



## POLÍTICAS PÚBLICAS PARA A CAPACITAÇÃO FAMILIAR COM PRODUTOS HORTÍCOLAS ORGÂNICOS<sup>1</sup>

Rogério Lopes Vieites<sup>2</sup>  
Érica Regina Daiuto<sup>2</sup>  
André José de Campos<sup>2</sup>

**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 consequente 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.

<sup>1</sup> Premiado em 2º lugar na área Tecnologia e Produção, modalidade oral. Correspondência: [vieites@fca.unesp.br](mailto:vieites@fca.unesp.br)

<sup>2</sup> Departamento de Gestão e Tecnologia Agroindustrial, Faculdade de Ciências Agrônomicas, 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 Arald*: 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 pickles.
- 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.