

ROCESSAMENTO DE ALIMENTOS EM PROPRIEDADES DE TRANSIÇÃO AGROECOLÓGICA: DILEMAS E DESAFIOS

ISADORA LEITE ESCOSTEGUY¹; **VOLNEI KRAUSE KOHLS²**; **DAIANE**
ROSCHILDT SPERLING³; **FERNANDA NOVO DA SILVA⁴**; **JOEL HENRIQUE**
CARDOSO⁵; **JAQUELINE SGARBI SANTOS⁶**

¹*Universidade Federal de Pelotas – UFPel* - isaescosteguy@gmail.com

²*Universidade Federal de Pelotas - UFPel* - vkkohls@hotmail.com

³ *Universidade Federal de Pelotas - UFPel* - daianesperling@hotmail.com

⁴*Universidade Federal de Pelotas - UFPel* - fernandanovo@gmail.com

⁵*Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - EMBRAPA* - joel.cardoso@embrapa.com

⁶*Universidade Federal de Pelotas – UFPel (orientadora)* - sgarbijaqueleine@yahoo.com.br

1. INTRODUÇÃO

O presente trabalho refere-se às atividades do Projeto de Extensão *Ações estruturantes para agregação de valor em propriedades rurais em transição agroecológica* conduzido pelo Núcleo de Pesquisa e Extensão em Agroecologia e Políticas Públicas para a Agricultura Familiar (NUPEAR-UFPel). Essa iniciativa visa apoiar a organização e formalização de agroindústrias familiares em transição agroecológica na zona rural de Pelotas e região; desenvolvendo processos inovadores em extensão rural e desenvolvimento rural. O projeto estabelece uma parceria do NUPEAR com o projeto *Construção participativas em Sistemas Agroflorestais* levado a cabo pela Embrapa Clima Temperado, tendo como centro de suas ações apoio às unidades de produção familiar em transição agroecológica, que realizam, em maior ou menor complexidade, o processamento de alimentos.

Nesta comunicação relataremos o início das atividades em uma destas unidades, a qual identificaremos como Família Rosa.

AGRICULTURA FAMILIAR E O PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS

Segundo Wanderley (1999), o agricultor sempre combinou o cultivo da terra e a criação de animais com outras atividades, como a confecção caseira de roupas, utensílios domésticos e de instrumentos de trabalho. Entre essas atividades também se encontra a obtenção de outros bens (alimentos) para o consumo, produzidos a partir de produtos agrícolas primários. A combinação de atividades realizadas no ambiente doméstico constitui-se em um mecanismo de adaptação das formas tradicionais da Agricultura Familiar - como o cultivo de grãos, produção de animais -,

a outras condições naturais, técnicas e sociais, as quais o agricultor está suscetível e sob as quais a família do agricultor precisa prover sua subsistência e reprodução (WANDERLEY, 1999).

Assim, historicamente, as estratégias de processamento de alimentos fazem parte da lógica de reprodução da Agricultura Familiar que, mesmo à margem das políticas públicas, desenvolvem-se autônomas em diferentes regiões do país. Muito antes das discussões sobre a agregação de valor ao produto, ou verticalização da produção, as famílias de agricultores familiares já praticavam essa estratégia, percebendo empiricamente que poderiam ofertar produtos agropecuários diferenciados e, assim, obter melhor remuneração do trabalho realizado (SGARBI, 2006).

Na região de Pelotas, esta situação também é verificada e diversas são as estratégias de agregação de valor, via processamento de alimentos. Nas tradicionais feiras livres da região, além dos produtos primários encontram-se, panificados, conservas, doces de frutas e uma grande quantidade de sucos.

A unidade de produção da Família Rosa possui aproximadamente dez hectares, dos quais sete são explorados com cultivos anuais e perenes. A diversidade de cultivos é uma marca desta propriedade, que abastece as feiras-livres de Pelotas e Canguçu com hortifrutigranjeiros durante todo o ano. Além dos produtos frescos, a família sempre tem convertido parte da produção de pêssego e uva em sucos que são obtidos por meio do processo de arraste a vapor, em equipamentos denominados pelos agricultores como “panelas suqueiras”. No caso da Família Rosa a produção de sucos se tornou estratégica para a unidade familiar. Impulsionados por um recurso governamental a família resolveu investir na construção de uma unidade de processamento chamada de Agroindústria Familiar.

2. METODOLOGIA

As atividades do projeto incluem além do apoio direto às unidades de processamento de alimentos, ainda preveem a viabilização de espaços de formação. Assim todas as atividades, foram planejadas pela equipe técnica do projeto, sendo que o grupo estabeleceu um calendário de visitas e de atividades prioritárias. Cabe lembrar que o projeto recebeu apoio da Pró-reitoria de Extensão e Cultura foi contemplado com 02 bolsas PROBEC/UFPel para atuação direta nas atividades. A

Família Rosa foi escolhida, prioritariamente, pois já tem trajetória e tradição na elaboração de sucos e já havia solicitado apoio no processo de formalização. Assim, no dia 29 de junho deu-se início às atividades por meio de uma visita técnica à propriedade, com o propósito de aproximar a equipe executora do projeto e a família. Na oportunidade foi realizado uma dinâmica de apresentação individual e logo dialogamos com a família a fim de compreender qual sua visão de futuro no que tange à agroindústria, bem como suas expectativas em relação à equipe. Após a conversa inicial, percorremos as dependências da agroindústria discutindo aspectos relacionados às exigências legais, ponto central do trabalho.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

De acordo com alguns relatos a prática de extração de sucos por meio de arraste a vapor foi introduzida na realidade das famílias agricultoras durante os anos noventa, através de cursos oferecidos aos agricultores por meio das Organizações Não Governamentais (ONG) com trabalho em agroecologia com destaque para o Centro de Apoio ao Pequeno Agricultor (CAPA) e o Centro Ecológico (CE), organizações pioneiras na assessoria de agricultores para a transição agroecológica no Rio Grande do Sul.

O uso das ditas panelas suqueiras se adaptou muito bem a realidade dos agricultores feirantes agroecológicos, uma vez que este método permite a transformação de pequenas quantidades de suco que, uma vez engarrafados em alta temperatura, pode durar por até um ano sem se deteriorar. Esta característica concilia os interesses dos feirantes de prolongar a vida útil da fruta, reduzindo a sazonalidade na oferta, por meio do processamento com um método relativamente simples, que pode ser feito em casa, na própria cozinha, e custos acessíveis. Contudo no caso da Família Rosa a produção de sucos cresceu e os proprietários sentiram a necessidade de ter um espaço que lhes proporcionasse melhores condições de trabalho. Desta forma a construção da agroindústria veio ao encontro desta necessidade. Após dois anos trabalhando na agroindústria a família resolveu avançar rumo a formalização dos empreendimentos. Este é o ponto central de atuação do projeto, pois em relação aos aspectos legais existem muitas dúvidas e questionamentos.

De acordo com a legislação brasileira, que rege a produção de alimentos no Brasil, os sucos para serem formalizados precisam estar dentro das normas do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA), sendo este um processo bastante complexo, ainda mais em se tratando de produtos agroecológicos, que são regidos por um arcabouço legal específico. Outro aspecto importante refere-se à legalização tributária e ambiental ambas necessárias para um processo de completo de formalização do empreendimento.

Nesta etapa do projeto o papel da equipe reside em discutir com a Família Rosa os aspectos mais determinantes das legislações, para que eles, estando apropriados dos conteúdos legais possam tomar as decisões relativas aos rumos de seu empreendimento.

4. CONCLUSÕES

O arcabouço legal que rege a produção e comercialização de alimentos no Brasil é extenso e está ancorado em diversos órgãos governamentais, sendo que as informações, por vezes, se tornam dispersas e de difícil apreensão por técnicos e produtores.

Neste sentido, o presente projeto vem ao encontro de uma necessidade premente das famílias de agricultores, pois está propiciando que os agricultores possam conhecer e refletir a cerca dos distintos aspectos que envolvem a legalização de um empreendimento e possam planejar suas ações, a partir de dados concretos, que lhes permitirão racionalizar sua tomada de decisão.

Do mesmo modo, os estudantes envolvidos em sua execução são oportunizados a vivenciar uma experiência que contribuirá para sua formação.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

WANDERLEY, M.N.B. Raízes históricas do campesinato brasileiro. In: TEDESCO, J. C. **Agricultura, Realidade e Perspectivas**. Passo Fundo: EDUPF, 1999. p. 23-56.

SGARBI, J.S. **Agroindústria familiar rural no Alto Uruguai do Rio Grande do Sul: uma análise do processo de comercialização**. 2006. Dissertação (Mestrado em Agroecossistemas) - Programa de Pós-Graduação em Agroecossistemas, Universidade Federal de Santa Catarina.