

**CAPACITAÇÃO CONTINUADA DOS PRODUTORES RURAIS DE SANTO  
ANTÔNIO DA PATRULHA: AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO E  
MANIPULAÇÃO NA AGROINDÚSTRIA FAMILIAR**

**ROCHA, Diego F.  
ANTELO, Francine S.  
diegorfag@gmail.com**

**Evento:** Seminário de Extensão

**Área do conhecimento:** Ciências Agrárias » Agronomia » Extensão Rural

**Palavras-chave:** Agroindústria familiar, Boas Práticas de Fabricação, Capacitação.

## **1 INTRODUÇÃO**

O município de Santo Antônio da Patrulha-RS (SAP) é caracterizado pela agricultura familiar, famoso pela produção de derivados da cana-de-açúcar (melado e açúcar mascavo) e também conta com o cultivo de aipim, milho e produção de leite, doces e chimias. Nesse contexto, esse projeto visa atuar em parceria com a EMATER/RS-ASCAR e o Sindicato dos Trabalhadores Rurais (STR) de SAP junto a pequenos produtores que dependem da agricultura familiar, no sentido de melhorar a qualidade de vida através do aumento da renda com as atividades voltadas à produção agroindustrial. A adequação da produção às normas de saúde e higiene e manutenção de um padrão e qualidade, dando continuidade do projeto de extensão “Capacitação dos Produtores de SAP: o emprego das BPF’s e Manipulação na Agroindústria Familiar” criado em 2014, pode propiciar esse progresso. Assim, se buscará promover a qualidade e a segurança dos alimentos conscientizando os produtores além de estreitar as relações entre a Universidade e a comunidade.

## **2 REFERENCIAL TEÓRICO**

A produção de alimentos realizada pelos agricultores familiares geralmente é direcionada ao consumo de sua própria família, mas quando essa prática se amplia, torna-se um processo industrial, tendo exigências de sanitização e controle de qualidade a serem seguidos. Neste contexto a necessidade de aplicação de técnicas higiênico-sanitárias, respeitando as legislações vigentes, torna-se fundamental para que os produtos artesanais não só atendam às normas, mas também consigam maior inserção no mercado. Observa-se que as agroindústrias familiares, de modo geral, enfrentam carência de apoio e suporte tecnológico para o atendimento as exigências sanitárias requeridas (Araújo et al., 2013).

## **3 PROCEDIMENTO METODOLÓGICO**

Para a regulamentação da propriedade e padronização do processo de produção já foram e ainda estão sendo realizadas as seguintes atividades: supervisão técnica através de visitas periódicas ao local para acompanhamento dos processos de produção e verificação do atendimento à legislação; certificação quanto a higienização do reservatório de água e desinsetização e desratização, ambos com emissão de laudo técnico; elaboração de material que sistematize a verificação dos pontos principais de manutenção das BPF’s e da segurança do

trabalho; quando necessário, realização de análises microbiológicas pertinentes à produção específica da agroindústria, de forma a verificar a segurança e inocuidade do produto em relação ao que prevê a legislação brasileira. A higienização dos reservatórios de água compreende em um procedimento padrão de limpeza, escovação das paredes e fundo a fim de retirar as sujidades, enxágue e esgotamento, desinfecção a base de hipoclorito na proporção de 20 ppm durante 1 h e esgotamento e enxágue. A desinsetização e desratização seguem o protocolo que prevê pulverização do inseticida k-otrini (30 mL/5L água), com atividades retomadas 48 h após a aplicação nas paredes, aberturas e interior do prédio da agroindústria e aplicação do raticida Maki Bloco 50 mg/kg em lugares estratégicos da indústria, em porta iscas além de organização e limpeza nas partes interna e externa do local.

#### **4 RESULTADOS e DISCUSSÃO**

Até o momento, o suporte técnico proposto pelo dado projeto foi realizado em 12 agroindústrias familiares. Nas mesmas foram certificadas e emitidos laudos quanto à limpeza do reservatório de água e à desinsetização e desratização da propriedade. Em uma das propriedades monitoradas, foi solicitado o apoio quanto ao acompanhamento do processo de produção de doce de abóbora cristalizada e figada em pasta e sugestões e testes que ampliassem o tempo de prateleira dos produtos. Com esse aporte e com um plano de ação envolvendo adequação dessa produção e testes contínuos com formulações (mais especificamente quatro) de conservantes, o produtor poderia expandir seu comércio além das feiras locais e fornecer o produto pronto para as grandes indústrias comercializarem. Ainda, fruto dessa parceria entre a Universidade com as agroindústrias de SAP, alguns membros que integram esse projeto participaram da inauguração da Agroindústria Familiar Laticínios Barcellos, na localidade de Catanduvinha, no final do mês de julho e participou efetivamente do evento/projeto "Propriedades em Destaque", promovido pelo STR em sua sede.

#### **5 CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Devido a esta assistência prestada pela Universidade através de uma equipe formada por 7 docentes e 7 discentes dos cursos de Engenharia Agroindustrial - Indústria Alimentícias e Agroquímica, os produtores podem, através do suporte técnico e auxílio disponibilizado pelo grupo, melhorar suas condições de trabalho, padronizar a qualidade dos seus produtos, adequá-los à legislação vigente e conseqüentemente expandir sua agroindústria familiar para uma pequena empresa.

#### **REFERÊNCIAS**

ARAÚJO, G., CORRADI, B. de S., BASTOS, F. de S., PEREIRA, P. C. **Capacitação de produtos rurais da agricultura familiar de Florestal e região**. Universidade de Viçosa: Simpósio de Integração Acadêmica, 2013.

**Apoio PDE/FURG 2015**