

Análises Físico-químicas e Implantação de Boas Práticas de Fabricação em Unidade Piloto de Beneficiamento de Leite na Metade Sul do Rio Grande do Sul: Experiências e Reflexões

CRUZ, Fabiana Thomé da. fabianathomedacruz@gmail.com; WESCHENFELDER, Simone. simoneweschenfelder@hotmail.com; MIGUEL, Lovois A. lovois@ufrgs.br.
Universidade Federal do Rio Grande do Sul

Resumo

A experiência aqui relatada, referente à construção e implementação de uma unidade piloto de beneficiamento de leite em um assentamento da reforma agrária na metade sul do Rio Grande do Sul, tem por objetivo descrever, analisar e discutir as implicações relativas aos critérios exigidos pela legislação sanitária estadual. Salientamos que exigências em termos de análises físico-químicas e estrutura física para a legalização de agroindústrias familiares, como a aqui descrita, não consideram o contexto e a realidade produtiva local, tanto no que se refere à disponibilidade de matéria-prima como mão-de-obra. Ressaltamos também que procedimentos higiênico-sanitários adotados pelos manipuladores, mais do que as dimensões da estrutura física, são fatores indispensáveis para a produção de alimentos de qualidade.

Palavras-chave: Beneficiamento de leite; assentamento de reforma agrária; análises Leite.

Contexto e descrição da experiência

Programas e projetos de apoio à produção e industrialização de produtos da agricultura familiar têm sido cada vez mais frequentes nos estados do sul do Brasil, especialmente a partir de estratégias de valorização de produtos agrícolas e da agroindustrialização estimulados principalmente pelo Ministério do Desenvolvimento Agrário.

Ao mesmo tempo, a necessidade de apoiar e oferecer oportunidades de geração de renda para famílias assentadas da reforma agrária, que, muitas vezes, embora tenham acesso à terra, não dispõem de condições de alavancar o processo produtivo por falta de recursos, adaptação às condições de solo, clima e/ou questões culturais. Nos casos em que há investimentos em projetos de agroindustrialização de produtos agrícolas, muitas vezes emergem dificuldades relacionadas ao acesso a informações sobre legislação e capacidade de atender todas as exigências legais, tanto do ponto de vista sanitário quanto fiscal e ambiental.

Entre as opções produtivas para o contexto de assentamentos da reforma agrária, a produção de leite, utilizando pastagens naturais e de produção agroecológica, é uma atividade que vem sendo estimulada pelo potencial de geração de renda e utilização de recursos naturais, especialmente condições de solo e clima presentes na região. Constata-se, porém, que existe carência de unidades próprias de beneficiamento do produto, que possam propiciar maior grau de autonomia às famílias e contribuir para a diversificação das atividades produtivas no meio rural (IEPE, 2009).

Neste contexto, é que no presente trabalho nos propomos a relatar e discutir alguns aspectos relativos à implantação do projeto de pesquisa-ação *Avaliação da viabilidade sócio-econômico-ambiental da produção agroecológica de leite, a base de pasto, junto a experiências de transformação e comercialização de leite e seus derivados em assentamentos da reforma agrária na metade sul do RS*. Esse projeto, que teve início em 2005, foi proposto e desenhado a partir de uma demanda social apresentada por agricultores do Assentamento Nossa Senhora da Glória, localizado entre os municípios de Pedras Altas e Herval do Sul. Conforme Relatório Técnico Resumido (IEPE, 2009), este projeto contou com o apoio do Ministério do Desenvolvimento Agrário (MDA), da Association France-Libertés, da Association SOLEIL, do Programa das Nações

Resumos do VI CBA e II CLAA

Unidas para o Desenvolvimento (PNUD) e do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) e foi implementado no âmbito de uma parceria entre a ONG franco-brasileira HOLOS, o Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural (PGDR) e o Centro de Estudos e Pesquisas Econômicas (IEPE) da Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

O objetivo geral do projeto constituía-se em “assessorar o processo de implantação de uma unidade piloto de transformação de leite junto a um grupo de famílias de agricultores do assentamento Nossa Senhora de Glória localizado entre os municípios de Herval e Pedras Altas/RS” (IEPE, p. 5, 2009). O montante investido em todo o projeto, desde a construção da unidade até capacitações envolvendo produção, processamento, gestão financeira, desenvolvimento de rótulo e logotipo e comercialização, foi de R\$395.000,00, provenientes de instituições governamentais e não governamentais brasileiras e francesas.

Dentre as atividades previstas no projeto, que incluíram a implantação de uma unidade piloto de beneficiamento de leite com capacidade de 500 litros/dia, focamos, neste trabalho, as atividades envolvendo a adequação da unidade piloto de beneficiamento de leite (utilizando pastagens naturais e de produção agroecológica) às normas sanitárias estabelecidas pelo órgão de inspeção sanitária estadual. Desde a construção da unidade, entre outros aspectos, o projeto procurou atender e adequar a estrutura e o processo produtivo às leis sanitárias vigentes. Desta forma, desde o planejamento até a definição do processo produtivo, foram adotadas uma série de ações como montagem de laboratório de análises físico-químicas do leite e implantação e elaboração de manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF). Com o intuito de garantir que as análises do leite e o processamento fossem desenvolvidos dentro dos critérios estabelecidos pela legislação, com vistas a garantir a qualidade higiênico-sanitária do produto, foram contratadas técnicas da área de alimentos, que desenvolveram atividades de formação e capacitação juntamente com os agricultores.

Atualmente, o projeto encontra-se em fase final de execução e a unidade de beneficiamento em operação. Embora cada uma das atividades previstas tenha apresentado, durante a execução, dificuldades e obstáculos específicos, no presente trabalho nosso objetivo é mencionar e discutir algumas questões relacionadas à análise de leite e implantação e elaboração de manual de Boas Práticas de Fabricação, aspectos exigidos pela legislação sanitária estadual.

Resultados

Em relação ao laboratório de análises físico-químicas, ressaltamos que o mesmo teve alto custo de implantação e, ainda, problemas relacionados com o manuseio dos equipamentos, dificuldades no acesso aos reagentes e manipulação por parte dos agricultores, que tiveram que se adaptar a realização de práticas laboratoriais até então distantes de suas atividades cotidianas (convém salientar que algumas análises requerem o uso de reagentes altamente tóxicos). Por outro lado, apesar das dificuldades, percebemos motivação e interesse dos produtores que, ao longo das atividades de formação e capacitação, passaram a interpretar e associar os resultados laboratoriais e teoria com o sistema de manejo do gado e produção de leite, adotados por eles.

Embora algumas das análises exigidas (Rio Grande do Sul, 2000) tenham por finalidade verificar fraudes e adulterações no leite, no caso da experiência aqui relatada, vale mencionar que todo o leite processado é oriundo da produção das próprias famílias envolvidas com a unidade piloto de beneficiamento, de modo que adulterar a matéria-prima significa comprometer a qualidade e o rendimento dos produtos processados, bem como a própria imagem da agroindústria e dos agricultores envolvidos no projeto, aspectos fortemente salientados durante as atividades de formação e capacitação. Ainda, não nos parece coerente a imposição das mesmas exigências, em termos de análises físico-químicas, para pequenas agroindústrias familiares e indústrias de

Resumos do VI CBA e II CLAA

grande porte, para as quais os produtores apenas entregam a matéria-prima, não se comprometendo diretamente com a qualidade, rendimento e imagem dos alimentos processados. Um claro exemplo é o teste de presença de antibiótico no leite, que, para ser realizado, requer o uso de kits com custos de aquisição elevados e capacidade para detectar a presença de resíduos de antibióticos em grandes volumes de leite (um kit para 20.000 L de leite, por exemplo).

A implantação de Boas Práticas de Fabricação foi realizada de forma conjunta com as famílias envolvidas, especialmente as mulheres, responsáveis pelo processamento do leite dentro da unidade. Durante esta etapa, um dos pontos salientados foi a importância da matéria-prima, ou seja, o leite, para a produção de alimentos de qualidade. O desenvolvimento desta atividade se deu de forma dialógica com a etapa de formação e capacitação para a análise de leite e interpretação dos resultados. Um exemplo é a análise de acidez, que permite ressaltar a estreita relação entre acidez e contaminação microbiológica do leite.

Outro ponto salientado foi a importância dos procedimentos adotados pelos manipuladores. Neste sentido, enfocaram-se principalmente aspectos relacionados ao processamento, como uso de uniformes, higiene pessoal e do ambiente, controle de temperatura durante processamento e armazenamento, higienização de equipamentos, controle do fluxo de produção. Tais procedimentos, em nossa opinião, sobressaem-se às dimensões da estrutura física em se tratando de garantia da qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

No que se refere a estrutura, o valor investido para atender as exigências sanitárias legais torna impeditivo para a maioria dos agricultores reproduzirem um projeto nos moldes como os adotados neste projeto piloto. Os critérios sanitários estabelecidos para agroindústrias rurais familiares são os mesmos que os exigidos para indústrias de alimentos de grande porte e envolvem, por exemplo, área mínima, banheiro masculino e feminino separados, escritório e banheiro exclusivos para fiscal da inspeção e câmaras frias superdimensionadas para a escala de produção envolvida. Exigências como as acima citadas elevam o valor de construção e adequação da planta, não levando em consideração o contexto e a realidade produtiva local, especialmente no que se refere à disponibilidade de matéria-prima e mão-de-obra.

Entendemos que, no que se refere à dimensão higiênico-sanitária, o cumprimento das exigências em termos de estrutura, instalações e equipamentos não deve ser tomado como fator determinante para a qualidade do produto final, uma vez que tal característica também decorre da adoção de práticas e atitudes higiênicas durante sua produção. Assim, mais do que no tamanho da estrutura para o processamento, é possível focar no processo, desde a produção da matéria-prima até o produto final, como condição para produzir alimentos que, além de qualidade sanitária, conservem características dos processos tradicionais, associados à realidade de pequenos agricultores (CRUZ, 2007).

Tendo tais considerações em vista, seria possível viabilizar pequenos e médios produtores e adequar ou incentivá-los a adotar estruturas mínimas para o processamento de alimentos. Do contrário, projetos como o descrito, pelo custo de implantação e superdimensionamento da estrutura, não poderão ousar ser mais do que uma experiência piloto.

Referências

CRUZ, F.T. *Qualidade e boas práticas de fabricação em um contexto de agroindústrias rurais de pequeno porte*. 2007. 111 f. Dissertação (Mestrado em Agroecossistemas) – Programa de Pós-Graduação em Agroecossistemas, Centro de Ciências Agrárias, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2007.

Resumos do VI CBA e II CLAA

IEPE. *Construindo uma alternativa de desenvolvimento socioeconômico na Metade Sul do estado do RS: a unidade de produção de Laticínios (Queijaria-piloto) do Assentamento Nossa Senhora da Glória (Herval do Sul/ RS)*. Porto Alegre, 2009. (Relatório Técnico Resumido).

RIO GRANDE DO SUL. Secretaria da Agricultura, Pecuária e Agronegócio. Coordenadoria de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal. *Resolução nº001/2000*, de 17 de agosto de 2000. Institui as Normas Técnicas da CISPOA. Disponível em: <http://www.ssa.rs.gov.br/admin/docs_serv/1178912882Resol._001_00_Normas_Tecnicas_CISPOA.pdf>. Acesso em: 08 mai. 2008.