

TRANSFERÊNCIA DE TECNOLOGIA NO PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS PARA PEQUENOS PRODUTORES RURAIS DO MUNICÍPIO DE GUARAPUAVA

Celso Ferreira do Nascimento¹

Daniele Schlumberger²

Fernanda Cardoso³

Maurício Rigo⁴

Resumo: A Agricultura familiar de subsistência é comum em nossa região e altamente carente de apoio e incentivo para manter-se e firmar competitividade no mercado. Uma transformação de qualidade da matéria-prima não só agrega valor ao produto como tem a possibilidade de se transformar em uma fonte a mais de renda ao pequeno produtor. Para tanto, torna-se necessário o conhecimento tecnológico e a conscientização da utilização das Boas Práticas de Fabricação por parte desses produtores. Os resultados desse projeto trouxeram benefícios aos pequenos produtores rurais da região de Guarapuava no que tange à aquisição de conhecimentos significativos sobre tecnologia de processamento de alimentos e Boas Práticas de Fabricação.

Palavras-chave: agricultura familiar; pequenos produtores; boas práticas de fabricação.

Introdução

A agricultura familiar é uma forma de produção na qual predomina a interação entre gestão e trabalho. São os agricultores familiares que dirigem o processo produtivo, dando ênfase na diversificação e utilizando o trabalho familiar, eventualmente complementado pelo trabalho assalariado.

A chamada agricultura familiar, constituída por pequenos e médios produtores, representa

a imensa maioria de produtores rurais no Brasil. Em geral, são agricultores com baixo nível de escolaridade e que diversifica os produtos cultivados para diluir custos, aumentar a renda e aproveitar as oportunidades de oferta ambiental e disponibilidade de mão-de-obra.

Estes produtores e seus familiares são responsáveis por inúmeros empregos no comércio e nos serviços prestados nas pequenas cidades. A melhoria de renda desse segmento, por meio de sua maior inserção

no mercado, tem impacto importante no interior do país. Esta inserção no mercado ou no processo de desenvolvimento depende de tecnologias e condições político-institucionais, representadas por acesso ao crédito, informações organizadas, canais de comercialização, transporte, energia, etc. A maioria das tecnologias desenvolvidas visa aumentar a produtividade da terra e algumas, como máquinas e equipamentos adaptados aos pequenos produtores, têm como objetivo eliminar a

ociosidade da terra ou aumentar a produtividade do trabalho. O desafio maior da agricultura familiar é adaptar e organizar seu sistema de produção a partir das tecnologias disponíveis.

Metodologia

A metodologia a ser adotada para execução do projeto foi dividida em duas fases: planejamento e processo.

A primeira etapa de planejamento consistiu de: elaboração do questionário que foi utilizado nas entrevistas com os pequenos produtores, para o levantamento dos recursos disponíveis e necessários para realização dos cursos e treinamentos;

Na segunda etapa de processo consistiu de: capacitação e treinamento da equipe de trabalho envolvida no projeto para a realização dos cursos ofertados, entrevista com os pequenos produtores rurais da região do município de Guarapuava, PR; seleção e convite para os produtores participarem do projeto; realização dos cursos de boas práticas de fabricação dos produtos agropecuários, visando atender as boas práticas de manipulação de alimentos; elaboração de cartilhas pela equipe de trabalho sobre BPF, que foram utilizadas nos cursos e fornecidas aos produtores.

Objetivos

O objetivo do projeto foi diagnosticar a situação atual dos micro-produtores rurais, quanto aos aspectos econômicos, sociais e tecnológicos; gerar, promover e adaptar conhecimentos e

tecnologias para os sistemas de produção em uso, visando o fortalecimento agro-sócio-econômico dos agricultores familiares de maneira sustentável em propriedades cuja atividade principal seja agricultura. Foram elaborados material didático e cartilhas técnicas sob coordenação do professor Maurício Rigo. Realizaram-se cursos e treinamentos nas pequenas propriedades rurais a respeito de boas práticas de manipulação e desenvolvimento de alimentos, e ainda também confeccionaram-se rótulos para os produtos elaborados pelos pequenos produtores e feita a estimativa de custo das embalagens que melhor se adequavam. E ainda, foram elaborados relatórios técnicos a partir dos resultados obtidos das análises físico-químicas dos produtos processados.

Resultados alcançados

O projeto Transferência de tecnologia no processamento de alimentos para pequenos produtores rurais do município de Guarapuava, Apoio a Agricultura Familiar, trouxe benefícios aos pequenos produtores rurais de Guarapuava e região, no sentido de promover e adaptar conhecimentos e tecnologias para os sistemas de produção em uso, visando o fortalecimento agro-sócio-econômico dos agricultores familiares de maneira sustentável, em propriedades cuja atividade principal fosse à agricultura. As principais atividades desenvolvidas nesse projeto foram: elaboração de material didático e cartilhas técnicas sob coordenação do professor Maurício Rigo; realização de cursos e treinamentos nas pequenas propriedades rurais

a respeito de boas práticas de manipulação de alimentos e desenvolvimento de produtos; elaboração dos rótulos para os produtos desenvolvidos pelos pequenos produtores e estimativa de custo das embalagens que melhor se adequavam aos produtos; realização de treinamento da equipe executora, sobre boas práticas de fabricação e desenvolvimento de produtos como pães, biscoitos, pickles e farinha de milho, para que a mesma repassasse o conhecimento adquirido aos produtores rurais; realização de análises físico-químicas em alguns produtos feitos pelos pequenos produtores rurais para a determinação de sua composição centesimal; e ainda, elaboração de relatórios técnicos a partir dos resultados obtidos das análises físico-químicas dos produtos processados.

Conclusão

O projeto de extensão do programa Universidade Sem Fronteiras, Apoio a Agricultura Familiar, de modo geral, beneficiou os pequenos produtores rurais Guarapuava e região atendidos pelo projeto, através de transferência de conhecimentos significativos sobre tecnologia de processamento de alimentos e boas práticas de fabricação de alimentos.

O fator humano foi decisivo para atingir o objetivo do projeto. Os produtores rurais que adotaram as recomendações da equipe executora do projeto, no que diz respeito a boas práticas de fabricação, obtiveram os melhores resultados que refletiram no melhoramento dos produtos elaborados. Além disso, muitos produtores passaram a elaborar

produtos que foram desenvolvidos nos cursos ofertados no projeto, sempre atentos aos aspectos da qualidade final deles.

O presente trabalho viável, colaborando para o desenvolvimento rural inserção do pequeno produtor sustentável na região de familiar a uma atividade Guarapuava.

Notas

- ¹ Universidade Estadual do Centro-Oeste (UNICENTRO) - Departamento de Engenharia de Alimentos; Rua Simeão Camargo Varela de Sá, 03, CEP: 85040-080 Guarapuava, PR. E-mail: dschlu@hotmail.com.
- ² Universidade Estadual do Centro-Oeste (UNICENTRO) - Departamento de Engenharia de Alimentos; Rua Simeão Camargo Varela de Sá, 03, CEP: 85040-080 Guarapuava, PR. E-mail: dschlu@hotmail.com.
- ³ Universidade Estadual do Centro-Oeste (UNICENTRO) - Departamento de Engenharia de Alimentos; Rua Simeão Camargo Varela de Sá, 03, CEP: 85040-080 Guarapuava, PR. E-mail: fer_cardoso2004@yahoo.com.br.
- ⁴ Universidade Estadual do Centro-Oeste (UNICENTRO) - Departamento de Engenharia de Alimentos; Rua Simeão Camargo Varela de Sá, 03, CEP: 85040-080 Guarapuava, PR. E-mail: mauriciorigo@yahoo.com.br.