

## **13ª Mostra da Produção Universitária**

Rio Grande/RS, Brasil, 14 a 17 de outubro de 2014.

### **IMPLANTAÇÃO DO SISTEMA DE BOAS PRÁTICAS NAS AGROINDÚSTRIAS FAMILIARES DE SANTO ANTÔNIO DA PATRULHA-RS**

**ROCHA, Diego F., ANTELO, Francine S., BENINCÁ, Cristina, MORAES, Kessiane S., PAGNUSSATT, Fernanda A., SCHMIDT, Fladimir H., VEIGA, Itiara G., PEIXOTO, Carlos R. M., diegorocha@furg.br**

**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 é caracterizado pela agricultura familiar, sendo os derivados da cana-de-açúcar (melado e açúcar mascavo), comercializados em fábricas de rapadura do município. O Campus da FURG-SAP, criado em 2009, vem se propondo a auxiliar no desenvolvimento econômico e social da região, a partir da capacitação da agricultura familiar, atuando em conjunto com a EMATER-RS/ASCAR e Sindicato dos Trabalhadores Rurais do município. Dentro do Programa de Extensão “Agricultura Familiar em Santo Antônio da Patrulha-RS: Organização e Auxílio Técnico à Produção de Derivados de Cana-de-Açúcar”, que visa qualificar as agroindústrias produtoras de melado e açúcar mascavo cadastradas no projeto “Puro Engenho”, foram oferecidos cursos de Boas Práticas de Fabricação (BPF), abrangendo a produção de melado, açúcar mascavo, chimia, doce de leite e aipim. Dessa forma, a comunidade poderá ser auxiliada na adequação do processamento, visando a qualidade e segurança alimentar, além do cumprimento das legislações vigentes para a ampliação da comercialização de seus produtos.

## **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 qualificação e capacitação dos produtores das agroindústrias familiares, foi ofertado um curso de BPF ministrado de forma analítico-expositiva com carga total de 40 horas, realizado nos dias 04, 09, 23 e 28/04 e 08/05/2014,

# 13ª Mostra da Produção Universitária

Rio Grande/RS, Brasil, 14 a 17 de outubro de 2014.

distribuído da seguinte forma: Introdução às BPF's, Fabricação e Manipulação de produtos derivados de melado, Processamento de Aipim, Fabricação de doce de leite e Fabricação de chimia.

As aulas foram ministradas na sala de aula do Campus FURG – SAP e sala de reuniões do Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Santo Antônio da Patrulha.

O conteúdo programático do curso foi dividido em duas partes, cada uma composta por uma sequência de tópicos, sendo: Primeira parte - Noções básicas das Boas Práticas de Fabricação e Manipulação e a segunda parte - Capacitação específica com base em Resoluções vigentes. Está última contendo demonstrações práticas, visitas técnicas em algumas propriedades, vídeos e questionários.

## 4 RESULTADOS e DISCUSSÃO

A procura e o interesse demonstrado pelos agricultores durante o oferecimento dos módulos, a busca por informações e os questionamentos constantes certificaram que houve a conscientização esperada através dos objetivos do projeto. A contribuição com a segurança alimentar permite às agroindústrias familiares atenderem a demanda dos mercados existentes na região, além do incentivo econômico, busca melhorar as condições de trabalho dos produtores e de suas famílias e somente com a capacitação e implementação do conhecimento adquirido será possível o registro e a regulamentação junto à Vigilância Sanitária para propiciar essas melhorias.

Com a realização do curso de BPF, os próprios produtores podem assumir a responsabilidade técnica por todos os processos de fabricação do produto e pelas etapas de higienização de suas agroindústrias, sem a necessidade de contratação de profissional externo.

As orientações aos produtores para implantação do sistema BPF envolve conhecimentos fundamentais dos cursos de Engenharia Agroindustrial. Esta ação pode ser considerada como extensão, mas fortemente relacionada ao ensino para os futuros profissionais. Além disso, a universidade continuará fornecendo o suporte técnico-científico aos produtores, garantindo que a implantação das BPF ocorra em um processo de melhorias contínuas dentro das agroindústrias regionais.

## 5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O curso de BPF promoveu a capacitação e a qualificação dos produtores rurais de Santo Antônio da Patrulha e permitiu o estreitamento das relações com docentes e discentes do campus FURG-SAP. Além disso, as melhorias durante o processamento de alimentos e o controle de qualidade em todas as etapas do processo produtivo possibilitarão a procura por novos mercados e o aumento da renda para esses agricultores familiares.

## 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.

**Programa realizado com apoio do PROEXT – MEC/SESu**