

POLÍTICAS PÚBLICAS PARA A CAPACITAÇÃO FAMILIAR COM PRODUTOS HORTÍCOLAS ORGÂNICOS¹

Rogério Lopes Vieites²
Érica Regina Daiuto²
André José de Campos²

Palavras-chave: Mulheres. Inclusão social. Hortaliças. Tecnologia. Boas práticas de fabricação.

INTRODUÇÃO

Destaca-se que se trata, no Projeto, de iniciativa louvável, com dupla referência positiva: incentiva a questão da cidadania pelo lado das comunidades atendidas: e define a inserção da cidadania e a ética como elementos fundamentais que devem estar inseridos na base da formação dos alunos enquanto corpo discente de uma Universidade e enquanto futuros profissionais por ela formados. É importante afirmar, preliminarmente e desde logo, que há um diferencial marcante na apresentação deste Projeto, o qual pode se configurar na prática enquanto projeto-modelo. Nesta condição, de poder servir de modelo para replicação em outras comunidades e situações semelhantes, cabe destacar no presente projeto pelo menos dois aspectos diferenciados, quais sejam: a) a inserção de sua temática no contexto da discussão de gênero sendo sujeito privilegiado da atenção a mulher agricultora, cujo papel, visibilidade e importância no que concerne à organização e estrutura da reprodução da família nem sempre são reconhecidos, seja no plano da sociedade envolvente, seja mesmo no plano da literatura especializada; b) a valorização de temas como segurança alimentar e nutricional, ao lado da ampliação da renda familiar, na medida em que se trata de estabelecer como trajetória tecnológica para a produção, beneficiamento e transformação dos alimentos métodos orgânicos, resultando em valorização da segurança/sustentabilidade nutricional da família e do meio ambiente, respectivamente.

OBJETIVO

- O delineamento do projeto em referência tem base na importância de atenuar o assistencialismo municipal que está envolvendo a atuação das mulheres agricultoras, tendo como meta abarcar iniciativas capazes de incentivar a inserção das beneficiárias em postos de trabalho e conseqüente geração de renda. Outro aspecto a ressaltar dia respeito à necessidade de melhoria da qualidade de vida das integrantes do Projeto Cheiro Verde, por meio de: Incremento de renda mensal, resultante da venda dos produtos;
- Promoção da segurança alimentar das famílias envolvidas, mediante consumo dos alimentos produzidos na horta e das cestas básicas subsidiadas pela prefeitura municipal.

¹ Premiado em 2º lugar na área Tecnologia e Produção, modalidade oral. Correspondência: vieites@fca.unesp.br

² Departamento de Gestão e Tecnologia Agroindustrial, Faculdade de Ciências Agrônômicas, Universidade Estadual Paulista "Júlio de Mesquita Filho", Botucatu, SP.



- Incentivo ao desenvolvimento da capacidade de trabalhar em equipe, pelas instituições parceiras e pelas próprias integrantes do projeto.

MÉTODOS

O local onde o projeto foi desenvolvido foi a Horta Comunitária do Município de Itatinga, SP, com áreas plantada de 5 mil metros quadrados, e produção mensal de 6 mil quilos de olerícolas produzidas sob tecnologia orgânica segundo as normas da IFOAM (International Federation of Organic Agriculture Movements). Além da terra/horta propriamente dita, o projeto contou com o uso da cozinha semi-industrial, e do anfiteatro da cidade, para realização de palestras e reuniões.

A atenção à produção familiar e à pesquisa de tecnologias de base orgânica, também atendida na UNESP / FCA, dão a medida da complexidade de que se reveste a área de pesquisa na Instituição. Neste caso, o foco é, ao lado dos estudos de tecnologias adequadas à produção familiar, metas articuladas à ampliação do emprego, à temática do aumento do emprego e da renda, e à necessária e exigente busca da sustentabilidade que se impõe mundialmente, entendida esta em seu sentido amplo, não só estritamente ambiental, mas articulada aos aspectos social, econômico, cultural, político.

Composição dos integrantes do projeto

Docentes:

Rogério Lopes Vieites (coordenador): docente; atividade de suporte. Tecnologia de Alimentos, FCA/UNESP;

Érica Regina Daiuto (sub coordenação): docente; atividade de sub coordenação e suporte. Tecnologia de Alimentos;

Vera Mores Rall: docente; atividade de suporte. Microbiologia; IB/UNESP;

André Jose de Campos: Universidade Estadual de Goiás, Anápolis / Go;

Luciana Manoel: docente Instituto Federal de Educação, Avaré / SP

Servidor técnico-administrativo:

Edson Alves Rosa: funcionário, atividade de suporte. FCA/UNESP

Alunos de pós-graduação e graduação:

Sergio Marques Costa: aluno de Doutorado, Engenheiro Agrônomo;

Josela Francisca Rizzo: aluna de Mestrado, Nutricionista;

Gabriel Cardoso: aluno de Mestrado, Engenheiro Agrônomo

Débora de Oliveira: aluna do curso de Nutrição;

Juliana Junqueira: aluna de Nutrição;

Estéfani Silva: aluna do curso de Nutrição.

Demais participantes/Instituições parceiras:

Fernanda Lopes Fonseca: equipe SEBRAE;

Cibele Ribeiro Arnald: equipe SEBRAE;

Antonio Carlos Stein: equipe SEBRAE (consultor tecnológico e de orientação de mercado);

Rudival de Jesus Santos: técnico responsável pelo Projeto Cheiro Verde (Horta Comunitária);

Prefeitura Municipal de Itatinga/Diretoria de Educação e Cultura

Planos de ação

Palestras e cursos práticos de boas práticas agrícolas (BPA) e de processamento de partes convencionais e não convencionais de hortaliças orgânicas e boas práticas de fabricação (BPF), conforme abaixo:

- PROTOCOLOS DE CAMPO: Rastreabilidade; Manutenção de registros; Estoques (sementes, mudas, etc.); Gerenciamento do local; Gerenciamento do solo e substratos; Uso de fertilizantes orgânicos; Irrigação; Colheita.
- PROCEDIMENTOS DE COLHEITA E PÓS-COLHEITA: Regulamentos de ponto de colheita; Métodos de colheita; Higienização de embalagens; Higienização de equipamentos; Local de trabalho limpo; Proteção e manutenção dos vegetais das intempéries; Recomendação do sistema (BPF); Pré-seleção na colheita; Transporte no mesmo dia da colheita; Regulamentação dos instrumentos de colheita; Não mistura de diferentes sistemas de produção de hortaliças.
- PROCEDIMENTOS DE TRANSPORTE E ARMAZENAGEM: Normas específicas para cada produto; Veículos e equipamentos apropriados e higienizados; Cadeia do frio; Não armazenar na mesma câmara fria produtos vegetais com padrão de qualidade para consumo junto com aqueles destinados para a indústria.
- PROCESSOS DE EMPACOTADORA E NA COZINHA SEMI-INDUSTRIAL: Trabalhadores limpos; Tratamento pós-colheita; Gestão de resíduos e poluição; Saúde do trabalhador; Segurança e bem estar; Questões ambientais; Atendimento aos clientes; Regulamentos específicos para cada produto vegetal; Utilização do BPF; Princípios do APPCC; Manutenção de equipamentos; Classificação e embalagem de apenas um produto vegetal por vez.
- SISTEMA DE RASTREAMENTO: Caderno de campo e de pós-colheita; Registro de dados de manejo.
- PRODUÇÃO DE HORTALIÇAS MINIMAMENTE PROCESSADAS: Principais técnicas do processamento mínimo de hortaliças; Produção de diferentes produtos minimamente processados.
- PRODUÇÃO DE DERIVADOS DE HORTALIÇAS: Principais derivados de hortaliças; Produção de picles.
- PRODUÇÃO DE MASSAS: Principais massas como pão, pão de forma, massas de pizza, bolo e sonhos de vegetais.
- PRODUÇÃO DE ALIMENTOS DE PARTES NÃO CONVENCIONAIS DE HORTALIÇAS: Aproveitamento de partes não convencionais de hortaliças; Produção de alimentos utilizando as hortaliças (alimente-se bem).
- ANÁLISE NUTRICIONAL DOS PRODUTOS: Avaliada a composição nutricional dos produtos segundo as normas do Instituto Adolfo Lutz ([LUTZ, 2005](#)).
- ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DOS PRODUTOS: a partir de cada preparação, foram retiradas amostras, e avaliadas quanto à evolução da contaminação de coliformes fecais, bolores e leveduras e microrganismos mesófilos aeróbios e anaeróbios

facultativos. Através da determinação do Número Mais provável (NMP) de coliformes fecais e totais, essas análises serão realizadas de acordo com [Kornacki & Johnson \(2001\)](#), detecção da presença de Salmonella, segundo [Andrews \(2001\)](#), enumeração de estafilococos coagulase positiva ([LANCETTE; BENNETT, 2001](#), modificado), enumeração de bactérias do grupo Bacillus cereus ([BENNETT; BELAY, 2001](#)), enumeração de bolores e leveduras ([BEUCHAT; COUSIN, 2001](#)) e enumeração de microrganismos mesófilos aeróbios ou anaeróbios facultativos.

- MERCADO E ANÁLISE DE CUSTO: Avaliação do mercado local; aceitabilidade e custos.

RESULTADOS

Avaliação das palestras e dos cursos práticos de processamento dos vegetais orgânicos

Participaram das palestras e dos cursos práticos sobre o aproveitamento das partes convencionais e não convencionais das hortaliças orgânicas, 31 agricultoras que trabalham na horta orgânica. Algumas são analfabetas e tiveram muita dificuldade em preencher a ficha de avaliação.

A metade dos participantes considerou muito bom os itens pontuados na avaliação. Outra metade considerou a atividade boa e deficiente para participação pessoal.

Pontos positivos: Assunto é novo para os participantes.

Pontos negativos: Observou-se no início pouco entendimento e participação das pessoas.

Alguns assuntos precisarão ser abordados novamente com ilustrações práticas ao longo de novos cursos.

Número de beneficiados diretos e indiretos

Diretamente, foram beneficiada 35 famílias (1 participante do curso – 1 família) se bem que, ao que se especifica na literatura, a moradia de mais de uma família por residência constitui estratégia de preservação e sustentação.

Indiretamente, a avaliação dos beneficiários torna-se mais complexa, tendo-se que considerar, de modo geral, os benefícios trazidos pelo projeto de forma ampla: número e qualidade dos beneficiários pela ingestão de produtos saudáveis; grau de consciência sobre a questão da qualidade nutricional dos alimentos; etc.

Impactos na qualidade de vida dos beneficiados e/ou na geração de emprego e renda – diretos e indiretos

Com este curso todas as 35 agricultoras do programa Cheiro Verde foram capacitadas a trabalharem em conjunto ou mesmo individualmente com produtos orgânicos in natura e processados.



CONCLUSÃO

Diretamente, foram beneficiadas 35 famílias integrantes do Projeto Cheiro Verde com a melhoria da qualidade de vida, por meio de:

- Incremento de renda mensal, resultante da venda dos produtos;
- Promoção da segurança alimentar das famílias envolvidas, mediante consumo dos alimentos produzidos na horta e das cestas básicas subsidiadas pela prefeitura municipal.
- Incentivo ao desenvolvimento da capacidade de trabalhar em equipe, pelas instituições parceiras e pelas próprias integrantes do projeto.

Ao final do curso foi entregue o certificado a todas as participantes.

REFERÊNCIAS

[ANDREWS, W. D.](#) **Salmonella**. In: DOWNES, F. P.; ITO, K. Compendium of methods for the microbiological examination of foods. Washington: Alpha, 2001. p. 357-380.

[BENNETT, R. W.; BELAY, N.](#) **Bacillus cereus**. In: DOWNES, F.P.; ITO, K. Compendium of methods for the microbiological examination of foods. Washington: Alpha, 2001. p. 311-316.

[BEUCHAT, L. R.; COUSIN, M. A.](#) **Yeast and Molds**. In: DOWNES, F.P.; ITO, K. Compendium of methods for the microbiological examination of foods. Washington: Alpha, 2001. p. 209-215.

[INSTITUTO ADOLFO LUTZ.](#) **Métodos físico-químicos para análise de alimentos**. Brasília: MS, 2005. 1018 p.

[KORNACKI, J. L.; JOHNSON, J. L.](#) **Enterobacteriaceae, coliforms, and Escherichia coli as quality and safety indicators**. In: DOWNES, F.P.; ITO, K. Compendium of methods for the microbiological examination of foods. Washington: Alpha, 2001. p. 69-80.

[LANCETTE, G. A.; BENNETT, R. W.](#) **Staphylococcus aureus and Staphylococcus enterotoxins**. In: DOWNES, F.P.; ITO, K. Compendium of methods for the microbiological examination of foods. Washington: Alpha, 2001. p. 387-403.