

12037 - Adequação de um espaço para processamento de produtos orgânicos originários da agricultura familiar

MELO, Jair Martins Maria Cavalcante de¹; OLIVEIRA, Alyne Alves Nunes²; AMANCIO, Daiana Ferreira²; OSÓRIO, Rodrigo Veiga Correa Lira²; BARBOSA, Maria Ivone Martins Jacintho³; BARBOSA JR, José Lucena³.

Mestrando em Ciência e Tecnologia de alimentos, DTA/IT/UFRRJ.

Graduandos em Engenharia de alimentos, DTA/IT/UFRRJ.

Docentes, DTA/IT/UFRRJ.

^{1,2 e 3}*Departamento de Tecnologia de alimentos, Instituto de Tecnologia, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro. E-mail: lucenadta@gmail.com*

Resumo: O presente trabalho é uma divulgação dos resultados de uma das ações realizadas no projeto “Capacitar para Gerar” por professores e alunos da UFRRJ com o apoio do Unisol/Banco Santander. O objetivo foi relatar a experiência de adequação da área de comercialização do grupo de agricultores familiares orgânicos de Seropédica em uma área de processamento, tendo como base as boas práticas de fabricação. Para isso, foram realizadas reuniões de reflexão com toda a equipe do projeto de forma participativa para verificar todas as conformidades e não conformidades para execução das ações corretivas necessárias. As principais modificações realizadas foram no piso, parede, forro e no *layout* do quiosque. Algumas ações não foram realizadas devido às limitações orçamentárias, de localização e por exigência da secretaria de obras do município. Assim, com as modificações efetuadas, foi possível gerar condições para os agricultores desenvolverem alimentos processados seguros na questão das boas práticas de fabricação, além de sensorialmente aceitáveis aos consumidores, contribuindo, portanto, na melhoria de suas condições de trabalho e renda.

Palavras-Chave: Agricultura familiar, boas práticas de fabricação, oficina de capacitação, processamento e qualidade.

Contexto

O presente trabalho é uma das ações do projeto de extensão CAPACITAR PARA GERAR, que buscou integrar professores e alunos da UFRRJ ao Grupo de Agricultores familiares Orgânicos de Seropédica (SERORGÂNICO). O mercado consumidor desses agricultores consiste na venda de produtos para a REDE ECOLÓGICA, nas feiras orgânicas na zona sul na cidade do Rio de Janeiro e no quiosque (ponto de comercialização) localizado no perímetro urbano de Seropédica.

Tendo em vista o caráter multidisciplinar das ações envolvidas no projeto, a equipe discente foi composta por graduandos em Engenharia de alimentos, Agronomia, Medicina veterinária, Química industrial e Economia doméstica. Inicialmente, este projeto tinha como objetivos oferecer oficinas de capacitação em processamento de alimentos orgânicos de origem vegetal, mas foram verificadas as necessidades de se desenvolver uma melhor gestão de um pequeno agronegócio, conferir aos discentes mais experiência, colaborando de forma decisiva em sua formação profissional, ao dar-lhes uma visão mais ampla da cadeia produtiva dos alimentos orgânicos oriundos da agricultura familiar que seriam processados.

Desde a década de 60, a agricultura orgânica vem se desenvolvendo e sua atratividade tem sido crescente (Junqueira & Luengo, 2000), passando a ser uma alternativa para os pequenos agricultores, competindo, inclusive, com o grande agronegócio, devido à

importância atribuída pelo consumidor a origem dos alimentos por ele adquiridos (Campanhola & Valarini, 2001).

Acredita-se que o processamento de alimentos possa se constituir em um elemento de fortalecimento da agricultura familiar e da opção pela sustentabilidade do desenvolvimento rural com base na Agroecologia e produção de orgânicos. Concentrando mais etapas produtivas do percurso do campo até o consumidor, a agricultura familiar pode agregar maior valor aos seus produtos e buscar características nutricionais diferenciadas que promovam a saúde e o bem estar das pessoas (Silveira et al., 2006).

Nesse sentido, ganham destaque as boas práticas de fabricação (BPF), que tem o fim de garantir a qualidade sanitária e a conformidade dos produtos alimentícios com os regulamentos técnicos (BRASIL, 2011).

Descrição da experiência

Visando uma maior integração entre os agricultores e criação de uma consciência de grupo, foram realizadas reuniões quinzenais com a equipe universitária e com os agricultores (Figura 1). A equipe universitária era formada por alunos de diferentes cursos de graduação e pós-graduação e por professores do departamento de tecnologia de alimentos da UFRRJ. Tais reuniões estavam focadas nos seguintes temas: a necessidade da criação de um local para o processamento de frutas para a obtenção de geléias e polpas, visando agregar valor aos produtos e aumentar a renda dos agricultores. As discussões para a seleção do local para o processamento seguiram critérios logísticos, de custo, de fortalecimento, coletividade, de agregação e que refletisse a identidade dos agricultores.



Figura 1: Reunião de reflexão dos agricultores com a equipe universitária buscando a formação de uma identidade de grupo.

Os possíveis locais foram sugeridos pelos próprios agricultores para que todos os envolvidos pudessem discutir os prós e contras, e de modo participativo, o futuro espaço de processamento do grupo fosse definido para execução das etapas subsequentes. O local escolhido foi o quiosque onde o Grupo já comercializava os produtos orgânicos *in natura*.

O próximo desafio foi a adequação do quiosque em uma área de comercialização e processamento e utilizou-se a metodologia constituída das etapas abaixo:

1ª. Etapa: Diagnóstico para determinação das adequações necessárias do local do quiosque do grupo SerOrgânico para processamento dos alimentos, tendo como base a resolução 275/2002 (BRASIL, 2002), que dispõe, principalmente, da lista de verificação das BPF em estabelecimentos produtores industrializadores de alimentos. Desse modo, foram elencadas algumas não conformidades (NC) na área externa e interna do quiosque. Após esse diagnóstico, foram propostas as ações corretivas necessárias. O *check-list* foi preenchido observando-se o exterior e interior do quiosque. As opções de respostas para o preenchimento foram: “Conforme” (C), “Não Conforme” (NC) e “Não modificável” (NM) (Tabela 1).

Tabela 1. Principais não conformidades e modificações realizadas na área interna do quiosque.

NC	Modificação
Teto/forro	Teto passou a ser de material liso (PVC) e de cor clara, de fácil higienização, sem falhas, rachaduras e que não acumule umidade.
Piso da área de processamento	Uso de piso de cerâmica branco, antiderrapante, resistente à corrosão, com declividade de 1 a 2% para escoamento de água em direção ao ralo sifonado de aço inox.
Paredes	Revestimento de cerâmica lisa, de cor branca, impermeável, de fácil higienização e de boa conservação até 2 metros de altura.
Banheiro	Porta de acesso foi colocada na área externa do quiosque
Janelas	Instalação de telas milimétricas.
Iluminação	De luz fria, protegida contra fissuras e quedas acidentais.
Pé direito	NM
Ventilação	NM
Exaustão	NM

NC = não conforme; NM= não modificável.

2ª. Etapa: Dimensionamento, estudo do *layout* e elaboração da planta baixa e da maquete eletrônica feita em Sketch Up 7.0.

3ª. Etapa: Levantamento dos recursos necessários e execução das reformas necessárias, mediante a contratação de um mestre de obras.

Resultados

Escolhido o quiosque como ponto de processamento do grupo SerOrgânico, a equipe universitária então, fez uma série de visitas técnicas ao espaço para coletar as informações necessárias para a elaboração de uma planta baixa e do diagnóstico participativo elaborando o *check list* com as não conformidades (NC) observadas.

Na área externa, observaram-se as seguintes não conformidades: poluição do ar e o excesso de poeira, tendo em vista a proximidade a rodovia BR-465, além da falta de locais adequados para estoque de lixo. Para que não ocorresse total descaracterização do exterior do quiosque, como solicitado pela prefeitura local, as principais adequações

necessárias foram realizadas apenas na área interna (Figura 2).

No interior, foi necessário substituir o madeiramento interno (Figura 2 A e B) por alvenaria recoberta com cerâmica branca e lisa até dois metros de altura, seguindo a legislação vigente. O comparativo da área externa do quiosque com a maquete eletrônica e planta baixa foi importante para que o mestre de obras realizasse as alterações para a adequação do espaço.



A B

Figura 2: Quiosque antes (A) e depois (B) das adequações de BPF.

Outras ações corretivas realizadas foram: a colocação de pé dilúvio na entrada da área de processamento, instalação de lavatório para mãos, papéis toalha descartáveis e sabonete líquido.

Com relação às ações que não foram realizadas (não modificáveis, NM), devido a limitações orçamentárias, destacam-se: o não abaulamento do rodapé, para não gerar quinas que possam acumular sujidades, a instalação de torneiras automáticas, lixeiras com acionamento automático, a colocação de portas com superfície lisa de fácil higienização ajustadas com os batentes e sem falhas de revestimentos, a melhoria no sistema de ventilação ou exaustão que permitiria maior circulação de ar possibilitando maior conforto térmico, e o pé direito, que não pode ser aumentado, pois alteraria sua estrutura externa.

Após a reforma do quiosque, foram oferecidas oficinas baseadas nos produtos que seriam processados pelos agricultores (Figura 3).



Figura 3: Processamento (A) e envase (B) da geléia de hibisco para a comercialização nas feiras de produtos orgânicos.

Nesta oficina foi explanado a importância do manual de boas práticas de produção, como elaborar soluções para limpar os alimentos e frascos que entrariam em contato com os mesmos, a importância da limpeza antes e depois processo e a necessidade de registrar todo o fluxograma da produção, havendo o controle do tempo e temperatura, a necessidade de seguir as proporções e ingredientes para a padronização dos produtos e a importância da rotulagem. Ao final da oficina, os produtos foram envasados, analisados e rotulados para a comercialização nas feiras do circuito carioca de feiras orgânicas na cidade do Rio de Janeiro.

Agradecimentos

Os autores agradecem ao Serorgânico pela confiança e apoio pela realização deste projeto, ao UNISOL/Santader pelo apoio financeiro, ao Pró-reitoria de Extensão da UFRRJ pela bolsa BIEXT, à ABIO e à Cláudia Souza do MDA e ao Serorgânico pela confiança e apoio para a realização deste projeto.

Bibliográfica citada

BRASIL, Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução - RDC n. 275**, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre 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. Disponível em: www.anvisa.gov.br/legis/rasol/2002/275_02rdc.htm. Acesso em 7 de ago. 2003.

CAMPANHOLA, C.; VALARINI, P. J.; agricultura orgânica e seu potencial para o pequeno agricultor. **Cadernos de Ciência & Tecnologia**, Brasília, v.18, n.3, p.69-101, set./dez. 2001.

JUNQUEIRA, A.H.; LUENGO, R.F.A. Mercados diferenciados de hortaliças. **Horticultura Brasileira**, Brasília, v. 18, n. 2, p. 95-99, julho 2000.

Silveira, P. R. C.; HEINZ, C. U. Controle de qualidade normativa e qualidade ampla: princípios para a re-estruturação e qualificação da produção artesanal de alimentos. 2006. Disponível em: www.ufsm.br/desenvolvimentorural/textos/artigosauluis.pdf. acessado em

27 de agosto de 2011.