UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM AGRICULTURA ORGÂNICA

Disciplina: Agroindustrialização de Alimentos Orgânicos de Origem Vegetal - 25h

Professora: Maria Ivone

Apoio: Anelise Dias e Maria Fernanda

PROTOCOLO PARA CIRCUITOS CURTOS DE COMERCIALIZAÇÃO ORGÂNICA EM TEMPOS DE COVID-19

MIRANDA, Sueny Pinhel[1]; geoprecisagri@gmail.com

RUELLA, Priscilla Rodrigues[2]; priscillarrl@yahoo.com.br

SANTIAGO, Augusto[3]; santiago.augusto@gmail.com

setembro de 2020

SUMÁRIO

Introdução **2**

Metodologia **5**

1° Unidade de produção 6

Proposta: Avaliação da conformidade dentro do processo de certificação de alimentos orgânicos 6

2° Unidade de Processamento 6

Proposta: Boas Práticas de Fabricação no processamento orgânico de alimentos 6

3° Circuitos Curtos de Comercialização 6

Proposta: Boas Práticas utilizadas na FAF-Rural para garantia da qualidade sanitária do produto agroecológicos comercializado. 6

Resultados e discussões **7**

1° Mesa redonda sobre unidade de produção 7

2° Mesa redonda sobre Unidade de Processamento 9

3° Vídeo sobre Adequação do Circuitos Curtos de Comercialização em 2020 11

Referências **12**

Eixo: temático: segurança alimentar, segurança do alimento

Resumo: O objetivo deste trabalho consiste em qualificar os debates em torno dos cuidados necessários para a contenção do COVID-19 entre pessoas nos circuitos curtos de comercialização. A observação e a descrição dos cuidados necessários por parte das unidades produtivas, feirantes e consumidores partem de um trabalho proposto pela disciplina Agroindustrialização em produtos orgânicos ofertada pelo Programa de Pós-graduação em Agricultura Orgânica ofertado pela Universidade Rural do Rio de Janeiro. A metodologia de trabalho se baseou na elaboração de um manual.

Palavras chaves: segurança alimentar, segurança alimentar

Introdução

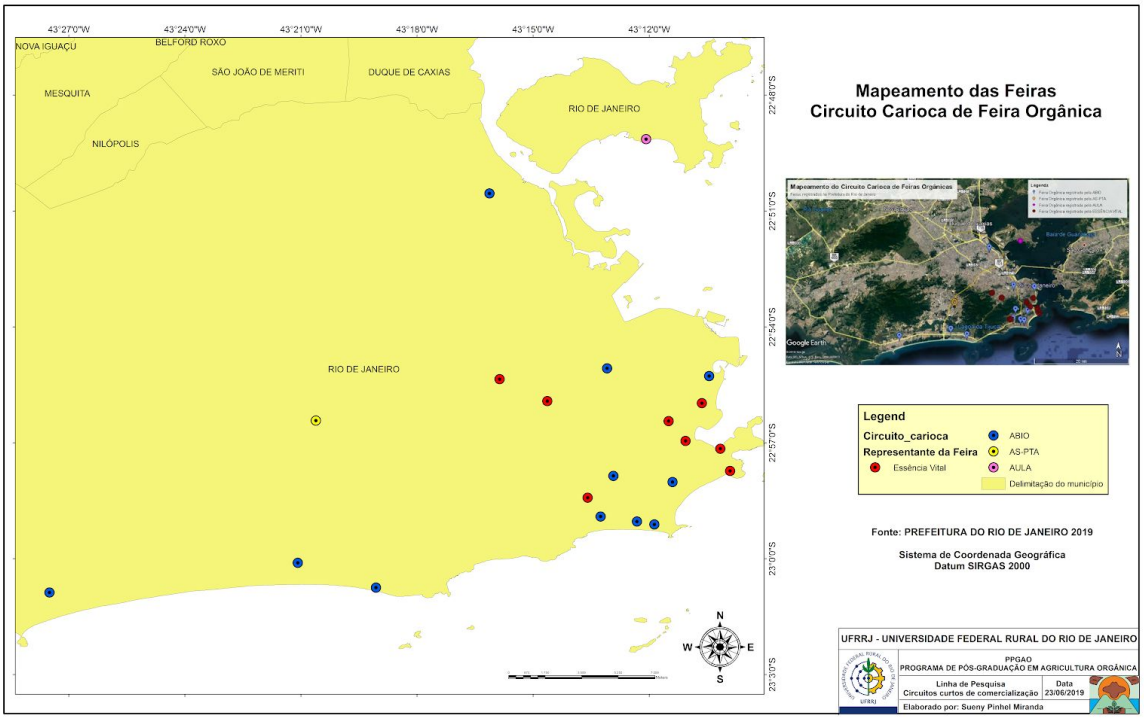
A produção e o consumo de produtos orgânicos no mundo têm crescido significativamente, principalmente nos países da Europa e da América do Norte, além da China, que se tornou o quarto maior mercado de orgânicos no mundo, desde 2013, atrás somente dos Estados Unidos, da Alemanha e da França (Willer e Lernoud, 2019). No Brasil, a produção e o consumo de produtos orgânicos também aumentaram, mas em um ritmo mais lento. A demanda foi impulsionada não somente pelo mercado externo, mas também pelo mercado doméstico (IPEA,2020).

Segundo Darolt, no Brasil a maioria dos produtores orgânicos da agricultura familiar que comercializam nos circuitos curtos utiliza simultaneamente mais de um canal para venda, destacadamente: 1) feiras do produtor; 2) cestas em domicílio e; 3) os programas de governo.

Com a pandemia do coronavírus, o isolamento social causou a interrupção de várias ações, não obstante toda a rede de produção e comercialização de alimentos, da produção até a entrega aos consumidores, foi considerada uma atividade essencial, conforme prescrito pelo inciso XII, art. 3º, do Decreto nº 10.282/20 (BRASIL, 2020). No Rio de janeiro a prefeitura manteve as feiras orgânicas funcionando desde que os agricultores sigam as medidas de proteção contra o COVID-19, o que reforça a necessidade de informações para este segmento, bem como para os consumidores. A localização das Feiras do Circuito Carioca pode ser melhor observada na figura 1.

A dinâmica da pandemia do COVID-19 mostra que a transmissão do vírus tem ocorrido entre pessoas, pelo contato próximo com um indivíduo infectado ou por contágio indireto, ou seja, por meio de superfícies e objetos contaminados, principalmente pela tosse e espirro de pessoas infectadas.

Figura 1. Mapa das Feiras Orgânicas do Circuito Carioca



Fonte: Dados da Prefeitura do Rio De Janeiro

A Anvisa, a Organização Mundial da Saúde (OMS), a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (FAO) e autoridades estrangeiras relacionados ao controle sanitário de alimentos, como nos Estados Unidos e na Europa, indicam não haver evidências de contaminação pelo novo coronavírus por meio de alimentos (ANVISA,2020). O atendimento a legislação referente às Boas Práticas na Fabricação de Alimentos, até o momento, tem se mostrado suficiente para garantir as condições higiênico – sanitária e minimizar os riscos de contágio pelo novo coronavírus entre pessoas.

Desta forma a ANVISA, instituição cuja finalidade institucional é "promover a proteção da saúde da população, por intermédio do controle sanitário da produção e consumo de produtos e serviços submetidos à vigilância sanitária, inclusive dos ambientes, dos processos, dos insumos e das tecnologias a eles relacionados"[1], não recomenda medidas adicionais ao regramento jurídico existente para enfrentamento à pandemia. Não obstante a obrigatoriedade

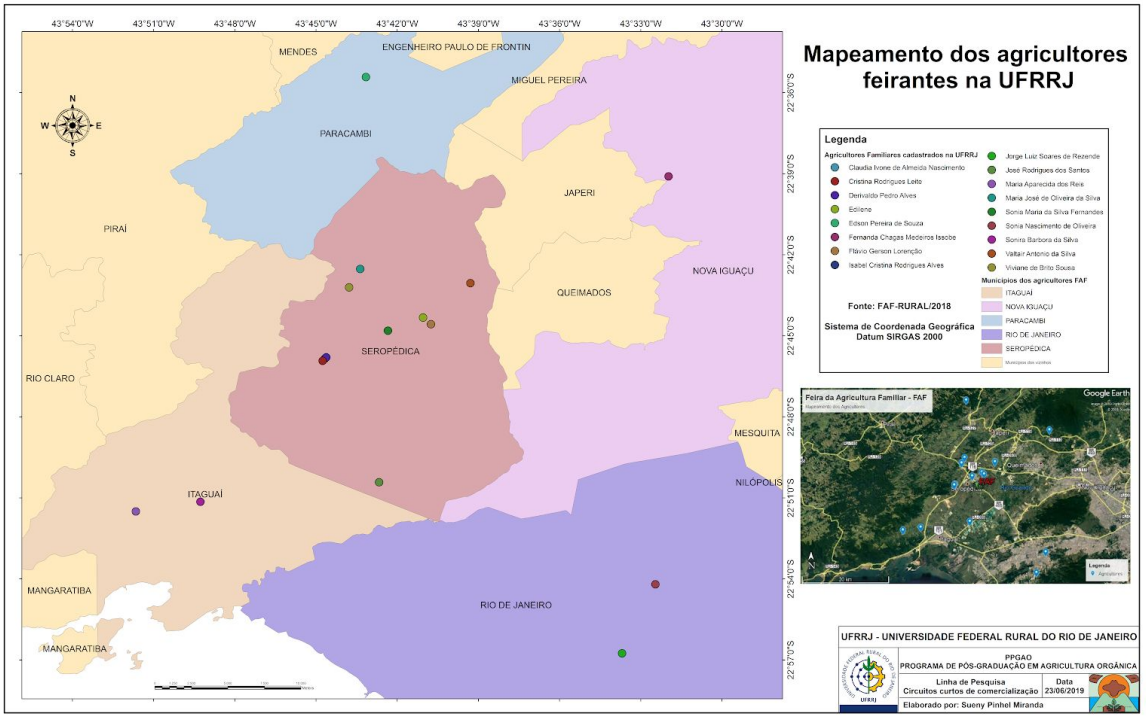
[1] portal.anvisa.gov.br › institucional

da legislação e a existência de outros materiais didáticos seu atendimento por agricultores familiares orgânicos e agroecológicos, segue como um desafio.

Este trabalho tem como objetivo elaborar um manual que inclui para a contenção da transmissão direta do COVID-19 entre pessoas nas feiras. Para isso, apresentaremos princípios e práticas a serem adotadas em unidades de produção, por parte dos feirantes e consumidores, a fim de minimizar o risco de contágio direto e indireto. Contribuindo com a difusão de informações e a formação de profissionais que atuam na produção, beneficiamento e comercialização de alimentos, serviços essenciais à sociedade.

Inspirados na Feira de Agricultura Familiar FAF-Rural, este manual tem como público alvo os agricultores familiares orgânicos e agroecológicos e pequenos produtores rurais, técnicos extensionistas, facilitadores de grupos de SPG (Sistemas Participativos de Garantia) e de grupos de OCS (Organizações de Controle Social) orgânicos e agroecológicos, os feirantes e os consumidores. Considerando necessidade de comunicação com públicos bastante diferenciados o Manual conterá cartazes para comunicação direta com linguagem adequada aos diferentes públicos. A figura 2 permite apresentar a influência da FAF-Rural para moradores do município de Seropédica e de município vizinhos.

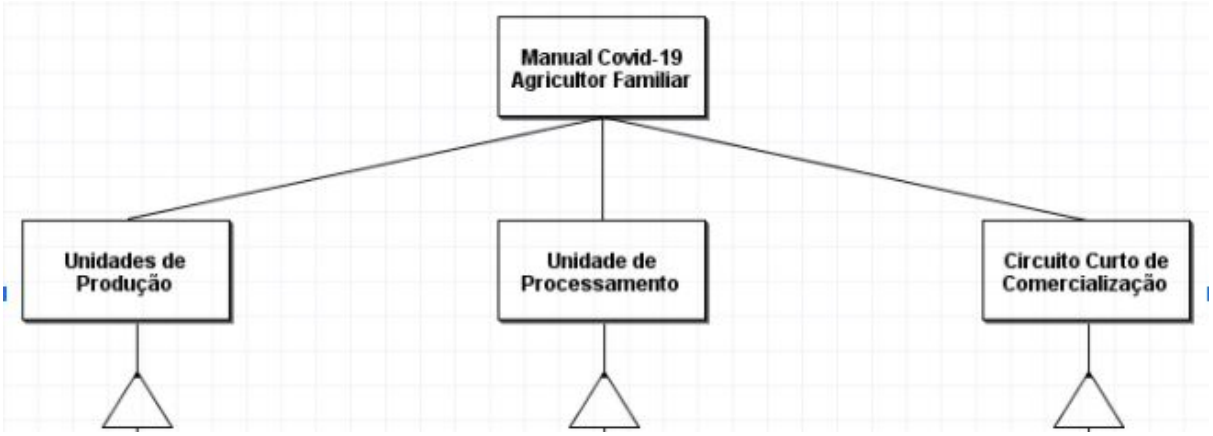
Figura 2. Mapeamento dos agricultores feirantes na FAF-UFRRJ



Fonte: Dados da FAF-RURAL

Metodologia

A fim de atender os objetivos propostos, inicialmente será realizado um levantamento teórico sobre a implementação de boas práticas nas feiras livres do Rio de janeiro visando às questões higiênico sanitárias e prevenir a transmissão do COVID-19 entre pessoas. Para o compartilhamento do conhecimento será produzido um manual de protocolo para feirantes e consumidores em tempos de COVID-19. O manual será divido em capítulos direcionados aos cuidados nas unidades de produção, ao feirante (necessidades e cuidados), ao consumidor (prevenção/cuidados).



Tendo em vista a Semana Nacional de Ciência e Tecnologia, que ocorrerá do dia 17 a 23 de outubro de 2020, o grupo resolveu debater os três temas durante o evento, de maneira original, para fortalecer na energia de construção do Manual direcionado ao Agricultor Familiar.

1° Unidade de produção

Será oferecida uma mesa redonda na SNCT

Proposta: Avaliação da conformidade dentro do processo de certificação de alimentos orgânicos

2° Unidade de Processamento

Será oferecida uma mesa redonda na SNCT
Proposta: Boas Práticas de Fabricação no processamento orgânico de alimentos

Será preparada e conduzida por uma coordenadora, que funcionará como moderadora e irá orientar a discussão para que ela se mantenha em torno do tema principal. Os participantes são especialistas que irão apresentar seus pontos de vista sobre o tema, com tempo-limite de 20 min para a exposição de cada um. Após as exposições, os participantes são levados a debater entre si os vários pontos levantados, podendo haver a participação dos presentes na forma de perguntas. O êxito da mesa-redonda depende da coordenadora, que tem a missão de conduzir o debate de forma a atingir os objetivos. A mesa redonda será conduzida de forma remota através da plataforma Zoom e posteriormente será disponibilizada na plataforma YouTube.

3° Circuitos Curtos de Comercialização

Será oferecido um vídeo de transferência de tecnologia

Proposta: Boas Práticas utilizadas na FAF-Rural para garantia da qualidade sanitária do produto agroecológicos comercializado.

Será apresentado em um vídeo, imagens da feira de agricultura familiar FAF-Rural em 2019 e do momento de isolamento social atual, para expor as estratégias praticadas pela Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro para manter as suas ações de fortalecimento da agricultura familiar de produtores agroecológicos, moradores da cidade de Seropédica e de cidades vizinhas. No final aparece uma imagem com uma salada feita com os produtos comercializados, demonstrando a diversificação da alimentação fornecida na FAF-Rural. O vídeo foi divulgado no youtube e compartilhado publicamente pelo drive do Google, contendo aproximadamente 3 minutos.

Resultados e discussões

As 3 propostas foram aceitas na Semana Nacional de Ciência e Tecnologia. Nesta seção apresentam-se os resumos propostos aprovados no evento SNCT, para debate e compartilhar conhecimentos que contribuem na formulação do manual de boas práticas do campo à mesa do consumidor, direcionado ao agricultor familiar fazendo parte de mesas redondas e apresentação de vídeo de transferência de tecnologia.

1° Mesa redonda sobre unidade de produção

Resumo: Esta mesa busca debater os aspectos técnicos e legais assim como os desafios envolvidos na Avaliação da Conformidade dentro do processo de certificação de alimentos orgânicos contextualizando as demandas de mercado com as características do agricultor familiar do estado do rio de janeiro. Pretendemos analisar a multiplicidade de fatores envolvidos na produção de orgânicos e as estratégias que podem ser tomadas para superação de não conformidades. Tendo em vista a crescente produção de orgânicos todos os atores envolvidos na cadeia produtiva são pressionados a atender requisitos técnicos que tem como objetivo principal a garantia da integridade orgânica dos produtos. Apesar dos números que apontam franco crescimento do consumo e produção de orgânicos no Brasil a produção enfrenta inúmeros desafios, principalmente nos últimos anos onde a agricultura convencional tem feito forte lobby para atendimento de suas demandas, que se verifica no acentuado

número de agrotóxicos liberados para uso, o que aumenta o uso destes produtos no campo incorrendo assim em aumento do fator de risco para eventuais contaminações por exemplo. E como o agricultor familiar que adota o manejo orgânico de produção pode se posicionar visando proteger seus sistemas produtivos? Qual a importância do fortalecimento de organizações que representam os interesses da classe de produtores orgânicos? Qual impacto da crise econômica, pré e pós pandemia, e das restrições sanitárias referentes ao COVID-19 na manutenção de organismos e processos que tenham como função a avaliação da conformidade orgânica?

Palavras-chave: Produto Agroecológico; COVID-19; Certificação Orgânica; Agricultura Familiar; Sustentabilidade.

Objetivos: A discussão proposta visa debater as questões relativas a avaliação de conformidade para garantia da integridade orgânica de alimentos certificados analisando aspectos socioeconômicos e culturais do produtor e do consumidor de orgânicos no Rio de Janeiro tendo como referência o período da pandemia de COVID-19 . Quais as questões envolvidas no processo de adaptação à realidade de isolamento social, crise econômica e insegurança sanitária que impactam no processo de produção e certificação de orgânicos em sistemas participativos? A atividade está vinculada ao programa de pós graduação em agricultura orgânica PPGAO/UFRRJ/PESAGRO/EMBRAPA.

Para tanto, teremos as seguintes temas e convidadas:

1) Como o agricultor familiar que adota o manejo orgânico de produção pode se posicionar visando proteger seus sistemas produtivos e combater a insegurança sanitária? - Por: Priscilla Rodrigues Ruella

Possui graduação em Economia Doméstica - Bacharelado pela Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (2013) e Pós graduação Lato Sensu em Gestão da Segurança de Alimentos-SENAC (2018). Graduanda no Programa de Pós Graduação em Agricultura Orgânica - UFRRJ / EMBRAPA/ PESAGRO - RIO (2019). Atuação na área de Gestão da Segurança dos Alimentos na empresa Fumel na linha de doces convencionais e orgânicos; Entreposto de Beneficiamento de Produtos de Abelhas e Derivados e Empacotadora de cereais. Facilitadora do SPG ABIO - Grupo Raiz Forte Seropédica.

2) Qual a importância do fortalecimento de organizações de apoio aos produtores orgânicos? – Por Roberto Selig

Engenheiro Agrônomo formado em 1982 na Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro é Agricultor Orgânico certificado pela Abio desde 1987 tendo atuado como Agrônomo da Prefeitura Municipal de Teresópolis de 1996 a 2001. Presidente da Abio no período de 1999 a 2002, é um dos Fundadores da Associação Agroecológica de Teresópolis (2007) onde atualmente é Facilitador do Grupo SPG ABIO - Teresópolis e uma referência na área de produção orgânica no estado do Rio de Janeiro.

3) Qual impacto do COVID-19 na manutenção de organismos e processos que tenham como função a avaliação da conformidade orgânica? – Por Conrado Abrantes

Graduado em Ciências Biológicas pela UNIFESO / Teresópolis (2015). Trabalha como inspetor de certificação de alimentos orgânicos por auditoria e colabora com a Associação Agroecológica de Teresópolis. Em 2019 deu ingressou no programa de pós graduação em agricultura orgânica PPGAO/ UFRRJ desenvolvendo projeto de pesquisa voltado para fortalecimento da produção de sementes orgânicas no RJ.

4) Quais as questões envolvidas no processo de adaptação à realidade de isolamento social, crise econômica que impactam no processo de produção e certificação de orgânicos? – Por Sueny Pinhel Miranda

Graduação em Engenharia Agrícola pela Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (2017). Atualmente trabalha com planejamento produtivo e análise econômica de produtos orgânicos ou agroecológicos, fortalecendo a rede de serviços de capacitação e treinamento em agroecologia de precisão. No ano de 2019, iniciou os estudo no mestrado oferecido pelo programa de pós-graduação em agricultura orgânica da UFRRJ, em parceria com as empresas Embrapa Agrobiologia e Pesagro-Rio. Seu projeto de pesquisa visa aperfeiçoar profissionalmente as análises econômicas dos circuitos curtos de comercialização dos produtos ofertados por agricultores familiares.

Mediadora- Sueny Pinhel Miranda

2° Mesa redonda sobre Unidade de Processamento

Resumo: Esta mesa busca fortalecer a discussão sobre o uso das Boas Práticas de Fabricação no processamento de alimentos orgânicos. Pretendemos discutir os desafios de sua implementação pelos empreendimentos populares familiares e coletivos, analisar como essa ferramenta de controle de qualidade pode ser empregada na rotina de uma unidade de beneficiamento orgânico, a legislação e sua fiscalização. Nesse contexto, o que mudou na rotina dos manipuladores de alimentos em tempos de pandemia do COVID-19? Como a unidade de beneficiamento pode manter seus manipuladores de alimentos comprometidos a seguirem os cuidados necessários em tempos de COVID-19?
Palavras-chave: Produto Agroecológico; COVID-19; BPF; Agricultura Familiar; Beneficiamento.

Objetivos: A discussão proposta visa contribuir para o debate sobre a segurança do alimento e como essa ferramenta (BPF) pode garantir a qualidade orgânica do alimento. A ideia em questão se faz refletir para os cuidados que os manipuladores de alimentos devem tomar em tempo de pandemia do COVID-19, garantindo assim um ambiente seguro. A atividade está vinculada ao programa de pós graduação em agricultura orgânica PPGAO/UFRRJ/PESAGRO/EMBRAPA.

Para tanto, teremos as seguintes temas e convidados:

1) As BPF e os desafios de sua implementação em empreendimentos populares familiares e coletivos?

Por: Augusto Santiago

Agrônomo agroecologista, com 30 anos de experiência no desenvolvimento de empreendimentos geridos por povos e comunidades tradicionais, especialmente na área de gestão e BPFA. Especialista em metodologias participativas e ferramentas visuais de planejamento. Atualmente faz seu mestrado no Programa de Pós Graduação em Agricultura Orgânica - UFRRJ / EMBRAPA/ PESAGRO estudando os arranjos sócio produtivos articulados pela Rede Nhandereko de Turismo de Base Comunitária - TBC, na região da baía

da Ilha Grande. è consultor da empresa IPF Soluções Florestais. augustocajusantiago@gmail.com

2) Implementação das BPF em uma unidade de processamento orgânico.

Por: Priscilla Rodrigues Ruella

Possui graduação em Economia Doméstica - Bacharelado pela Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (2013) e Pós graduação Lato Sensu em Gestão da Segurança de Alimentos-SENAC (2018). Graduanda no Programa de Pós Graduação em Agricultura Orgânica - UFRRJ / EMBRAPA/ PESAGRO - RIO (2019). Atuação na área de Gestão da Segurança dos Alimentos na empresa Fumel na linha de doces convencionais e orgânicos; Entreposto de Beneficiamento de Produtos de Abelhas e Derivados e Empacotadora de cereais. Facilitadora do SPG ABIO - Grupo Raiz Forte Seropédica. priscillarrl@yahoo.com.br

3) BPF em tempos de COVID-19.

Por: Marcus Vinícius Gouvêa

Possui graduação em Medicina Veterinária-UFF (2001) e Doutorado em Epidemiologia -UERJ (2011). É Auditor Fiscal Federal Agropecuário do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Atualmente atua na seguinte área: Inspeção de Produtos de Origem Animal-Serviço de Inspeção Federal. Tem experiência em Epidemiologia das Doenças Infecciosas, Virologia, Biologia Molecular e Defesa Sanitária Animal. marcus.gouvea@agricultura.gov.br.

Mediadora: Sueny Pinhel Miranda

Graduação em Engenharia Agrícola pela Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (2017). Atualmente trabalha com planejamento produtivo e análise econômica de produtos orgânicos ou agroecológicos, fortalecendo a rede de serviços de capacitação e treinamento em agroecologia de precisão. No ano de 2019, iniciou os estudo no mestrado oferecido pelo programa de pós-graduação em agricultura orgânica da UFRRJ, em parceria com as empresas Embrapa Agrobiologia e Pesagro-Rio. Seu projeto de pesquisa visa aperfeiçoar profissionalmente as análises econômicas dos circuitos curtos de comercialização dos produtos ofertados por agricultores familiares. geoprecisagri@gmail.com

3° Vídeo sobre Adequação do Circuitos Curtos de Comercialização em 2020

Resumo: Ao longo do processamento de alimentos orgânicos e de sua posterior venda existem uma série de etapas, cada uma dessas etapas existe a possibilidade de contaminação química, física e microbiológica que pode potencialmente fazer mal à saúde do consumidor. Nesse contexto, planos de ações de segurança dos alimentos devem ser adotados pelos produtores, nas etapas de cultivo, colheita, classificação, processamento, embalagem, transporte até a distribuição, com a finalidade de aumentar a qualidade sanitária do produto comercializado e a garantia orgânica do produto. Os agricultores integrantes da feira de agricultura familiar FAF-Rural, utilizam em sua maioria o Sistema Participativo de Garantia para garantir da qualidade orgânica e as Boas Práticas Agrícolas (BPA), como pré-requisitos fundamentais para gestão de segurança dos alimentos. No ano de 2020, com o aparecimento do COVID-19, a população se isolou e muitos agricultores perderam da noite para o dia os seus clientes, tanto pelo fato de não estar ocorrendo a feira, quanto pelo fato do cliente não ir mais buscar em sua residência.

Palavras-chave: COVID-19; Certificação Orgânica; Agricultura Familiar; SPG; Conformidade Orgânica.

Objetivos:

Este vídeo pretende apresentar a estratégia praticada pela Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, na feira de agricultura familiar FAF-Rural, mesmo em momento de isolamento social, para manter ações que gerem fortalecimento da agricultura familiar de produtores agroecológicos, moradores da cidade de Seropédica e de cidades vizinhas.

Referências