

15091 - Criação de ferramentas e de metodologias para colaborar com a melhoria na apresentação de produtos de agroindústrias familiares

Breeding of tools and methodologies to collaborate with the improvement in the presentation of the product of the rural familiar agroindustry

CRISTO, Gelma¹; BOSISIO, Fernando²; FERNANDES FILHO, José Amaral³; ASSIS, Nassif Hamed⁴; MIRANDA, Bruno.

1 Instituto Incaper/Projeto Tecsocial, gelmaboniaries.tecsocial@gmail.com.br; 2 Incaper/Projeto Tecsocial, Fernando.tecsocial@gmail.com; 3 Incaper/Projeto Tecsocial, Amaral.tecsocial@gmail.com; 4 Incaper/Projeto Tecsocial, Nassif.tecsocial@gmail.com; 5 Incaper/Projeto Tecsocial, bruno.tecsocial@gmail.com

Resumo: Foi realizado uma formação em designer, apresentação, rotulagem e cálculo dos valores nutricionais para agroindústria familiar ligadas a sistemas de produção agroecológicos e sistemas em transição agroecológica, dos municípios de Nova Venécia e de Vila Pavão, no período de novembro de 2012 a fevereiro de 2013, envolvendo os jovens vinculados às agroindústrias, com o objetivo de colaborar com a autonomia das famílias e de socializar conhecimentos uteis para a adequação das agroindústrias. Realizaram-se três oficinas com o envolvimento dos jovens, em que ocorreu a socialização de conhecimentos e o cálculo dos valores nutricionais de produtos processados orgânicos, não orgânicos e da culinária tradicional. Além disso, foram criadas ferramentas para auxiliar nos cálculos: uma planilha de cálculo de valores nutricionais e uma cartilha sobre rotulagem.

Palavras-Chave: Adequação de agroindústria; Rotulagem; Metodologia; Gênero; Geração.

Abstract: We conducted a training in designer, presentation, labeling and calculation of nutritional values for agroindustry linked to family agroecological systems and agroecological transition in the municipalities of Nova Venecia and Vila Pavão from November 2012 to February 2013 involving young people linked to agribusiness, with the aim of supporting the autonomy of families and socialize knowledge useful for the adjustment of agroindustry. There were three workshops with youth involvement, that occurred in the socialization of knowledge and calculate the nutritional value of processed organic, non-organic, traditional culinary. Furthermore, tools have been created to assist in the calculations: a spreadsheet of nutritional values and a primer on labeling.

Keywords: Adequacy agroindustry; Labelling, Methodology, Gender, Generation.

Contexto

Foi realizado um processo de formação em designer, apresentação, rotulagem e cálculo de valores nutricionais para agroindústria familiar agroecológica e em transição dos municípios de Nova Venécia e de Vila Pavão no período de novembro de 2012 a fevereiro de 2013, envolvendo o público jovem das unidades familiares, com o objetivo de elevar o grau de autonomia das famílias e de socializar conhecimentos, colaborando com o processo de a adequação das agroindústrias.

Envolveu o Grupo da Agroindústria de Nova Venécia, associações de agricultores familiares e grupos informais de Nova Venécia e de Vila Pavão, somando treze agroindústrias. Os produtos processados são: conservas vegetais; licores;

panificados; beiju; tapioca; farinha de mandioca; brote; polpa de frutas; corante de urucum; doces; linguiça; cachaça.

Existe também grande diversidade de pensamentos e objetivos, havendo desde agroindústrias iniciais, até agroindústrias registradas. Sendo assim, buscou-se fornecer subsídios para que as pessoas se conscientizem quanto à responsabilidade inerente da produção dos alimentos processados.

Descrição da experiência

Nas oficinas de Designer e de rotulagem, foram apresentados alguns aspectos que devem ser considerados para um melhor posicionamento dos produtos da agricultura familiar no mercado, partindo do ponto de vista do consumidor. Tratou da embalagem dos produtos e sua influencia no mercado, tanto nos aspectos de rotulagem quanto de design do produto. Além disso, tratou dos temas: Legislação vigente para os alimentos beneficiados; A embalagem e suas funções; Rotulagem e as informações obrigatórias; Serviços de inspeção Sanitária de alimentos; Apresentação dos produtos; Estratégias de venda.

No ato da mobilização, orientou-se que os agricultores levassem exemplares de seus produtos para que servissem de modelos.

Foi desenvolvida uma dinâmica para que os participantes expressassem suas impressões sobre o conteúdo que estava sendo apresentado:

Dinâmica do comprador. Objetivo: Dialogar com a primeira etapa do conteúdo trabalhado, que apresenta alguns aspectos a considerar para um melhor posicionamento dos produtos da agricultura familiar no mercado, partindo do ponto de vista do consumidor.

Os agricultores foram divididos em seis grupos de quatro pessoas. A divisão dos grupos foi feita aleatoriamente pelo método da contagem até quatro. Sendo assim, formaram-se os grupos: 1, 2, 3 e 4.

Foram distribuídos os exemplares de produtos dentro dos grupos para que fossem avaliados valendo-se dos aspectos levantados durante a oficina, durante 10 minutos dentro do grupo. Após a discussão dentro do grupo cada grupo fez uma apresentação de cinco minutos para todos os participantes da oficina.

Tomaram-se cuidados para que os produtos não fossem avaliados por um grupo do qual seu produtor fizesse parte. E durante as discussões em grupo, a coordenação do espaço atendeu a cada grupo, esclarecendo as dúvidas e direcionando, para que as críticas fossem construtivas. Desta forma, favoreceu a crítica e a autocrítica.

Dinâmica do vendedor

Objetivo: Praticar o olhar sobre os valores e os pontos fortes dos produtos.

Conforme a dinâmica do comprador, os agricultores também trabalharam em grupo, os mesmos grupos da primeira dinâmica, porém com produtos diferentes.

Houve 10 minutos para trocas de opiniões dentro dos grupos e cinco minutos para apresentação para todos os participantes.

Ao final, ficou acordada para o primeiro semestre de 2013 uma oficina de instrumentalização de representantes das comunidades, na forma de uma aula sobre alguns recursos bastante utilizados para a apresentação e a propaganda de produtos, considerando a melhor conservação, com a manutenção de seu caráter familiar e artesanal.

Os espaços contaram como facilitadores: uma zootecnista, uma engenheira de alimentos, uma economista doméstica e em veterinário. Além de um palestrante, o designer gráfico, Paulo Cezar Guedes.

Para complementar as formações no tema, houve a Oficina de cálculo de valores nutricionais que aconteceu em duas etapas, nos dias 31 de janeiro e 5 de fevereiro de 2013 no município de Nova Venécia, no Laboratório de Informática da EPSG Dom Daniel Comboni, com doze horas de duração.

Foram disponibilizados para os participantes 10 computadores conectados a internet e uma balança analógica.

Os participantes levaram os produtos a terem seus valores nutricionais calculados e as calculadoras.

A formação de grupo ou duplas foi livre.

Atividades realizadas: Apresentação teórica; Elaboração de uma lista para a verificação das informações necessárias aos cálculos; Levantamento das informações faltantes; Pesagem dos produtos e das porções; Elaboração dos cálculos.

A todo o momento, os facilitadores do Projeto e das comunidades apoiaram o desenvolvimento dos trabalhos. Os Facilitadores do Projeto Tecsocial apoiaram aqueles produtores que vieram sós, direcionando o levantamento das informações e elaborando os cálculos. Junto aos produtores que vieram acompanhados por familiares jovens (facilitadores das comunidades), o trabalho foi o de conferir os cálculos, quando solicitado, e ajudar a adequar os cálculos às peculiaridades da agroindústria artesanal.

Resultados

Foi gerado um conhecimento comum a respeito da necessidade de informar o consumidor sobre o produto que está adquirindo.

A metodologia utilizada na oficina de rotulagem, de divisão em grupos para a fixação dos conhecimentos teve grande influência, pois fez com que os envolvidos se empenhassem em organizar as informações necessárias nos rótulos de seus produtos, num local e num momento em que havia outras pessoas se empenhando para o mesmo fim. Além disso, havia uma assessoria de profissionais no assunto respondendo às dúvidas.

A participação das mulheres nos espaços de formação foi de 64,5% (Oficina de Designer), 76% (Oficina de Rotulagem) e 83% (Oficina de Cálculo de Valores Nutricionais).

As formações favoreceram a valorização da criatividade inerente dos processos e propôs a mediação do diálogo com o mercado consumidor, por meio das trocas de informações e do direcionamento de críticas construtivas. Colaborando desta forma, com a valorização do trabalho que é liderado pelas mulheres.

A participação dos jovens em valores absolutos foi de 16% (Oficina de designer), 17,6% (Oficina de rotulagem) e 44% (Oficina de Cálculo de Valores Nutricionais), incluindo todos os municípios e grupos que participaram das oficinas.

Nos dois primeiros momentos a participação foi menor, porém muito importante, pois indicou formas de colaborar para a identificação de trabalhos que os jovens desempenham os podem desempenhar nas atividades produtivas. Estes jovens detêm conhecimentos sobre informática, internet que a maioria dos parentes de uma geração anterior não detêm. Conhecimentos estes que são fundamentais para a atualização das estratégias de mercado, incluindo a criação de marcas e dos rótulos.

Logo, a instrumentalização destes jovens é uma prática que pode favorecer a equidade nos núcleos familiares e dentro dos diferentes nichos de mercados. Depois de identificado o potencial, iniciou-se maior estímulo ao envolvimento dos jovens nas atividades vinculadas à apresentação dos produtos e como resultado, obteve-se uma participação considerável na terceira oficina (Cálculo de Valores Nutricionais), chegando a 44% dos participantes. Desta forma, pôde-se confirmar o interesse e a potencialidade do envolvimento dos jovens para a melhoria da apresentação dos produtos.

Para auxiliar, está em fase de revisão a Cartilha de Rotulagem e Cálculo de Valores Nutricionais. Esta cartilha foi criada para ser utilizada na Oficina de Cálculo de Valores Nutricionais, onde foi possível fazer uma primeira avaliação a respeito das potencialidades e carências do material. Neste espaço, foi possível perceber algumas inadequações na didática do material e algumas demandas do público alvo; e pelas sugestões recebidas, foi possível identificar caminhos para melhorar a linguagem dos textos. Por outro lado, apresenta sistematizadas as informações necessárias aos rótulos e explica detalhadamente como é feito o cálculo dos valores nutricionais dos produtos. Cabe lembrar, que este trabalho é realizado junto aos facilitadores locais.

Outro recurso criado para auxiliar os participantes da Oficina de Cálculo de Valores Nutricionais a dar continuidade ao trabalho é a Planilha de Cálculo de Valores Nutricionais, que está sendo socializada, principalmente junto aos jovens, visando a adequação do material. Foi, inclusive, apresentada para a turma do Curso Técnico em Cozinha do CEIER de Boa Esperança, com o intuito de colaborar com a turma e identificar as adequações necessárias. No momento, se constatou um potencialidade interessante. Aos usuários é dispensada a necessidade de fazer os cálculos, mas ainda necessitam consultar a Tabela Brasileira de Composição dos Alimentos da Universidade Estadual de Campinas e a tabela de Composição Nutricional dos Alimentos Consumidos no Brasil do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, o que confere maior confiabilidade aos resultados.

Mas de um modo geral, os conhecimentos acerca das informações obrigatórias dos rótulos foram absorvidos pelos participantes das capacitações e são aplicados sem

maiores dificuldades, resultando em uma melhoria do nível de comunicação com os consumidores.

Agradecimentos

Referências bibliográficas: