de Melo; LANDGRAF, Mariza. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 1996. 182p.

GEERTZ, Clifford. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: LTC, 1989. 215p.

GIORDANO, José Carlos; GALHARDI, Mario G. **Análise de perigos e pontos críticos de controle**. Campinas: SBCTA, 2004. 92p.

GERMER, Claus. A irrelevância da agricultura 'familiar' para o emprego agrícola. **Reforma Agrária**. Campinas, ABRA, n.1, 2002, pp. 47-62.

GOLDENBERG, Mirian. **A arte de pesquisar**. 4.ed. Rio de Janeiro: Record, 2000. 107p.

HAGUETTE, Teresa Maria Frota. **Metodologias qualitativas na sociologia**. Petrópolis: Vozes, 1987. 163p.

JEAN, Bruno. A forma social da agricultura familiar contemporânea: sobrevivência ou criação da economia moderna. In: **Cadernos de Sociologia**, Porto Alegre, v. 6, 1994, pp. 51-75.

KAGEYAMA, Ângela A., BERGAMASCO, Sônia M. P. **Novos dados sobre a produção familiar no campo**. Campinas, SP: UNICAMP, 1989. 23p. (mimeo.).

LAMARCHE, Hugues (coord.) **A agricultura familiar: comparação internacional**. Campinas: Unicamp, 1993. 335p.

MALUF, Renato. Produtos agroalimentares, agricultura multifuncional e desenvolvimento territorial no Brasil. In: Colloque “la multifonctionnalite de l’activi’te agricole et sa reconnaissance par les politiques publiques”, 2002, Paris. **Anais...** Paris: Société Française de  conomie Rurale, 2002.

MIOR, Luiz Carlos. **Agricultores familiares, agroindústrias e redes de desenvolvimento rural**. Chapecó: Argos, 2005. 338p.

MINAYO, Maria C. S. O conceito de Representações Sociais dentro da sociologia clássica. In: GUARESCHI, P. A.; JOVCHELOVITCH (orgs). **Textos em Representações Sociais**. Petrópolis: Vozes, 1995, pp. 89-111.

MUCHNIK, J. Identidade territorial dos alimentos: alimentar o corpo humano e o corpo social. In: CONGRESSO INTERNACIONAL AGROINDÚSTRIA RURAL E TERRITÓRIO, 2004, México. **Anais...** México, 2004.

MÜLLER, Jov nia Maria. **Do tradicional ao agroecológico: as veredas das transições (O caso dos agricultores familiares de Santa Rosa de Lima/SC)**. Dissertação (Mestrado em Agroecossistemas) – Programa de Pós-Graduação em Agroecossistemas, Centro de Ciências Agrárias, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2001. 216p.

OLIVEIRA, Andréa Martha de. **Boas práticas de fabricação na agroindústria familiar – propostas para garantia da segurança alimentar. Estudo de caso em Coronel Vivida – PR**. Dissertação (Mestrado em Tecnologia de Alimentos) - Programa de Pós-Graduação em Tecnologia de Alimentos, Setor de Tecnologia, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2002. 131p.

OLIVEIRA, João A.V.; SCHMIDT, Vanice D.B.; SCHMIDT, Wilson. **Avaliação do Potencial da Indústria Rural de Pequeno Porte (IRPP) em Santa Catarina**. 2ed. Florianópolis: CEPAGRO, 2000. 94p.

PAULILO, Maria Ignez S. **Produtor e agroindústria: consensos e dissensos**. Florianópolis: UFSC. Secretaria do Estado da Cultura e do Esporte, 1990.

PORTO, Maria Stela G.; SIQUEIRA, Deis Elucy. A pequena produção no Brasil: entre os conceitos teóricos e as categorias empíricas. In: **Cadernos de Sociologia**, Porto Alegre, v. 7, n. 1, 1994, pp. 76-88.

PREZOTTO, Leomar Luiz. **A agroindústria rural de pequeno porte e o seu ambiente institucional relativo   legislação sanitária**. Dissertação (Mestrado em Agroecossistemas) – Programa de Pós-Graduação em Agroecossistemas, Centro de Ciências Agrárias, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 1999. 143p.

PREZOTTO, Leomar Luiz. **A sustentabilidade da agricultura familiar. Implicações e perspectivas da legislação sanitária para a pequena agroindústria**. Fortaleza: Fundação Konrad Adenauer, IADH, 2005. 167p.

RAUPP, André K. **Políticas públicas e agroindústrias de pequeno porte da agricultura familiar – considerações a partir de experiências no Rio Grande do Sul.** Tese (Doutorado em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade) - Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2005.

RICHARDSON, Roberto J. **Pesquisa Social: métodos e técnicas.** São Paulo: Atlas, 1999. cap. 6, pp. 90-103.

SANTA CATARINA. Secretaria de Estado do Desenvolvimento Rural e da Agricultura. **Normas sanitárias para a elaboração e comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal.** Florianópolis, 1998.

SCHMIDT, Vanice D. Bazzo. Agroindústria em Santa Catarina: da integração à inclusão social. In: PAULILO, Maria Ignez S.; SCHMIDT, Wilson (Orgs). **Agricultura e espaço rural em Santa Catarina.** Florianópolis: Editora da UFSC, 2003, pp. 265-286.

SCHMIDT, Wilson. A construção social de um território: a ação da Agreco nas Encostas da Serra Geral. In : LAGES, V ; BRAGA, C. e MORELLI, G. (Orgs). **Territórios em movimento; cultura e identidade como estratégia de inserção competitiva.** Rio de Janeiro / Brasília: Relume Damará / Sebrae, 2004, pp. 325-350.

SCHMIDT, Wilson; FORNARI, Abeline K.; OLIVEIRA, Katherine H.; **Melhoria de Processos e Adequação às Normas Sanitárias nas Agroindústrias de Conservas Vegetais da Rede Agreco - Vida Rural Sustentável. Relatório de Atividades.** Florianópolis, 2004. s/d.

SGARBI, Jaqueline. **Agroindústria Familiar Rural no Alto Uruguai do Rio Grande do Sul: uma Análise do Processo de Comercialização.** Dissertação (Mestrado em Agroecossistemas) – Programa de Pós-Graduação em Agroecossistemas, Centro de Ciências Agrárias, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2006. 130p.

THIOLLENT, Michel. **Metodologia da pesquisa-ação.** São Paulo: Cortez, 1985. 108p.

VARASCHIN, Márcia J. F. Cunha. et al. **Estudo dos entraves nas legislações que afetam o agroturismo e proposta de adequação ao desenvolvimento da atividade.** Florianópolis: Instituto Cepa/SC, 2004. 199 p.

WANDERLEY, Maria de Nazareth B. Em busca da modernidade social. Uma homenagem a Alexander Chayanov. In: **Seminário “Os camponeses têm futuro? Uma homenagem a Alexander Chayanov”.** Departamento de Ciências Sociais. Campinas, IFCH, UNICAMP. Novembro de 1989. 27p. (mimeo.)

WANDERLEY, Maria de Nazareth B. Raízes históricas do campesinato brasileiro. In: TEDESCO, J.C. (Org). **Agricultura Familiar: realidades e perspectivas.** Passo Fundo: Ediupe, 1999.

WILKINSON, John; MIOR, Luiz Carlos. Setor informal, produção familiar e pequena agroindústria: interfaces. In: **Estudos Sociedade e Agricultura**. Rio de Janeiro, UFRJ/CPDA, n°13, out. 1999, pp. 29-45.

ANEXOS

ANEXO A – Convite do Curso de Boas Práticas de Fabricação distribuído aos agricultores da AGRECO.



Curso de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos

Ministrantes:

Marina Gallian – Engenheira Agrônoma (ALLEGRO)

Fabiana Thomé da Cruz – Engenheira de Alimentos (UFSC)

Datas do curso:

24 de maio de 2006 (quarta-feira) → manhã: das 8h 30 min até 12h e tarde: das 14 h até às 17 h.

25 de maio de 2006 (quinta-feira) → tarde: das 14h até às 17 h

O que são as Boas Práticas de Fabricação?

As Boas Práticas de Fabricação são procedimentos básicos que devem ser adotados em todas as indústrias que processam alimentos, visando, principalmente, a produção de alimento livre de contaminações, seguro ao homem. Esses procedimentos estão relacionados com: matérias-primas, edificações e instalações, equipamentos e utensílios, higienização, higiene pessoal, identificação, armazenamento e distribuição, controle de pragas, controle de qualidade e rastreabilidade.

As Boas Práticas de Fabricação estão presentes em legislação nacional e internacional. No Brasil, estão definidos pelo Ministério da Saúde (Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA), Ministério da Agricultura e até Ministério do Trabalho, quando falamos em segurança do trabalhador.

No caso da legislação internacional, por exemplo Comunidade Européia, todo alimento comercializado deve ter sido produzido seguindo as Boas Práticas de Fabricação. Se quisermos exportar nosso produto, é pré-requisito termos as Boas Práticas implantadas.

Implantar Boas Práticas de Fabricação significa estarmos em conformidade com leis e normas vigentes no Brasil e no mundo; padronizar procedimentos de higiene pessoal e operacional (equipamentos, edificações, utensílios); comprovar a qualidade dos nossos produtos; termos cada vez mais credibilidade dos consumidores; conquistarmos mercados e permanecermos naqueles já conquistados.

A participação de representantes de todas as agroindústrias da Agreco é indispensável para o sucesso do programa de Boas Práticas de Fabricação e conseqüentemente para a garantia da qualidade dos produtos.

ANEXO B – Informações presentes nos crachás utilizados na Dinâmica dos Casais.

Casais prontos, formados pelos participantes, seguidos dos comentários das duplas.

- microrganismos/mãos sujas: casal feliz → “Porque mão suja tem microrganismos”.
- Janelas e portas com telas/insetos e roedores: casal infeliz
- Tachos limpos/sanitizantes
- microrganismos/mãos limpas
- S. aureus/máscara e ferida coberta: casal infeliz → “porque eu não posso me envolver, como microrganismo, com você com máscara e ferida coberta”.
- Sala de embalagem suja e desorganizada/ratos, insetos e baratas: “Nós somos um casal feliz porque ratos, insetos e baratas adoram uma sala com embalagens sujas e precariedade”.
- Boas práticas de fabricação/alimentos seguros: casal feliz → “Se a gente tem boas práticas, tem higiene... vai ter tudo certinho, tudo no lugar, tudo limpo”.
- Touca/ cabelos: casal feliz → “Se usa touca não tem perigo de cair cabelo”.
- Poço mal perfurado e fonte não protegida/água contaminada: casal feliz → “Poço mal perfurado e fonte não protegida tem água contaminada, então nós somos um casal feliz”.
- Produtos de limpeza sem rótulo e registro no Ministério da Saúde/intoxicações e alergias: casal feliz → “Produtos de limpeza sem rótulo e sem registro no Ministério da Saúde pode causar o que: intoxicação e alergias para quem tá usando. Então, portanto, a gente é um casal feliz”.
- Temperaturas altas e higienização/Salmonela: casal infeliz → “Com temperaturas altas e higienização não tem como ser um casal feliz... não tem como a salmonella se dar bem... lamentamos, mas...”
- Clostridium botulinum/pH acima de 4,5 em conservas: casal feliz → “Nós somos um casal feliz por quê? Porque essa bactéria vai gostar dessa combinação”.

Novos casais, elaborados pelos participantes do curso.

- Produto rotulado/ produto seguro: “Produto rotulado tá sempre muito próximo, transmite uma certa segurança em relação ao produto. Então, produto rotulado tem tudo a ver com produto seguro”.
- Boa seleção de matéria-prima/boa qualidade do produto final
- Embalagem não lacrada/fungos e bactérias
- Higiene pessoal/banho, mãos limpas e unhas aparadas
- Produto saudável/produto livre de agrotóxicos
- Falta de higiene/contaminação
- Limpeza/saúde

ANEXO C – Estrutura das entrevistas feitas com os agricultores

Dados gerais

1. Nome:
2. Nome do condomínio:
3. Famílias pertencentes ao condomínio:
4. Matéria-prima processada:
5. Tempo de atividade:

Nome	idade	escolaridade	Contratado (sim ou não)	Propriedade	Agroindústria

9. Meio de transporte da família:
10. Meio de transporte da produção:
11. Como é feito o tratamento dos resíduos da casa e da agroindústria?
12. A água utilizada é tratada?
13. Possui energia elétrica? E telefone?
14. Qual é a área da propriedade? Como é a topografia? Do total da área, quanto é utilizado para cultivos?
15. O que é produzido na propriedade?
16. Qual é o volume de produção (cultivo e agroindústria)?
17. De tudo o que vocês consomem, o que é comprado fora da propriedade?

Dados sobre a agroindústria

18. Antes de implantar a agroindústria a família já processava e comercializava seus produtos? Quais?

19. Qual era a maior dificuldade?
20. Quando a família passou a fazer parte da Associação? Por quê?
21. Como surgiu a idéia da agroindústria?
22. Após a construção da agroindústria o que mudou em relação ao processamento?
23. Ficou mais fácil, mais difícil... Por quê?
24. Hoje, o que consideram ser a maior dificuldade para a agroindústria?
25. Desde a implantação da agroindústria já houve algum curso sobre alimentos? Qual foi o assunto abordado?
26. Como foi?
27. Quando há dúvidas sobre o processamento ou sobre os procedimentos o que costumam fazer?
28. A agroindústria tem Manual de Boas Práticas de Fabricação? Vocês costumam consultá-lo?
29. A Vigilância Sanitária ou a Inspeção já fez alguma visita à agroindústria? Quando? Mais de um ano, meses, semanas... Como foi?
30. Em relação à higiene na produção, quais são as atitudes que consideram mais importantes?
31. Vocês conhecem as Boas Práticas de Fabricação? Acha que elas são importantes? Por quê?
32. Em relação aos produtos de sua agroindústria, acha que eles se diferenciam dos demais produtos do mercado? Por quê?
33. Quais são as qualidades que vocês acham que eles têm? Mudariam alguma coisa neles? O quê?
34. Como está a comercialização dos seus produtos?
35. Qual é a expectativa para o futuro?

ANEXO D - Estudo de Contaminações realizado na Padaria Água na Boca.

● → CONTAMINAÇÃO Física

● → " microbiológica

● → " Química

ALLEGRO
Associação de Regeneração de Qualidade

FLUXOGRAMA DA AGRINDÚSTRIA ÁGUA NA BOCA
ESTUDO DE CONTAMINAÇÕES

POSSÍVEL CONTAMINAÇÃO	FASES	PREVENÇÃO
● Física - Resíduos no ovo ● Contaminação nos ovos no trincado ● Superfície no ovo ● Suos pedras e contaminação	Recebimento da matéria prima	Física → suspensão visual Microbiológica → descartar os ovos quebrados
● MÃO	PREPARAÇÃO DOS OVOS	Cuidado → quebrando os ovos por etapa
●	Colocar os ingredientes na massa	IGIENE DAS MÃOS.
●	CILINDRADO A MASSA	
●	Colocada na mesa e cortada	
●	Esticada em um cilindro manual	
●	Colocado nas formas	
●	Cozido no forno	
●	Cortado em tiras	
●	Espalhado para esfriar	
●	Embado	

