

NATÁLIA LOPES DE FREITAS

**AGROINDÚSTRIA FAMILIAR: UM RETRATO A PARTIR DOS
AGRICULTORES FAMILIARES DE VIÇOSA/MG**

Dissertação apresentada à Universidade Federal de Viçosa, como parte das exigências do Programa de Pós-Graduação em Economia Doméstica, para obtenção do título de *Magister Scientiae*.

VIÇOSA
MINAS GERAIS - BRASIL
2018

**Ficha catalográfica preparada pela Biblioteca Central da Universidade
Federal de Viçosa - Câmpus Viçosa**

T

F866a
2018 Freitas, Natália Lopes de, 1986-
Agroindústria familiar : um retrato a partir dos agricultores
familiares de Viçosa/MG / Natália Lopes de Freitas. – Viçosa,
MG, 2018.
xviii, 186 f. : il. (algumas color.) ; 29 cm.

Inclui anexo.

Inclui apêndices.

Orientador: Júnia Marise Matos de Sousa.

Dissertação (mestrado) - Universidade Federal de Viçosa.

Referências bibliográficas: f. 140-153.

1. Agricultura familiar. 2. Agroindústria. 3. Segurança
alimentar. I. Universidade Federal de Viçosa. Departamento de
Economia Doméstica. Programa de Pós-Graduação em
Economia Doméstica. II. Título.

CDD 22. ed. 338.1098151

NATÁLIA LOPES DE FREITAS

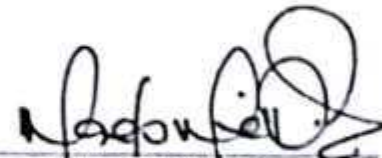
**AGROINDÚSTRIA FAMILIAR: UM RETRATO A PARTIR DOS
AGRICULTORES FAMILIARES DE VIÇOSA/MG**

Dissertação apresentada à Universidade Federal de Viçosa, como parte das exigências do Programa de Pós-Graduação em Economia Doméstica, para obtenção do título de *Magister Scientiae*.

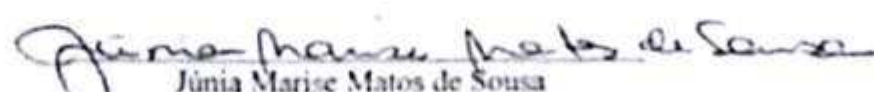
APROVADA: 18 de junho de 2018.



Maria das Dorees Souza de Loreto



Marcelo Mina Dias



Júlia Marise Matos de Sousa
(Orientadora)

Dedico este trabalho aos meus familiares, em especial meus pais Adão e Vera e a todos os atores sociais desse estudo, os agricultores familiares do município de Viçosa/MG, pois, sem a contribuição e carinho de vocês, este sonho não teria se tornado realidade.

AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente a Deus e Nossa Senhora Aparecida, pela vida, por todo conhecimento adquirido nessa trajetória e por estarem sempre guiando meu caminho.

Aos meus amados pais Adão e Vera, exemplos de honestidade, que nunca mediram esforços para que eu conseguisse alcançar meus objetivos.

Aos meus amados irmãos Flávia, Amarildo, Cristiana, André e Liliane por sempre serem tão presentes, me auxiliando em tudo que eu preciso, às vezes até deixando de fazer por eles, para fazer o melhor para mim.

Aos meus amados anjinhos Felipe, Rodriguinho, Marquinhos e minha princesa Maria Fernanda, desculpem quando a tia ficava irrita com vocês, ou não podia ajudar nas tarefas escolares, era porque estava muito apertada de verdade com meus deveres da UFV rsrs.

As minhas amadas avós Raimunda e Taninha (*in memória*), meu exemplo de vida em fé. Foram com elas que aprendi a crer em Deus e nunca desistir de meus objetivos.

As minhas amigas e amigos de vida e as amizades que construí durante minha trajetória acadêmica, em especial, Paty, Kamila, Silvinha e Larissinha por toda palavra de carinho e conforto, quando vinha o desespero ou angústia, obrigada por sempre estarem dispostas a me escutar.

A todos os meus familiares por sempre acreditarem no meu potencial, me desculpe pelos momentos de ausência, nos eventos da família. Em especial a prima/irmã Janice que, nos últimos tempos, tem me acalmado, com suas sábias experiências como psicóloga.

A minha orientadora Júnia Marise, por desde a graduação, ter me orientado e contribuído muito com minha formação acadêmica.

Ao meu co-orientador Alair Ferreira, pelos ensinamentos e contribuições.

A todas as professoras da PPGED em especial Maria das Dores (Dorinha), por sempre ser uma mãe, cheia de amor e quem, em muitos momentos, me deu muitos conselhos e ensinamentos.

As amizades formadas com os amigos do PPGED, muito obrigada por tudo sempre. Aprendi muito com todos vocês! Em especial os amigos que estiveram comigo do início até o fim dessa caminhada, sucesso sempre para todos nós.

Aos professores Marcelo Romarco e Amélia Carla pelas contribuições na defesa do projeto.

Aos professores Maria das Dores (Dorinha) e Marcelo Miná por participarem e contribuírem na minha banca final de defesa da dissertação.

À nutricionista Marli Rosado, pelas contribuições no seminário de defesa, e por sempre ter acompanhado meus passos. Muito obrigada querida!

A todos os funcionários da EMATER, em especial Verinha, Kaka, Karina, Margarete que sempre me receberam com muito carinho e atenção, contribuindo muito para realização de minha pesquisa.

A todos os atores sociais dessa pesquisa, por me receberem de forma tão acolhedora. De coração, eu me apaixonei pela história de vida de cada um de vocês! Muito mais que passar o saber científico, foi minha gratificação conhecer os saberes populares de cada um de vocês. Muito obrigada cada família pela atenção e carinho.

A amiga Andréia por me auxiliar nas análises da pesquisa.

A todos os funcionários do DED em especial Aloísia, Robertinho, Lucas e Fifia.

A todos os companheiros de caminhada do NIEASA, obrigada por tudo sempre.

A Universidade Federal de Viçosa, pela excelência em educação.

Ao CNPQ pelo auxílio financeiro.

De forma geral agradeço carinhosamente a todos, que acompanham meu desenvolvimento acadêmico e pessoal: muito obrigada!

BIOGRAFIA

Natália Lopes de Freitas, filha de Adão Marciano Rosa de Freitas e Vera Lúcia Dias de Freitas, nasceu em 07 de julho, em Viçosa, Minas Gerais.

Cursou o ensino fundamental e médio na Escola Estadual Effie Rolfs, em Viçosa/MG, iniciando em 2010 o curso de bacharelado em Economia Doméstica, na Universidade Federal de Viçosa.

Durante a graduação se envolveu em projetos de extensão e iniciação científica dando destaques aos projetos “Alimentação: Consumo, Aproveitamento Integral e Produção Caseira de Alimentos na Perspectiva Agroecológica” e “Conflitos Ambientais no Assentamento São Francisco, Buritizeiro/MG: a Metamorfose do uso do Território”, onde foi dedicada maior participação. Foi ainda integrante da Empresa Júnior de Economia Doméstica- EJED, atuando nas diretorias de relações públicas e marketing. E ainda, integrante do grupo de pesquisa Núcleo Interdisciplinar de Estudos Agrários e Soberania Alimentar (NIEASA/CNPQ). Graduou-se em janeiro de 2015.

Em março de 2016, iniciou o mestrado no Programa de Pós-Graduação em Economia Doméstica da Universidade Federal de Viçosa, na linha de pesquisa Famílias, Políticas Públicas e Desenvolvimento Humano e Social.

SUMÁRIO

LISTA DE FIGURAS	ix
LISTA DE QUADROS	xi
LISTA DE TABELAS	xii
LISTA DE SIGLAS	xiii
RESUMO	xv
ABSTRACT	xvii

CAPÍTULO I

INTRODUÇÃO: A TEMÁTICA DO ESTUDO E SUA ABORDAGEM	1
1.1. Contextualização do Problema e sua Justificativa	3
1.2. Objetivos	8
1.2.1. Objetivo Geral	8
1.2.2. Objetivos Específicos	8

CAPÍTULO II

ORIENTAÇÃO TEÓRICA E CONCEITUAL	9
2.1. Agricultura Familiar: Uma Categoria de Análise	9
2.2. Segurança Alimentar e Nutricional: Conceitos e Definições	13
2.3. A Agroindústria Familiar	20

CAPÍTULO III

OS CAMINHOS DA PESQUISA	26
3.1. Caracterização da Pesquisa	26
3.2. Local de Estudo	27
3.3. Sujeitos da Pesquisa	28
3.4. Coleta de Dados	30
3.5. Categorias e Variáveis de Análise	32
3.6. Análise dos Dados	33
3.7. Aspectos Éticos	34

CAPÍTULO IV

O PERFIL SOCIOECONÔMICO DAS FAMÍLIAS ENVOLVIDAS NAS AGROINDÚSTRIAS FAMILIARES	35
4.1. Características do Perfil Socioeconômico dos Atores Sociais da Pesquisa	36
4.2. Condições do Micro Ambiente Familiar	48
 CAPÍTULO V	
O PROCESSO DE FORMAÇÃO E CONSOLIDAÇÃO DAS AGROINDÚSTRIAS NO MUNICÍPIO DE VIÇOSA/MG	58
5.1. Um Olhar Sobre a Origem das Famílias	59
5.2. A Terra	61
5.3. Os Caminhos Percorridos para a Criação das Agroindústrias Familiares	67
5.4. Histórico da Associação ASSOV	81
5.5. Os Desafios e as Vitórias Vivenciadas no Processo de Agroindustrialização: Reflexos na Qualidade de Vida	85
 CAPÍTULO VI	
O RETRATO DAS AGROINDÚSTRIAS FAMILIARES E SUAS TIPOLOGIAS NO MUNICÍPIO DE VIÇOSA/MG	93
6.1. O Processo de Legalização das Agroindústrias Familiares de Alimentos	97
6.2. Descrição da Produção das Agroindústrias Familiares de Alimentos do Município De Viçosa/MG	104
6.3. Formas de Comercialização da Produção de Alimentos no Município de Viçosa/MG	111
 CAPÍTULO VII	
AS IMPLICAÇÕES DAS AGROINDÚSTRIAS FAMILIARES, NA PROMOÇÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL DOS ATORES SOCIAIS DESSA PESQUISA	124
7.1. A Segurança Alimentar Nutricional dos Atores Sociais dessa Pesquisa	126
7.2. A Importância da Produção de Alimentos das Agroindústrias Familiares e sua Contribuição para a Segurança Alimentar e Nutricional dos Atores Sociais dessa Pesquisa	134

CAPÍTULO VIII

CONSIDERAÇÕES FINAIS	137
-----------------------------	-----

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	140
-----------------------------------	-----

APÊNDICES

Apêndice A- Roteiro de Entrevista	154
-----------------------------------	-----

Apêndice B- Roteiro de História de Vida	162
---	-----

Apêndice C- Roteiro de Observação <i>Check Lists</i> Agroindústria de Origem Animal	164
---	-----

Apêndice D- Roteiro de Observação <i>Check List</i> Agroindústria de Origem Vegetal	179
---	-----

Apêndice E- Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE)	182
---	-----

Apêndice F-Carta de Apresentação	185
----------------------------------	-----

ANEXO

ANEXO 1- Autorização para Realização da Pesquisa na EMATER/MG	186
---	-----

LISTA DE FIGURAS

Figura 1- Tipos de Família dos Produtores Agroindustriais	37
Figura 2- Responsável Pela Casa, conforme percepção dos entrevistados	41
Figura 3- Especificação da Renda Familiar, em salários mínimos	43
Figura 4- Benefícios Recebidos Pelas Famílias Pesquisadas	46
Figura 5- Alocação Percentual dos Benefícios para Alimentação	47
Figura 6- Condições de Moradia das Famílias Pesquisadas	49
Figura 7- Especificação das Moradias, quanto ao destino dos dejetos	53
Figura 8- Especificação do destino do lixo	54
Figura 9- Relação dos Eletrodomésticos e similares existentes nas propriedades pesquisadas	57
Figura 10- Agroindústria Familiar de Ovos de Galinha	65
Figura 11- Apresentação dos membros da Agroindústria Familiar de Minimante Processado	67
Figura 12- Apresentação da Agroindústria Familiar de Derivados do Mel	78
Figura 13- Apresentação de Visita “in lócus” Agroindústria pela ATER	100
Figura 14- Vistoria em uma Agroindústria Familiar de Derivados de Leite	101
Figura 15- Visão de Agroindústria Familiar de Origem Vegetal, Fabricação de Quitandas	102
Figura 16- Apresentação de Produtos Prontos para Comercialização	103
Figura 17- Mostra de Produtos Comercializados, 2017	107
Figura 18- Origem da Matéria Prima das Agroindústrias Pesquisadas, 2017	108
Figura 19- Relação do Processo de Produção das Agroindústrias Pesquisadas, 2017	110
Figura 20- Especificação das Tecnologias Usadas no Processo de Produção das Agroindústrias Pesquisadas, 2017	111
Figura 21- Relação dos Tipos de Embalagens Utilizadas Pelas Agroindústrias Pesquisadas, 2017	112
Figura 22- Especificação dos Rótulos das Embalagens utilizadas pelas agroindústrias pesquisadas, 2017	133
Figura 23- Canais de Comercialização das Agroindústrias Pesquisadas, 2017	115
Figura 24- Mostra de um Processo de Comercialização das Agroindústrias	

Pesquisadas, 2017	116
Figura 25- Mostra de um Processo de Comercialização de Agroindústrias Pesquisadas, 2017	116
Figura 26- Mostra da Comercialização na Feira Cultural e Agroecológica da Violeria, Viçosa/MG, 2017	117
Figura 27- Tipo de Alimentação das Famílias Pesquisadas, 2017	131

LISTA DE QUADROS

Quadro 1- Ranking das 20 cidades de Minas Gerais, com Índice de Desenvolvimento Humano por Municípios (IDHM) mais baixo no ano de 2010	5
Quadro 2- Importância Econômica da Agricultura Familiar, Brasil	11
Quadro 3- Perspectiva Histórica da Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil	15
Quadro 4- Modelo Conceitual dos Determinantes Associados à Segurança Alimentar e Nutricional	19
Quadro 5- Identificação dos Produtores Pesquisados	29
Quadro 6- Composição das Famílias Pesquisadas, conforme grau de parentesco	38
Quadro 7- Categorização dos Membros Familiares	38
Quadro 8- Trabalho dos Membros das Famílias Pesquisadas	45
Quadro 9- Dados Gerais da Agricultura Familiar no Brasil	51
Quadro 10- Especificações referentes à Cadeia da Água, das propriedades pesquisada	55
Quadro 11- Agroindústrias Familiares pesquisadas Viçosa, Minas Gerais, 2017	58
Quadro 12- Agricultura Familiar em Minas Gerais, 2014	63
Quadro 13- Produção Venda e Valor da Produção Rural por Produtos Seleccionados da Agroindústria Rural	96
Quadro 14- Produção Geral nas Agroindústrias Familiares, Pesquisadas, 2017	105
Quadro 15- Retrato das Agroindústrias Familiares de Alimentos Pesquisadas, 2017	119

LISTA DE TABELAS

Tabela 1- Instituições Envolvidas no Processo de Agroindustrialização	73
Tabela 2 – Escala EBIA	128
Tabela 3- Pontuação EBIA, Brasil, 2014	128

LISTA DE SIGLAS

ASPUV	Seção Sindical dos Docentes da UFV
ASSOV	Associação de Produtores de Agroartesanato de Viçosa
BPF	Boas Práticas de Fabricação
CONSEA	Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional
CNPJ	Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica
CTA	Centro de Tecnologias Alternativa da Zona da Mata
DAP	Declaração de Aptidão
DHAA	Direito Humano à Alimentação Adequada
EBIA	Escala Brasileira de Insegurança Alimentar
EPAMIG	Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais
EMATER/MG	Empresa de Assistência Técnica em Extensão Rural de Minas Gerais
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
IDEC	Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor
INCRA	Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária
IHDM	Índice de Desenvolvimento Humano por Municípios
IMA	Instituto Mineiro de Agropecuária
INSS	Instituto Nacional do Seguro Social
IPEA	Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada
IPHAN	Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional
ITCP	Incubadora Tecnológica de Cooperativas Populares
LDI	Laboratório de Desenvolvimento Infantil
MAPA	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
PF	Polícia Federal
PGDR/UFRGS	Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural da Universidade Federal do Rio Grande do Sul
PNPM	Plano Nacional de Políticas para as Mulheres
PMV	Prefeitura Municipal de Viçosa
PNAD	Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios
PAA	Programa de Aquisição de Alimentos
PNAE	Programa Nacional de Alimentação Escolar

PNUD	Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento
PRM	Programa Renda Mínima
PRONAF	Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar
SAN	Segurança Alimentar e Nutricional
SEAD	Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário
SENAR	Serviço Nacional de Aprendizagem Rural
SIE	Serviço de Inspeção Estadual
SIF	Serviço de Inspeção Federal
SIM	Selo de Inspeção Municipal
UFV	Universidade Federal de Viçosa
URV	Unidade Regional de Viçosa
SPSS	<i>Software Statistical Package for the Social Sciences</i>
TCLE	Termo de Consentimento Livre e Esclarecido

RESUMO

FREITAS, Natália Lopes, M.Sc., Universidade Federal de Viçosa, junho de 2018. **Agroindústria Familiar: Um Retrato a Partir dos Agricultores Familiares de Viçosa/MG.** Orientador: Júnia Marise Matos de Sousa. Coorientador: Alair Ferreira de Freitas.

O objetivo dessa pesquisa pautou-se em analisar a relação existente entre a agroindústria familiar e a promoção da segurança alimentar e nutricional para os agricultores familiares do município de Viçosa. Especificamente, buscou-se: Caracterizar o perfil socioeconômico das famílias envolvidas nas agroindústrias familiares; Compreender o processo de formação e consolidação das agroindústrias no município de Viçosa; Descrever as agroindústrias e suas tipologias no município de Viçosa, analisando os seus limites e potencialidade; Examinar a atuação das agroindústrias locais na promoção da segurança alimentar e nutricional das famílias. Considera-se que a agroindústria familiar em um contexto de desenvolvimento socioeconômico, cultural e ambiental é percebida não apenas como importante para a agricultura familiar, em seus modos de produção e reprodução social; mas, sobretudo, pela sua inserção e articulação direta com a segurança alimentar e nutricional das famílias envolvidas. Pensar sobre as experiências práticas foi um ponto de partida para a construção desta pesquisa, que se justificou por diversos argumentos. De modo geral, a agroindústria familiar representa um nicho importante de articulação produtiva da agricultura familiar e o mercado consumidor e neste, sentido, a relevância da discussão do tema é representada. Além disso, a geração dos conhecimentos deste estudo pode contribuir para ações futuras de formulação e reformulação de políticas públicas direcionadas para a agricultura familiar, resgatando seu valor cultural e tradicional. Para atender aos objetivos propostos, foi realizada uma pesquisa qualitativa e quantitativa, de caráter descritivo e explicativo, onde os dados foram construídos a partir da combinação de estratégias diferenciadas e complementares, como análise de Dados Documentais, Entrevista Semi-estruturada, História de Vida e Observação Participante. Os Dados Documentais foram submetidos a uma organização e sistematização, sendo quantificados, tipificados e, quando possível, transformados em tabelas e gráficos. Já os dados de caráter quantitativo, como o perfil familiar e perfil da agroindústria, foram analisados pela estatística descritiva e, com seus resultados, foram construídos gráficos e tabelas, seguidos de revisão de literatura sobre os itens, fazendo uso do programa de *Software*

Statistical Package for the Social Sciences (SPSS). Os dados de caráter qualitativo, como Entrevista Semi-estruturada e História de Vida, foram submetidos à Análise do Conteúdo. O presente trabalho foi realizado, no município de Viçosa, da Zona da Mata Mineira. Para tanto, contou com a parceria com a Empresa de Assistência Técnica em Extensão Rural de Minas Gerais (EMATER-MG), de forma a chegar mais próximo dos atores sociais envolvidos, que são os agricultores familiares que utilizam da agroindústria familiar de alimentos como subsídios para promoção da segurança alimentar e nutricional. Os resultados evidenciam que, as atividades realizadas nas agroindústrias familiares tem contribuído para a promoção da segurança alimentar e nutricional dessas famílias, e articulando-se com outras estratégias e atividades, vem promovendo a melhoria da qualidade de vida dos pesquisados. Conclui-se que nessa pesquisa, que as agroindústrias familiares têm contribuído para o fomento do desenvolvimento rural e sustentável, com uma produção mais diversificada, e ainda, essas atividades desenvolvidas por essas famílias, possuem grande relevância social e econômica.

ABSTRACT

FREITAS, Natália Lopes, M.Sc., Universidade Federal de Viçosa, June, 2018. **Family Agroindustry and Food Security: An Analysis from the Family Farmers of the Municipality of Viçosa/MG.** Adviser: Júnia Marise Matos de Sousa. Co-adviser: Alair Ferreira de Freitas.

The objective of this research was to analyze the relationship between the family agroindustry and the promotion of food and nutritional security for the family farmers of the municipality of Viçosa. Specifically, we aimed to: Characterize the socioeconomic profile of families involved in family agroindustries; To understand the process of formation and consolidation of agroindustries in the municipality of Viçosa; Describe the agroindustries and their typologies in the municipality of Viçosa, analyzing their limits and potentiality; To examine the performance of local agroindustries in promoting the food and nutritional security of families. It is considered that the family agroindustry in a context of socioeconomic, cultural and environmental development is perceived not only as important for family agriculture, in its modes of production and social reproduction; but above all by their insertion and direct articulation with the food and nutritional security of the families involved. Thinking about practical experiences was a starting point for the construction of this research, which was justified by several arguments. In general, the family agroindustry represents an important niche of productive articulation of family agriculture and the consumer market, and in this sense, the relevance of the discussion of the theme is represented. In addition, the knowledge generation of this study can contribute to future actions of formulation and reformulation of public policies directed to the family agriculture, rescuing its cultural and traditional value. To meet the proposed objectives, a qualitative and quantitative research was carried out, with a descriptive and explanatory character, where the data were constructed from a combination of differentiated and complementary strategies, such as Documentary Data Analysis, Semi-Structured Interview, Life History and Observation Participant. The Documentary Data were submitted to an organization and systematization, being quantified, typified and, when possible, transformed into tables and graphs. The quantitative data, such as the family profile and agroindustry profile, were analyzed by descriptive statistics and, with their results, graphs and tables were constructed, followed by a review of the literature on the items, using the Software Statistical Package for the Social Sciences (SPSS). Qualitative

data, such as Semi-structured Interview and Life Story, were submitted to Content Analysis. This work was carried out in the municipality of Viçosa, in the Zona da Mata Mineira. To do so, it had the partnership with the Technical Assistance Agency in Rural Extension of Minas Gerais (EMATER-MG), in order to get closer to the social actors involved, which are family farmers who use the food industry as food subsidies to promote food and nutritional security. The results show that the activities carried out in family agroindustries have contributed to the promotion of food and nutritional security of these families, and in articulation with other strategies and activities, has been promoting the improvement of the quality of life of the researched ones. It is concluded that in this research, that family agroindustries have contributed to the promotion of rural and sustainable development, with a more diversified production, and also, these activities developed by these families, have great social and economic relevance.

CAPÍTULO I

INTRODUÇÃO: A TEMÁTICA DO ESTUDO E SUA ABORDAGEM

O interesse pela temática: “Agroindústria Familiar de Alimentos e Segurança Alimentar Nutricional” surgiu através de experiências pessoais e profissionais da pesquisadora, em ações extensionistas, bem como em vivências no projeto intitulado “Alimentação: Consumo, Aproveitamento Integral e Produção Caseira de Alimentos, na Perspectiva Agroecológica”, realizado em diversos locais, tais como: conjuntos habitacionais (casas populares), associações, instituições filantrópicas, em municípios da Zona da Mata Mineira (Canaã, Ervália, Presidente Bernardes, São Miguel do Anta e Teixeiras) e, ainda, no Assentamento São Francisco, em Buritizeiro no Norte de Minas Gerais. Soma-se ainda às vivências, como estagiária da Empresa de Assistência Técnica em Extensão Rural de Minas Gerais (EMATER-MG), na cidade de São Miguel do Anta e no setor de alimentação do Laboratório de Desenvolvimento Infantil da Universidade Federal de Viçosa (LDI-UFV), durante a graduação do curso de Economia Doméstica, nesta instituição. Essas experiências instigaram a conhecer melhor e em profundidade a agroindústria familiar de alimentos, gerida por agricultores familiares, e suas interfaces com a Segurança Alimentar e Nutricional.

A discussão sobre a agricultura familiar é um campo vasto, no qual são diversos os recortes e olhares, hora com ênfase nos aspectos econômicos, produtivos e ambientais, hora nos sociais, políticos e culturais. Entretanto, discutir a agricultura familiar implica ainda em articular estas dimensões de análise no sentido global, haja vista que é o conjunto de todas elas que favorecem a compreensão maior da mesma no contexto do desenvolvimento rural, no qual representa importante papel.

No Brasil, a agricultura familiar é retratada por Martins *et al* (2012), como uma categoria social que passou por algumas dificuldades, pois o processo de desenvolvimento realizado antes da década de 1990 se mostrou insustentável e excludente. Só a partir dessa década foi que a agricultura familiar ganhou maior importância social, econômica e ambiental, destacando, assim, a importância familiar desse segmento para a sociedade.

Maluf (2014) afirma que a agricultura familiar acessa e cria vínculos com os comércios agroalimentares, devido ao seu perfil produtivo diversificado. De tal modo, a reprodução das unidades familiares rurais é fundamentada no conjunto das atividades

produtivas por elas desenvolvidas e os conecta com os mercados que lhes são apropriados. O referido autor ainda destaca que essa modalidade de atividade agrícola promove mudanças benéficas na estrutura social, econômica e ambiental do local onde ela se instala, sendo também uma forma mais apropriada de ocupação social do espaço agrário.

A partir da década de 1990, as atividades desenvolvidas pela agricultura familiar, no Brasil, adotam nova forma de inserção socioeconômica com o processo de agroindustrialização do campo, onde a agricultura familiar passou a figurar como processadora de seu próprio alimento e produtora de matérias primas, vinculada às novas agroindústrias (MIOR, 2003). Nichele e Waquil (2011) evidenciam que a agroindústria familiar, na década de 1990, passou a existir como uma solução para novas formas de comercialização, com uma produção diversificada, sendo também considerada importante para o desenvolvimento rural. Contudo, ainda se observa alguns entraves, a exemplo do acesso à legislação sanitária, que impõe condições estruturais para tais empreendimentos, definindo padrões que são complexos de serem atendidos pela agricultura familiar.

As atividades desenvolvidas pelas agroindústrias familiares, de acordo com os conhecimentos adquiridos pela pesquisadora que aqui escreve, têm gerado emprego, com respeito à produção e cultivo de matéria-prima, com valorização da produção local, diversificação da produção e reconhecimento da mão de obra familiar. Freitas *et al* (2017) relatam que, no município Buritizeiro/MG, um grupo de agricultoras familiares tem se organizado em forma de associação em uma agroindústria familiar, realizando a coleta e processamento de frutos do cerrado, produzindo, a partir dos seus saberes, doces, compotas e licores, ampliando a possibilidade de geração de renda da família. Estas experiências carecem de reflexão teórica-científica que ora se propôs nesta pesquisa, pois é, por meio desse tipo de estudo, que se buscou promover melhorias nas atividades desenvolvidas no campo e nas políticas públicas voltadas para o mesmo.

Ainda de acordo com Mior (2003), a agroindústria familiar abarca outras características, quais sejam: ser localizada no meio rural, maquinárias em escala menores, matéria prima de procedência familiar, processamento artesanal dos produtos, podendo ser uma atividade ainda realizada em forma de associação entre as famílias. Este autor alude também que as agroindústrias familiares, cada vez mais, estão preocupadas em se legalizar perante os órgãos públicos. É neste contexto que a agroindústria familiar pode ser percebida não apenas como importante para a agricultura

familiar e seus modos de produção e reprodução; mas, sobretudo, pela sua inserção e articulação direta com a segurança alimentar e nutricional das famílias envolvidas.

A segurança alimentar e nutricional pode ser definida como o direito de todas as pessoas terem acesso ao alimento de forma adequada, em quantidade, qualidade suficiente, sem comprometer suas outras necessidades básicas de vida, abarcando quatro dimensões: 1º disponibilidade de alimentos; 2º acesso ao alimento; 3º forma de utilização e a 4º estabilidade ao longo do tempo (MALUF *et al*, 1996). Essas dimensões podem ser mensuradas através de parâmetros, como: ambientais, culturais, sociais, econômicos e políticos, que juntos culminam na discussão de uma ideia bem mais ampla, que é a soberania alimentar. Portanto, se a agricultura familiar apresenta um papel importante para o desenvolvimento rural, no qual está implícita a necessidade de garantia da segurança alimentar e nutricional destas famílias e sua qualidade de vida, é relevante situar as agroindústrias familiares neste contexto, de forma direta e objetiva, já que gerida pela agricultura familiar ela se relaciona à segurança alimentar e nutricional.

As agroindústrias familiares estão cada vez mais presentes no espaço rural, geridas por agricultores familiares, no qual são processadas matérias primas diversas, no setor de alimentos e também artesanal, com suas particularidades, limites e potencialidades, a exemplo o município de Viçosa/MG. Mas, se por um lado, sabe-se desta existência, pouco se conhece academicamente sobre as suas características, processos de formação e consolidação, articulação com as política públicas e, principalmente, a sua relação com a promoção da segurança alimentar e nutricional das famílias. Neste sentido, o presente estudo buscou-se responder às seguintes questões: Qual o perfil socioeconômico das famílias envolvidas na agroindústria familiar? Que processos sociopolíticos e econômicos deram origem às agroindústrias? Qual o perfil destas agroindústrias? As agroindústrias têm influenciado de algum modo à segurança alimentar e nutricional das famílias a elas vinculadas? Enfim, essas são as questões norteadoras que foram trabalhadas nesta pesquisa, de modo a compreender, de uma forma mais ampla, a importância e relevância da agroindústria familiar na promoção da segurança alimentar e nutricional no município de Viçosa, Minas Gerais.

1.1. Contextualização do Problema e sua Justificativa

Refletir sobre as experiências práticas foi um ponto de partida para a construção desta pesquisa, que se justificou por diversos argumentos. De modo geral, a

agroindústria familiar representa um nicho importante de articulação produtiva da agricultura familiar e o mercado consumidor e, neste sentido, a relevância da discussão do tema é representada.

Pesquisa exploratória preliminar revelou que há uma carência de estudos, cujo foco e ênfase seja a agroindústria familiar, no município de Viçosa/MG. Inserem-se aí as lacunas relacionadas aos processos de construção e consolidação, bem como a sua caracterização enquanto atividade produtiva, seus limites e potencialidades, além da sua relação com a promoção da segurança alimentar e nutricional. Este foi um retrato importante analisado nesta pesquisa e que pode auxiliar no conhecimento desta realidade, no que se refere à agricultura familiar (especificamente, a agroindústria familiar de alimentos) e seus modos de produção e reprodução, sendo um balizador importante também na gestão de políticas públicas relacionadas.

Cabe destacar, que, em Minas Gerais, a agroindústria familiar está também relacionada ao resgate e afirmação dos processos de identidade cultural relacionada aos alimentos, a partir da produção e comercialização de produtos que representam a identidade da cultura mineira. Podem aqui ser citados os queijos, doces, geleias, compotas, licores e cachaças artesanais, que não apenas expressam a identidade mineira, em Minas e todo o Brasil, mas também no exterior. Neste sentido, este trabalho resgatou aspecto importante desta reflexão ao analisar esta agroindústria e sua caracterização geral, bem como as particularidades que a caracterizam.

No município de Viçosa e Zona da Mata Mineira, a agricultura familiar tem um lugar de destaque, sobretudo com as suas diversas agroindústrias familiares e comercialização de seus produtos em diversas feiras livres e também no mercado convencional. Ao mesmo tempo, esta região é considerada uma região muito pobre, tendo até sua pobreza, dimensionada pelo Índice de Desenvolvimento Humano por Municípios (IDHM) comparada a de algumas cidades do Vale do Jequitinhonha, Norte de Minas, Vale do Rio Doce, Vale do Mucuri e região metropolitana de Belo Horizonte, como pode ser observado no Quadro 1.

Quadro 1- Ranking das 20 cidades de Minas Gerais, com Índice de Desenvolvimento Humano por Municípios (IDHM) mais baixos, no ano de 2010.

REGIÃO DA ZONA DA MATA	
CIDADE	IDHM 2010
Araponga	0, 536
Orizânia	0, 562
Viçosa	0,775
REGIÃO DO VALE DO JEQUITINHONHA	
Catuji	0, 540
Ladainha	0, 541
Monte Formoso	0, 541
Setubinha	0, 542
Itaípe	0, 552
Novo Oriente de Minas	0, 555
Carai	0, 558
Palmonópolis	0, 565
REGIÃO DO NORTE DE MINAS	
São João das Missões	0, 529
Bonito de Minas	0, 537
Fruta de Leite	0, 544
Ninheira	0, 556
REGIÃO DO VALE DO RIO DOCE	
Imbé de Minas	0, 553
Senhora do Porto	0, 565
São José do Jacuri	0, 565
REGIÃO METROPOLITANA DE BELO HORIZONTE	
Serra Azul de Minas	0, 557
Rio Vermelho	0, 558
REGIÃO DO VALE DO MUCURI	
Santa Helena de Minas	0, 567

Fonte: Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento (PNUD; 2010).

Conforme dados do Quadro 1, o Vale do Jequitinhonha possui mais cidades com IDHM muito baixos ou baixos, em um total de (8) cidades, seguido pelo Norte de Minas (4); Vale do Rio Doce (3); Zona da Mata (2); Região metropolitana de Belo Horizonte (2) e Vale do Mucuri (1). Essa carência é reflexo das desigualdades regionais que afligem todo o país, que reflete sobre a cidade de Viçosa, situada na Zona da Mata Mineira, que possui seu IDHM superior as outras regiões citadas, tendo como dimensão que mais contribui para o IDHM desse município a Longevidade, com índice de 0,883, seguida de Renda, com índice de 0,758, e de Educação, com índice de 0,696 (PNUD, 2010).

Fez-se necessário, portanto, pesquisar a região da Zona da Mata e, neste caso, o município de Viçosa, pois a cidade de Araponga que faz parte da Unidade Regional de Viçosa (URV), com distância aproximada de 52 km da cidade de Viçosa, está na segunda colocação de Índice de Desenvolvimento Humano por Municípios (IDHM), com valor muito baixo nesse ranking.

Esta pesquisa se justifica também para compreender melhor essa conjuntura, aperfeiçoando assim nossos argumentos e instrumentos, para poder auxiliar e empoderar mais os agricultores familiares em algo que traga benefício não só para a região, mas também para melhoria da qualidade de vida e recursos disponíveis para a sua família.

Por fim, o estudo em questão é uma temática atual, em momento oportuno, pois propõe estudar a relação existente entre a agricultura familiar e agroindústrias familiares com a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), quando, no ano de 2017, a mídia trouxe a sociedade um escândalo, referente à “Operação Carne Fraca”¹. Esta operação

¹**OPERAÇÃO CARNE FRACA-** “Vigilância Sanitária prepara força-tarefa após Operação Carne Fraca da PF. Supermercados, açougues e fornecedores de carne serão alvo de fiscalização reforçada RIO - A subsecretaria de Vigilância e Fiscalização Sanitária do município do Rio vai se reunir no fim da tarde desta sexta-feira para definir ações de fiscalização em supermercados, açougues e fornecedores de carne. A necessidade de uma força-tarefa que deverá ser montada, veio após uma grande operação da Polícia Federal, chamada Carne Fraca, que investiga 40 empresas do setor, que estariam adulterando e vendendo carne estragada dentro e fora do Brasil. Entre elas estão as gigantes JBS e BRF. O delegado Maurício Moscardi Grillo, da Polícia Federal (PF) de Curitiba, informou que, nas investigações da operação Carne Fraca, deflagrada hoje, foram identificadas irregularidades sanitárias das mais variadas em todas as 40 empresas envolvidas no esquema de corrupção, como misturas de carne com papelão e venda de produtos sem proteínas de carne, apenas de soja, como num lote para a merenda de escolas do Paraná. Um dos casos mais graves descritos por Moscardi envolve sete contêineres da BRF Foods com carnes contaminadas com salmonela, que estavam sendo transportadas para a Europa, mas acabaram barradas nos países. A salmonela é uma bactéria que pode causar grave infecções no corpo humano. Segundo o delegado, a empresa estava tentando explorar uma nova rota de entrada no continente por Roterdã para fugir da fiscalização. A destinação final dos produtos exportados era principalmente Espanha e Itália. **DE CARNE ESTRAGADA A PRODUTOS CANCERÍGENOS.** De carne estragada a uso de produtos cancerígenos em doses altas, passando por reembalagem de produtos vencidos, carne contaminada por bactérias, misturada com papelão e venda de carne imprópria para consumo humano. A

tem mostrado que grandes empresas, que dominam o mercado, não são isentas de diversos problemas, os quais, muitas das vezes são problemas atribuídos somente às pequenas agroindústrias; criando, assim, alguns obstáculos para esses agricultores familiares que provém de recursos mais escassos. Momento importante ainda de destaque para a expressão “Comida de verdade”, que tem refletido em maior busca dos consumidores por alimentos mais saudáveis, cultivados dentro dos princípios da agroecologia, ofertados diretamente pelo produtor, que são bases importantes para a agricultura familiar e suas práticas, inclusive na agroindústria familiar.

Na 6ª Conferência Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável o Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável de Minas Gerais (CONSEA-MG), que aconteceu em Belo Horizonte em 2015, abordou o seguinte conceito para a expressão “Comida de Verdade”:

“O conceito de comida de verdade está diretamente associado ao de alimentação adequada e saudável, direito humano básico, reconhecido pela Constituição Federal brasileira. Alimentação adequada e saudável pressupõe a garantia ao acesso permanente e regular a alimentos produzidos de forma socialmente justa, ambientalmente sustentável, de acordo com as tradições e a cultura alimentar das populações, regionalmente contextualizadas e livres de contaminantes físicos, químicos e biológicos e de organismos geneticamente modificados. Deve, também, ser adequada aos aspectos biológicos, de acordo com o curso da vida e às necessidades alimentares especiais dos indivíduos e grupos, atender aos princípios da variedade, equilíbrio, moderação e prazer e às dimensões geracionais, de gênero e de etnia. Precisa ainda atender às dimensões e valores socioculturais e referências locais e tradicionais – que conformam identidades sociais, étnicas e culturais – no modo como temos acesso e transformamos os alimentos e nos atos de cozinhar e comer. Significa, portanto, valorizar a nossa alimentação como patrimônio imaterial nacional” (CONSEA-MG, 2015, p.1).

Este conceito, como pode ser observado na descrição acima, é um muito amplo. Ele abarca a alimentação em sua configuração (física, química e biológica), analisando a forma de como se dá o acesso ao alimento, sua diversificação e se este alimento

lista de irregularidades encontradas nas denúncias da operação “Carne Fraca”, da Polícia Federal”, é de assustar. Carne estragada era usada para produzir salsichas e linguiças e promovia-se “maquiagem” de carnes estragadas com ácido ascórbico, substância usada para disfarçar a qualidade do produto e que em altas doses pode provocar câncer. Outra fraude encontrada foi a produção de derivados com uma quantidade de carne muito menor que a necessária, o que exigia a complementação com outros itens. Também foram encontradas carnes sem rotulagem e sem refrigeração. A adulteração chegava até à merenda escolar. Em um dos casos, foi constatada a venda de produtos sem proteínas de carne, apenas de soja, para a merenda de escolas do Paraná. Em alguns casos, como do frigorífico Peccin, a operação da PF denuncia “armazenamento em temperaturas absolutamente inadequadas, aproveitamento de partes do corpo de animais proibidas pela legislação, utilização de produtos químicos cancerígenos, produção de derivados com o uso de carnes contaminadas por bactérias e, até, putrefatas”. Há diálogos que mostram uso de carne de cabeça de porco para a produção de linguiças” (DUTRA, 2017).

suficientemente supre as necessidades nutricionais do consumidor, que é o caso da agroindústria familiar, que não utiliza aditivos químicos em sua produção, respeita e resgata a valorização da cultura local. Portanto, a proposta desta pesquisa foi pertinente ao momento atual e a relação que se estabelece com o consumo e comercialização de alimentos da agroindústria familiar.

Diante desse contexto, esta pesquisa teve por hipótese central que a agroindústria familiar tem contribuído para a promoção da segurança alimentar e nutricional das famílias, de Viçosa/MG, que articuladas a outras estratégias e atividades, promovem a melhoria da qualidade de vida de agricultores familiares.

1.2. Objetivos

1.2.1. Objetivo geral

Esta pesquisa teve como objetivo geral analisar o cenário da agroindústria familiar de Viçosa/MG, examinando seu papel para a promoção da segurança alimentar.

1.2.2. Objetivos Específicos

- Descrever o perfil socioeconômico das famílias envolvidas nas agroindústrias familiares;
- Compreender o processo de formação e consolidação das agroindústrias, em Viçosa/MG;
- Caracterizar as agroindústrias e suas tipologias em Viçosa/MG;
- Examinar a atuação das agroindústrias locais na promoção da Segurança Alimentar e Nutricional.

CAPÍTULO II

ORIENTAÇÃO TEÓRICA E CONCEITUAL

Para a construção dos direcionamentos teóricos e conceituais da pesquisa, optou-se pela seleção de categorias analíticas representativas do tema em discussão. Inicialmente foi apresentada a agricultura familiar, em termos teóricos e conceituais. Em seguida, foi feita uma apresentação sobre a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), seus conceitos e definições. E por fim, foi discorrido sobre as agroindústrias familiares.

2.1. Agricultura Familiar: Uma Categoria de Análise

Em decorrência de todo um processo histórico, que tem como destaque as lutas de diversos movimentos sociais por acesso à terra e melhores condições para a permanência na terra, o conceito de agricultura familiar ganhou destaque no Brasil, a partir da década de 90. Antes disso, os atores sociais que exerciam essa atividade no campo, viviam às margens da sociedade, sendo excluídos pelo Estado de quaisquer tipos de investimentos específicos para esta categoria, sendo vistos como pequenos produtores, agricultores de subsistência e de base familiar (SCHNEIDER *et al*, 2004).

Este reconhecimento por parte da sociedade civil foi uma forma que o governo encontrou de inserir na sociedade estes atores sociais, então agora reconhecidos como “agricultores familiares”, que durante todo o processo de modernização do campo foram excluídos, pois até o momento, o Estado realizava investimento na agricultura, que integrava a dinâmica industrial de produção, favorecendo determinados setores, regiões e produtos da pauta de exportação.

“Nos anos 70 e 80, as transformações que estavam ocorrendo na agricultura brasileira eram analisadas como similares aquelas ocorridas nos países capitalistas avançados, tanto em seus aspectos positivos como nos negativos. Nos anos 70, sustentava-se que a chamada “questão agrícola” havia sido superada pelo processo de modernização baseado na mecanização e na utilização de variedades selecionadas de sementes e de insumos químicos. Nos anos 80, sustentava-se que este processo de modernização aprofundara a integração da agricultura com os capitais industriais, comerciais e financeiros que a envolvem, formando o que foi chamado de “complexos agroindustriais” [...] Na década de 90, a redução relativa do crescimento do emprego rural estritamente agrícola em contraposição ao aumento do emprego rural não-agrícola” (BUAINAIN *et al*, 2003, p. 313 e 314).

Nesta perspectiva, a compreensão conceitual destes agricultores que, mesmo diante do processo de modernização do campo, resistiram e nele permaneceram, nos remete à discussão do campesinato brasileiro, com suas características e particularidades, muito embora, até a década de 90, não consideradas em termos das políticas públicas. Wanderley (1996) afirma que, para realizar as atividades camponesas no tempo presente, pensando em seu futuro, o agricultor camponês se ancora em seu passado a fim de ter subsídios para formar o saber tradicional, e estes saberes são passados aos filhos, afim de uma melhor organização da alocação de recursos e das atividades familiares, afirmando que: “O campesinato tem, pois, uma cultura própria, que se refere a uma tradição, inspiradora, entre outras, das regras, de parentesco, de herança e das formas de vida local” (WANDERLEY, 1996, p.4).

Cardoso *apud* Altafin (2007) designa quatro características básicas sobre o camponês, a saber: a primeira aborda que o camponês deve ter acesso estável à terra, como propriedade ou mediante algum tipo de usufruto; a segunda característica versa que a forma de trabalho seja predominantemente familiar, não excluindo a força de trabalho externa; em terceiro, que tenha uma auto-subsistência combinada a uma vinculação ao mercado, seja ele temporário ou estável; e a última característica que exista alguma forma de autonomia na realização das atividades agrícolas, por exemplo, como e onde fazer a plantação. A autora conclui, a partir dessas características, que a “produção camponesa é aquela em que a família ao mesmo tempo detém a posse dos meios de produção e realiza o trabalho na unidade produtiva, podendo produzir tanto para sua subsistência como para o mercado” (ALTAFIN, 2007, p.2).

Nas últimas duas décadas, a categoria agricultura familiar e os agricultores familiares foram reconhecidos como figuras políticas. Picolotto (2015) corrobora, afirmando que: “para isso, contribuíram um conjunto de atores que, cada um, segundo sua forma e segundo seus interesses, ajudou a definir o que se entende por agricultura familiar no país” (PICOLOTTO, 2015, p.64).

Wanderley (1996) relata que essa configuração atribuída nos últimos anos à agricultura familiar, como sendo uma categoria social nova na sociologia rural, de fato não é verdade. Esta autora aborda alguns questionamentos em que o camponês tradicional, considerado moderno, teve que se adaptar a uma realidade socioeconômica imposta pela nova sociedade, onde altera sua forma de produzir e suas tradições sociais. Altafin (2007) colabora dizendo que agricultura familiar recebeu novas definições

recentemente, devido à maior participação dos movimentos sociais, criação de políticas públicas direcionadas para esta categoria, bem como, a criação da Lei 11.326/2006 e ao maior envolvimento da academia, que, em suas literaturas, conceitua a agricultura familiar em várias vertentes, das quais a autora destaca duas, sendo elas: A primeira tendo a agricultura familiar como categoria nova criada no princípio capitalista de desenvolvimento, enquanto a outra vertente considera que a agricultura familiar é uma terminologia em evolução, com significados históricos.

Ao analisar o panorama da agricultura familiar, os dados do último Censo Agropecuário de 2006 (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística- IBGE, 2007) revelam que 84,4% do total dos estabelecimentos agropecuários brasileiros pertencem a grupos familiares, sendo quase 4,4 milhões de estabelecimentos, isto é, metade deles está situada na região Nordeste. O relatório de atividades 2014 da EMATER/MG (EMATER, 2015) expõe que atualmente 80% dos alimentos que abastecem a mesa dos brasileiros têm procedência da agricultura familiar. Alguns dados do Censo Agropecuário de 2006 são expostos no Quadro 2.

Quadro 2- Importância Econômica da Agricultura Familiar, Brasil.

ATIVIDADE DESENVOLVIDA	% EM ESCALA NACIONAL
Base econômica dos municípios brasileiros com até 20 mil habitantes	90 %
Produto Interno Bruto nacional	35%
População econômica ativa do país	40%
PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA	
Produção de mandioca	87%
Produção de feijão	70%
Produção de milho	46%
Produção de café	38%
Produção de arroz	34%
Produção de trigo	21%
Produção de soja	16%
PECUÁRIA	
Produção de leite	58%
Produção de rebanho suíno	59%
Produção de aves	50 %
Produção de bovinos	30%

Fonte: Censo Agropecuário de 2006.

Como pode ser visualizado no Quadro 2, a agricultura familiar possui expressiva importância econômica ligada ao abastecimento do mercado interno e ao controle da inflação dos alimentos consumidos pelos brasileiros. Vale ressaltar que a cultura com menor participação da agricultura familiar foi a da soja, representando apenas (16,0%).

Tal fato se justifica, pois a soja é um dos principais produtos da pauta de exportação brasileira.

Diante de toda a discussão apresentada, é importante perceber que a agricultura familiar é um conceito de definição ampla, no sentido político, por designar uma categoria beneficiária de políticas públicas específicas, mas que se consolidou em virtude das lutas organizadas e de diversos movimentos sociais para fazer-se percebida e reconhecida pelo Estado. Assim, um importante marco deste processo é mencionada Lei nº11. 326/2006, que define o agricultor familiar, como aquele que:

“Art. 3º Para os efeitos desta Lei considera-se agricultor familiar e empreendedor familiar rural aquele que pratica atividades no meio rural, atendendo, simultaneamente, aos seguintes requisitos:

I - não detenha, a qualquer título, área maior do que 4 (quatro) módulos fiscais;

II - utilize predominantemente mão de obra da própria família nas atividades econômicas do seu estabelecimento ou empreendimento;

III - tenha renda familiar predominantemente originada de atividades econômicas vinculadas ao próprio estabelecimento ou empreendimento;

IV - dirija seu estabelecimento ou empreendimento com sua família.

§ 1º O disposto no inciso I do caput deste artigo não se aplica quando se tratar de condomínio rural ou outras formas coletivas de propriedade, desde que a fração ideal por proprietário não ultrapasse 4 (quatro) módulos fiscais.

§ 2º São também beneficiários desta Lei:

I - silvicultores que atendam simultaneamente a todos os requisitos de que trata o caput deste artigo, cultivem florestas nativas ou exóticas e que promovam o manejo sustentável daqueles ambientes;

II - aquicultores que atendam simultaneamente a todos os requisitos de que trata o caput deste artigo e explorem reservatórios hídricos com superfície total de até 2 ha (dois hectares) ou ocupem até 500m³ (quinhentos metros cúbicos) de água, quando a exploração se efetivar em tanques-rede;

III - extrativistas que atendam simultaneamente aos requisitos previstos nos incisos II, III e IV do caput deste artigo e exerçam essa atividade artesanalmente no meio rural, excluídos os garimpeiros e faiscadores;

IV - pescadores que atendam simultaneamente aos requisitos previstos nos incisos I, II, III e IV do caput deste artigo e exerçam a atividade pesqueira artesanalmente” (BRASIL, 2006).

Wanderley *apud* Martins *et al* (2012) classifica a agricultura familiar como sendo uma atividade predominantemente familiar, onde os produtores são donos das propriedades cultivadas, cuja mão de obra é basicamente familiar, o que a diferencia da agricultura patronal, cujas propriedades são médias ou grandes e utilizam de mão de obra contratada.

Cabe destacar que a agricultura familiar possui modos próprios de produção e reprodução de sua existência, estando, na maioria das vezes, intimamente relacionada aos princípios da agroecologia, que, dentre outros aspectos, prioriza o cultivo em bases mais limpas de produção, considerando a preocupação com o meio ambiente, o que reflete em uma melhor qualidade dos alimentos produzidos e ofertados. Tais alimentos

têm sido cada vez mais comercializados em feiras livres, diretamente do produtor à mesa do consumidor.

Martins *et al* (2012) ainda salienta que a agricultura familiar trabalha com práticas ecologicamente diferenciadas, como diversificação da produção e reduzida utilização de insumos químicos. Menegetti, *aput* Martins *et al* (2012), aborda que a agricultura familiar é uma representatividade da democratização e fortalecimento do acesso aos recursos naturais, como a água e a terra, dentro da perspectiva da sustentabilidade.

Diante das reflexões dos autores, é possível inferir que as atividades desenvolvidas pela agricultura familiar são de grande importância para o país por diversos motivos, a exemplo do seu grande número e diversificação de alimentos provenientes dessa atividade agrícola. Esse tipo de trabalho, articulado com outras estratégias, têm gerado às famílias, que moram no campo, novas oportunidades de inserção no mercado e melhoria da qualidade de vida.

Grisa e Schneider (2015) discorrem que, no Brasil, já existiram três gerações de políticas públicas rurais com centralidade na agricultura familiar. A primeira geração estava focada no viés agrícola e agrário, entre os anos de 1993-1998; a segunda geração privilegia os aspectos sociais e assistenciais, entre os anos de 1998- 2004; e a terceira geração encontra-se direcionada para a construção de mercados, que visam a segurança alimentar e nutricional, bem como a sustentabilidade ambiental, entre os anos de 2004-2014. Esses autores aludem ainda que a quarta geração, provavelmente não irá existir, porque, nessa nova conjuntura governamental, estão cada vez mais escassos os recursos destinados para as políticas públicas de desenvolvimento rural no Brasil.

Para fins desta pesquisa, o conceito de agricultura familiar e agricultor familiar adotados foram aqueles preconizados pela Lei da Agricultura Familiar nº 11.326/2006, com o propósito de compreender o perfil das famílias envolvidas nas agroindústrias familiares, bem como a sua articulação em termos de acesso às políticas públicas relacionadas à categoria.

2.2. Segurança Alimentar e Nutricional: Conceitos e Definições

O termo SAN teve sua origem na Europa, no final da Segunda Guerra Mundial. Este termo foi ligado ao fato de alguns países conseguirem produzir seu próprio

alimento em momento de crises, levando-se em consideração três aspectos, sendo eles: quantidade, qualidade e regularidade no acesso aos alimentos (BELIK, 2003).

No Brasil, a SAN, ainda que sobre repressão, começou a ganhar destaque quando abordada por Josué de Castro, ao final da década de 40, onde ele discute e luta contra a fome, pobreza e miséria. Neste mesmo período, Josué escreveu dois livros, sendo eles: *Geografia da Fome*, no qual ele dividiu o Brasil em cinco regiões e a *Geopolítica da Fome*, onde trabalhou com os continentes asiático, africano, americano e europeu. O diagnóstico de ambos os estudos foi que a fome não era apenas um fenômeno natural, ela estava relacionada a problemas sociais e econômicos, devido à má distribuição de renda e de alimentos.

Nas décadas seguintes, outros atores sociais de grande importância social surgiram, como Zilda Anrs, médica e pediatra, fundadora da pastoral da criança (1983) e criadora da fórmula do soro caseiro; Hebert de Sousa, que liderou o programa Ação Cidadania Conta a Fome Miséria pela Vida (1993); e Ruth Vilaça Correia Leite Cardoso, que, durante o mandato presidencial de seu marido Fernando Henrique, fundou a Comunidade Solidária, organização responsável por programas sociais e de voluntariado, substituídos pelo Programa Nacional Fome Zero, a partir do ano de 2002. Todos trouxeram contribuições relevantes para a questão da SAN.

Portanto, a discussão de SAN está inicialmente associada à questão da fome, pobreza e miséria, sendo, posteriormente ampliada para além do acesso ao alimento (quantidade, qualidade e regularidade). Mas, a ampliação do debate revelou outras dimensões importantes a serem consideradas, dentre elas, um nível de articulação amplo com políticas públicas para promover e garantir a SAN, no contexto do combate à fome e pobreza, reconhecida então como direito do cidadão.

É neste contexto que é criado o Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA). Através da articulação desse conselho e das conferências foi formulada a Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN), Lei 11.346/2006 (BRASIL, 2006). Sendo assim, o Quadro 3, aborda a cronologia de acontecimentos importantes da SAN no Brasil.

Quadro 3- Perspectiva Histórica da Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil.

ANO	PERSPECTIVA HISTÓRICA DA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL NO BRASIL
1986	I Conferência Nacional de Alimentação e Nutrição;
1992	Aprova a declaração Alimentação como direito de todos e dever do Estado;
1993	Instituto de Pesquisa em Estatística Aplicada (IPEA) publica o mapa da fome: subsídios à formulação de uma política de segurança alimentar;
1993	Criação do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA);
1994	I Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional;
1995	Extinção do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA);
2003	Estratégia do Programa Fome Zero;
2003	Reimplantação do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA);
2004	Criação do Ministério do Desenvolvimento Social; Combate à Fome e Decreto que institui a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional; II Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional;
2006	Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional - LOSAN, Lei 11.346/2006;
2007	Criação da Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional – CAISAN; III Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional;
2010	Inclusão do direito humano à alimentação na constituição EC 64 2010;

Fonte: Dados adaptados pela autora, conforme Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA, 2016).

De acordo com os dados do Quadro 3, fica evidente a importância dessa cronologia histórica da SAN, pois, foi através das conferências e do CONSEA, que o Ministério de Desenvolvimento Social foi implementado a fim de amenizar e tentar combater a fome no Brasil. A terminologia SAN, como política pública, entrou em debate com o Projeto Fome Zero, lançado em 2001 e implementado em 2003. No ano de 2006, entrou em vigor a Lei da Segurança Alimentar e Nutricional, Lei N° 11.346, de 15 de setembro de 2006, com os seguintes dizeres:

“Cria o Sistema Alimentar e Nutricional- SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada. Essa lei representa a consagração de uma concepção abrangendo e intersetorial da Segurança Alimentar e Nutricional, bem como um dos dois direitos princípios que a orientam, que são direito humano à alimentação e a soberania alimentar” (BRASIL, 2006, p.1).

Maluf *et al* (1996) salientam que a SAN é o direito de todos os indivíduos a terem acesso ao alimento de forma adequada, em quantidade e em qualidade, sem comprometer nenhum outro fator fundamental para sobrevivência, a exemplo: acesso à moradia. “Negar esse direito é, antes de qualquer coisa, negar a primeira condição para a cidadania, que é a própria vida” (MALUF *et al*, 1996, p. 72). Sendo assim, a questão alimentar está diretamente relacionada com a distribuição de renda, de forma que, de nada adianta produzir boas safras agrícolas, se o alimento não está acessível.

De acordo com Valente (2017): “uma alimentação adequada não pode ser reduzida a de uma ração nutricionalmente balanceada. Uma alimentação adequada é aquela que colabora para a construção de seres humanos saudáveis, conscientes de seus direitos e deveres, enquanto cidadãos do Brasil e do mundo”.

O CONSEA definiu a SAN da seguinte forma:

“É a realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam social, econômica e ambientalmente sustentável” (CONSEA, 2004, p.4).

O conceito de SAN pode ser delimitado em diversas maneiras para se realizar debates de formas teóricas e políticas. Destrinchando-se os elementos e dimensões da SAN, depara-se com a insegurança alimentar e a fome. Então, conforme Brasil (2014), se faz necessário compreender os indicadores de monitoramento, suas relações e as diversas políticas que tendem promover a SAN, cumprindo assim o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) ². Sendo assim, Belik *apud* Rosado (2015) corrobora que:

“A segurança alimentar é feita em aspecto condicional e verificada ao nível de cada indivíduo, estando o conceito baseado em quatro dimensões: 1º disponibilidade de alimentos, 2º acesso aos alimentos, 3º forma de utilização e 4º estabilidade ao longo do tempo. Essas quatro dimensões da segurança alimentar formam um corpo único. Em termos individuais, conforme o autor, a segurança alimentar é entendida como uma condição pessoal ou uma capacidade no sentido de que a fome é falta de capacidade das pessoas em terem controle, por meio legal ou de direito, do acesso à aquisição de alimentos” (ROSADO, 2015, p. 21).

² Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA), está previsto na declaração Universal dos Direitos Humanos. Artigo XXV-1. “Toda pessoa tem direito a um padrão de vida capaz de assegurar a si e a sua família saúde e bem-estar, inclusive alimentação, vestuário, habitação, cuidados médicos e os serviços sociais indispensáveis, o direito à segurança, em caso de desemprego, doença, invalidez, viuvez, velhice ou outros casos de perda dos meios de subsistência em circunstâncias fora do seu controle” (ONU *apud* VALENTE, 2003).

A SAN tem por escopo realizar: a) ações sócio assistenciais, com políticas de emergência contra a fome, por exemplo; b) o direito ao acesso a alimentação sem comprometer outros bens e serviços da renda familiar; c) disponibilidade de alimentos em quantidade e qualidade adequadas e de forma sustentável; d) alimentos saudáveis e que não comprometam a saúde física, biológica de quem o consumir (MALUF *et al*,1996).

Brasil (2014) salienta ainda ser:

“Necessário garantir primeiro a disponibilidade de alimentos suficientes para toda a população, o que envolve questões de produção, comércio internacional e nacional, abastecimento e distribuição de alimentos. O acesso físico e econômico aos alimentos realiza-se quando todos têm a capacidade de obter alimentos de forma socialmente aceitável, por exemplo, por meio da produção, compra, caça, ou troca. Essa dimensão é bastante complexa, envolvendo preços, tanto dos alimentos quanto das outras necessidades básicas, que com eles competem, além de tudo o mais que afeta o conjunto de recursos disponíveis para a família. A utilização dos alimentos e dos nutrientes, geralmente, é pensada em termos de sua utilização biológica, que seria influenciada pelas condições de saneamento básico e saúde das pessoas e a segurança microbiológica e química dos alimentos; portanto, essa dimensão abrange, também, o conhecimento nutricional, as escolhas e hábitos alimentares, e o papel social da alimentação na família e na comunidade. A estabilidade se refere ao elemento temporal das três condições já citadas. Problemas na disponibilidade, acesso e utilização dos alimentos podem ser crônicos, sazonais ou transitórios, o que traz considerações importantes para a definição de ações, tanto pertinentes às estratégias adotadas pelas famílias quanto pelas políticas públicas” (BRASIL, 2014, p. 17).

Essas quatro dimensões da SAN citadas podem ser analisadas por parâmetros e critérios, tais como: ambientais, culturais, sociais, econômico-políticos.

Quando se analisa o aspecto ambiental, deve-se considerar como ocorre a forma de produção, qual é o destino dos resíduos na produção, inclusive se estes resíduos são reaproveitados de alguma forma. Maluf *et al* (1996) aborda que o padrão tecnológico adotado desde a Revolução Verde não se adequa à produção da agricultura familiar, além de ocasionar a redução da biodiversidade, afetando o solo, rios e as matas; sendo que, o uso excessivo de produtos químicos prejudica a saúde do trabalhador.

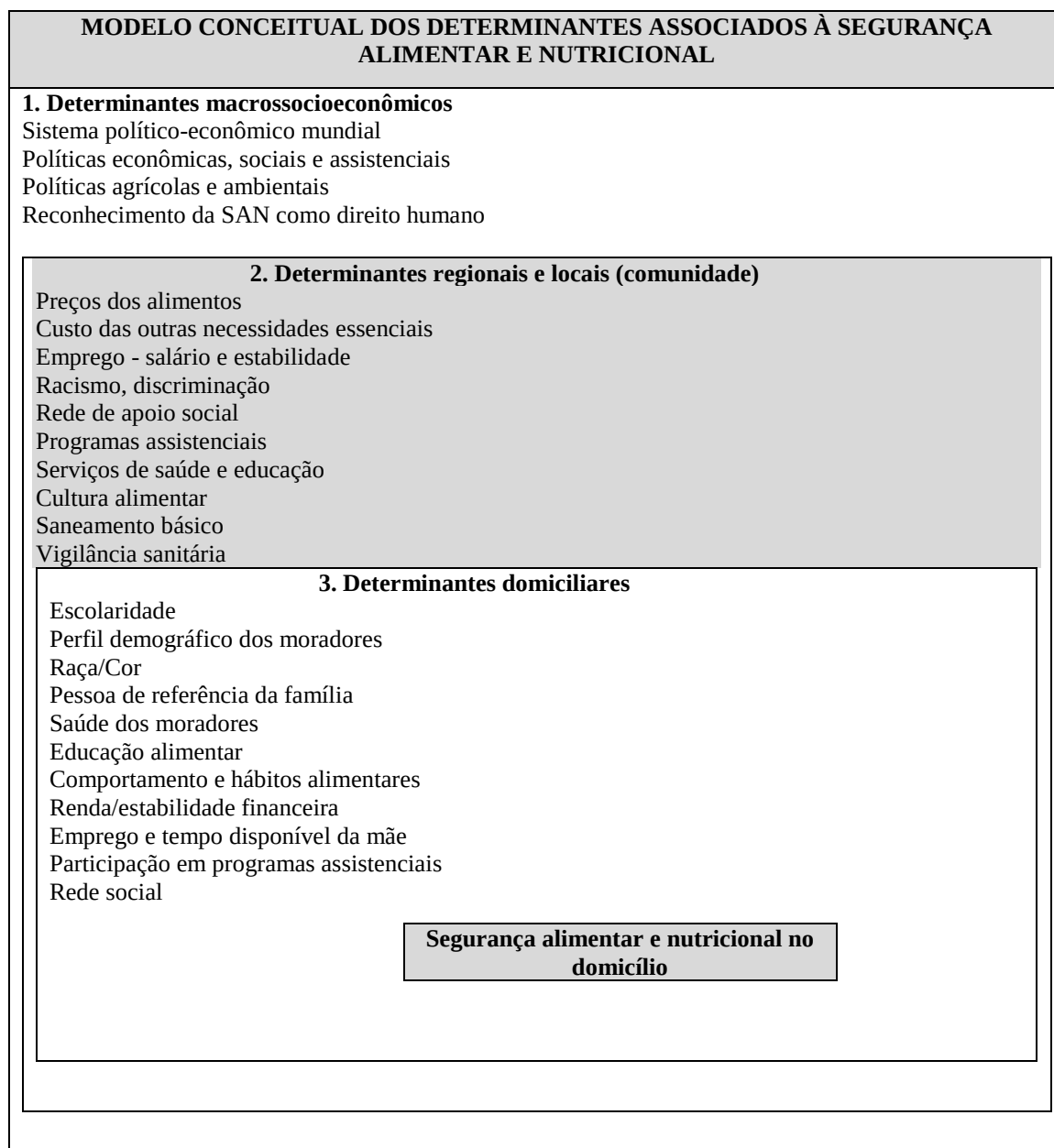
Culturalmente, se ocorre valorização do saber popular, resgate histórico dos modos de produção, onde receitas e/ou costumes são herdados da família, passando de geração em geração. No aspecto social, ganha destaque a autonomia, estabilidade para abastecer a demanda de alimentos para que sejam suficientes, tanto para o consumo quanto para o abastecimento. Com isso, se observa a identidade com o trabalho realizado, e o acesso ao alimento. Maluf *et al* (1996) corroboram que em algumas

situações este acesso é insuficiente ou irregular, podendo comprometer a renda e ocasionando em fome e insegurança alimentar.

O acesso ainda está relacionado com os aspectos econômicos e políticos, onde deveria ser realizada a equidade; ou seja, acesso universalizado, entre o Estado e a sociedade, para alcançar a descentralização. O acesso poderia ser uma forma de crescimento econômico para o país, na geração de emprego, renda e melhores modos de produção. “Trata-se de construir um mercado interno massivo, onde os alimentos e o sistema agroalimentar cumprem função destacada e o objetivo da segurança alimentar adquire seu pleno significado” (MALUF *et al*, 1996, p.75).

Kepple e Segall-Corrêa (2011) abordam o conceito de SAN de uma forma multidimensional e integrada, apresentada no Quadro 4 a seguir. Essas autoras corroboram com o conceito de SAN, direcionando a atenção para os determinantes múltiplos e intersetoriais, quais sejam: (1) macrosocioeconômico; (2) regional e local; e (3) domiciliar. Como se observa, cada subitem afeta o outro, onde se pode ter casos onde a alimentação é adequada, porém também casos de má alimentação.

Quadro 4- Modelo Conceitual dos Determinantes Associados à Segurança Alimentar e Nutricional.



Fonte: Kepple e Segall-Corrêa (2011, p.191).

Nesse modelo, apresentado por Kepple e Segall-Corrêa (2011), pode ser observado um conceito mais amplo da SAN, abrangendo muito uma ideia mais ampla, que envolve a soberania alimentar. Campos *apud* Campos (2007) contextualiza a soberania alimentar da seguinte forma:

“A soberania alimentar é o direito dos povos de definir suas próprias políticas e estratégias sustentáveis de produção, distribuição e consumo de alimentos que garantam o direito à alimentação para toda a população com base na pequena e média produção, respeitando suas próprias culturas e diversidade de modos camponeses, pescadores e indígenas de produção agropecuário, de comercialização e de gestão dos espaços rurais, nos quais a mulher desempenha um papel fundamental. A soberania alimentar favorece

economia, política e cultura dos povos. Defender a soberania alimentar é reconhecer uma agricultura com camponeses, indígenas e comunidades pesqueiras, vinculadas ao território; prioritariamente orientada a satisfação das necessidades dos mercados locais e nacionais”(CAMPOS *apud* CAMPOS, 2007, p. 154 e 155).

Para além da SAN, a discussão da Soberania Alimentar representa a luta ao acesso à terra e ao alimento. Qualquer ser humano deve ter direito à segurança alimentar e ao alimento, sem comprometer outros bens necessários para sobrevivência. A soberania alimentar abarca ao mesmo tempo as quantidades desse alimento (se suficientemente supre as necessidades nutricionais); analisa as condições de produção (visa à sustentabilidade) e os valores culturais e simbólicos (origem da produção) coletivamente. Sendo assim, é uma forma de empoderamento do agricultor e de todos os outros povos, pois a terminologia soberania alimentar surgiu da mobilização de movimentos sociais, a fim de assegurar direitos constitucionais para toda a população.

As reflexões sobre SAN revelam que este não pode ser considerado um conceito fechado, tendo em vista que está sujeito às mudanças que ocorrem e necessidade de adaptação das mesmas. Para atingir melhores condições, a fim de atender as necessidades SAN, deve ocorrer uma melhoria no desenvolvimento econômico, melhor distribuição de renda e ser ampliada a participação da sociedade civil na elaboração e implementação de políticas públicas que visem sanar esta questão.

Nesta pesquisa, a SAN foi compreendida na perspectiva apresentada por Maluf *et al* (1996), que consideram para a sua análise as dimensões (ambiental, cultural, econômica e social/política), com o propósito de analisar a influência das agroindústrias familiares na segurança alimentar e nutricional das famílias.

2.3. As Agroindústrias Familiares

No Brasil, o modelo de desenvolvimento rural que se iniciou na região Sul, por imigrantes europeus, no final do século XIX e início do século XX, foi de suma importância, pois esses imigrantes possuíam conhecimentos e técnicas diferenciadas (SACCO DOS ANGOS *et al*, 2011). Esses autores proferem que:

“O saber-fazer dos colonos, as condições extremas de isolamento e a existência de um mercado consumidor em expansão contribuíram, conjuntamente, para fomentar o surgimento das primeiras agroindústrias no espaço rural, cuja força de trabalho empregada era quase que exclusivamente oriunda das próprias famílias. As primeiras tafonas de farinha, alambiques, fábricas de conservas, cantinas de vinho, fábricas de embutidos e de banha suína figuram em destaque nesse quadro que se busca delinear. Esse sistema

atinge seu apogeu até o final da década de 1950” (SACCO DOS ANJOS *et al*, 2011, p. 81).

Esses autores ainda corroboram que, nas décadas de 1940 e 1950, foram criadas diversas políticas de desenvolvimento agroindustrial no Brasil, através de crediários, para alguns grupos econômicos. Tal fato foi uma forma de estratégia governamental para fomentar o processo de exportação e as grandes lavouras, impondo, assim, um novo modelo de desenvolvimento. Com isso, foram extintas as produções de pequena escala de caráter familiar, como fábricas e agroindústrias artesanais (SACCO DOS ANJOS *et al*, 2011).

As atividades de produção de alimentos e artesanatos que antes eram desenvolvidas no interior das casas pelas famílias, na qual antes os homens ficavam responsáveis pelas atividades agrícolas e as mulheres pela atividade da casa, passaram a receber novos espaços com as transformações e criação de políticas públicas voltadas para o desenvolvimento do meio rural. No entanto, na década de 90, foi reconhecido pelo Estado o trabalho desenvolvido pela agricultura familiar, iniciando-se o processo de criação das agroindústrias familiares no Brasil (MIOR, 2003; JUNIOR *et al* 2006).

No ano de 2003, criou-se o Programa Federal de Agroindustrialização da Agricultura Familiar, que atua diretamente na agregação de valor da produção (crédito, legislações, capacitação, tecnologia e mercado), apoiando o agricultor familiar tanto no processo produtivo como na comercialização, gerando assim renda e oportunidade de trabalho (JUNIOR, 2012). Para o consumidor final, compete o reconhecimento do trabalho desenvolvido nas agroindústrias familiares, onde é levado ao consumidor um produto com respeito às tradições culturais e regionais.

O Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) utilizou para coleta e tabulação dos dados do censo agropecuário de 2006, a classificação de agroindústria rural como sendo:

“As atividades de transformação e beneficiamento de produtos agropecuários de origem animal ou vegetal, que foram realizadas em instalações próprias, comunitárias ou de terceiros, a partir de matéria-prima produzida no próprio estabelecimento agropecuário ou adquirida de outros produtores, desde que a destinação final do produto tivesse sido dada pelo produtor” (IBGE, 2006, p. 62).

A agroindústria familiar é uma unidade de produção, que aparece como opção para o agricultor familiar, diante da exclusão acarretada pelo processo de desenvolvimento rural. A agroindústria familiar apresenta ainda, acúmulo de

conhecimento sobre o beneficiamento dos produtos pelos agricultores (PREZOTTO *aput* MARTINS, 2016).

Mior (2005) aborda a seguinte definição para Agroindústria Familiar Rural:

“A agroindústria familiar rural é uma forma de organização em que a família rural produz, processa e/ou transforma parte de sua produção agrícola e/ou pecuária, visando, sobretudo a produção de valor de troca que se realiza na comercialização. Enquanto isso, a atividade de processamento de alimento e matérias-primas visa prioritariamente à produção de valor de uso que se realiza no autoconsumo” (MIOR, 2005, p.191).

A agroindústria familiar é reconhecida ainda como uma atividade de verticalização da produção, onde a agroindústria pode ser individual, ou por grupos de famílias que possuem ligação de parentesco ou até mesmo de reciprocidade (JUNIOR; TRETIN, 2006). A agroindústria familiar contribui para manter as famílias no espaço rural por meio da valorização da cultura, aumentando sua autoconfiança, seu conhecimento e realizando o resgate das tradições, podendo contribuir para uma nova dinâmica nas relações entre o rural e o urbano. Os produtos são transformados artesanalmente e carregam consigo, muitas vezes, uma denominação histórico-cultural. (PAULA; FILHO, 2011).

As agroindústrias familiares podem ser denominadas ainda como agroindústrias familiares de alimentos ou agroindústrias familiares de artesanato. A produção da agroindústria familiar de artesanato é realizada a partir de subprodutos, como: palha de milho/banana, couro, pedras, cabaças, cerâmica, bambu, entre outros produtos. O último Censo de 2006 (BRASIL, 2013) elencou cerca de 32 produtos da agroindústria rural, a saber: Aguardente de cana; algodão em pluma; caroço de algodão; arroz em grão; café torrado em grão; café torrado e moído; cajuína; creme de leite; doces e geleias; farinha de mandioca; fubá de milho; fumo em rolo ou corda; legumes e verduras (processadas); licores; manteiga; melado; óleos vegetais; pães, bolos e biscoitos; polpa de frutas; queijo e requeijão; rapadura; sucos de frutas; vinho de uva; carne de bovinos (verde); carne de suínos (verde); carne de outros animais (verde); carne tratada (de sol, salgada); embutidos (linguiças, salsichas, etc.); couros e peles; carvão vegetal; produtos de madeira e goma ou tapioca. Resumindo, são histórias e lembranças familiares que são repassadas a sociedades através de aromas e sabores, representando símbolos das regiões brasileiras que não podem ser perdidas.

O Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (PGDR/UFRGS), o Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada (IPEA) e o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) realizaram,

entre os meses de novembro de 2010 e novembro de 2011, um relatório cujo nome era “Perfil da Agroindústria Rural no Brasil: uma análise baseada nos dados do Censo Agropecuário de 2006”. Este relatório trabalhou informações a respeito de um conjunto de variáveis, concernentes ao desenvolvimento da agricultura e do meio rural brasileiro.

Nesse relatório, dos 32 produtos elencados pelo censo de 2006, foram analisados nove produtos ou categorias, sendo eles: fubá (farinha de milho); farinha de mandioca e tapioca (goma); queijo e requeijão; aguardente de cana; rapadura; pães e biscoitos; doces e geleias; e embutidos (BRASIL, 2013). Sobre a variável hábitos alimentares de cada região brasileira, observou-se que o número de estabelecimentos (produção dos alimentos e/ou produtos) é mais elevado em locais onde, historicamente, é cultura da região consumir determinado alimento. Por exemplo, alimentos como as quitandas (pães, biscoitos, doces e geleias) e embutidos são produzidos em maior quantidade na região Sul do Brasil, como comentado:

“Os agricultores produziam embutidos para conservar os produtos alimentícios de origem animal (devido à ausência de refrigeração nas propriedades até o início do século passado em algumas regiões) e seus sucessores aprenderam as técnicas do preparo e as mantiveram até os dias atuais, por apreciarem o produto e possuírem isso como um costume cultural e alimentar institucionalizado” (BRASIL, 2013, p.18).

A produção de aguardente de cana, rapadura e derivados da mandioca (goma/tapioca) se concentram na região Nordeste brasileiro (BRASIL, 2013). Josué de Castro (1984) relata que essa região brasileira recebeu grande influência de escravos, vindos da África, e que cultivavam plantas variadas e um regime alimentar mais saudável para consumo próprio, afirmando:

“Como povo de tradição agrícola, de tipo de agricultura de sustentação, o negro reagiu contra a monocultura de forma mais produtiva do que o índio. Desobedecendo às ordens do senhor e plantando às escondidas seu roçadinho de mandioca, de batata doce, de feijão e de milho. Sujando aqui, acolá, o verde monótono dos canaviais com manchas diferentes de outras culturas. Benditas manchas salvadoras da monotonia alimentar da região” (CASTRO, 1984, p.132).

Já a produção de fubá de milho e demais produtos derivados do milho concentraram-se mais na região Sudeste. Produtos derivados do leite, como queijo e requeijão, mostraram-se com distribuição territorial mais paritária entre todos os produtos selecionados nesse relatório, pois abrangiam as regiões Nordeste, Sul e Sudeste, o equivalente a 90% dos estabelecimentos rurais no Brasil (BRASIL, 2013).

Em Minas Geras, assim como em outras culturas, a identidade e o sabor da região se encontram na alimentação e em suas formas de produção. O documentário “O

Mineiro e o Queijo” de Helvécio Ratton, produzido em 2011, na Serra da Canastra e no Alto Paranaíba em Minas Gerais, mostra a importância da fabricação artesanal do queijo nessa região do estado. Este produto foi considerado, desde o ano de 2008, como Patrimônio Cultural e Culinário de Minas Gerais, pelo Conselho Consultivo do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). Este é um modelo muito importante da valorização da produção familiar dessa região mineira, que vem ocasionando no desenvolvimento econômico do município.

Discorrendo um pouco mais sobre os hábitos culturais, apresenta-se de forma ilustrativa a fala de Josué de Castro, onde ele alude que:

“O país abrange pelo menos cinco diferentes áreas alimentares, cada uma delas dispondo de recursos típicos, com sua dieta habitual apoiada em determinados produtos regionais e com seus efetivos humanos refletindo, em muitas de suas características, tanto somáticas como psíquicas, tanto biológicas como culturais, a influência marcante dos seus tipos de dieta” (CASTRO, 1984, p.58).

Vale ressaltar ainda o valor simbólico da produção, onde o processamento e manipulação de alimentos tiveram origem na cozinha de fundo do quintal, e agora a agroindústria familiar rural se forma em um novo espaço e empreendimento socioeconômico, como comenta Mior (2003, p.178): “A atividade artesanal de transformação de alimentos, sobretudo da mulher agricultora, evidencia ainda a existência de aspectos culturais associados aos hábitos alimentares de uma determinada região”.

Existem duas tipologias de agroindústrias familiares, a saber: as agroindústrias familiares de artesanato e as agroindústrias familiares de alimentos, na pesquisa em questão foram trabalhadas especificamente as agroindústrias familiares de alimentos, e de acordo com as legislações vigentes do estado de Minas Gerais, estado campo da pesquisa, os produtos de origem animal, como: derivados de leite, produtos das abelhas e derivados, ovos de galinha e de codorna e derivados, que devem seguir as normas da Instrução Normativa nº5 de 14 de janeiro de 2017/MAPA- Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Para essa Instrução Normativa, os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de origem animal, deve se adequar aos seguintes pontos:

“I- Pertencer, de forma individual ou coletiva, a agricultores familiares ou equivalentes ou a produtores rurais; II- É destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal e III- Possui área útil construção não superior a duzentos e cinquenta metros quadrados” (MAPA, 2017, p.1).

Já os produtos de origem vegetal, as quitandas, como exemplos: bolos, biscoitos, farinhas e doces, devem obedecer a Lei Estadual 19.476, de 11 de janeiro de 2011, do Decreto 45821, de 19 de dezembro de 2011. Para fins dessa lei considera-se:

“I- Estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte o estabelecimento de propriedade ou sob gestão individual ou coletiva de agricultor familiar, localizado no meio rural, com área útil construída não superior a 250m²(duzentos e cinquenta metros quadrados), que produza, beneficie, prepare, transforme ou exponha à venda produtos de origem vegetal e animal, para fins de comercialização e II- Agricultor familiar aquele definido na forma da Lei Federal nº11.326, de 24 de julho de 2006, que estabelece as diretrizes para a formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais” (BRASIL, 2011, p.1).

É importante destacar que, embora seja um tipo de produção artesanal, a agroindústria familiar de alimentos deve primar pela garantia dos produtos ofertados; sendo, inclusive, a sua atividade e produtos comercializados enquadrados na legislação vigente, tanto para os produtos de origem animal quanto vegetal, devendo cumprir as exigências legais que envolvem as Boas Práticas de Fabricação (BPF), embalagem, rotulagem e comercialização dos produtos.

Para efeitos desta pesquisa, foi considerada a definição de agroindústria familiar preconizada pelo IBGE, especialmente no que se refere à análise de agroindústrias familiares de processamento de alimentos, bem como a Instrução Normativa nº. 5 de 14 de fevereiro de 2017/ Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e a Lei Estadual 19.476, de 11 de janeiro de 2011, do Decreto 45821, de 19 de dezembro de 2011 vigentes, com o objetivo de caracterizar e compreender a realidade das agroindústrias na região de Viçosa/MG.

CAPÍTULO III

OS CAMINHOS DA PESQUISA

3.1. Caracterização da Pesquisa

Vale ressaltar que a pesquisa científica tem por base três princípios básicos, sendo eles o filosófico, teórico e o metodológico. A partir desses princípios, se chega então ao que vem a ser a pesquisa científica, como um campo do conhecimento onde os pesquisadores estão inseridos.

Como pressuposto filosófico, trabalha-se a perspectiva fenomenológica, que é o método no qual se busca conhecer o fenômeno a partir das vivências e experiências dos sujeitos envolvidos, como abordado por Alves-Mazzotti e Gewandsnajder (2002), onde os autores relatam que a fenomenologia não é explicada apenas por leis casuais, o que também não quer dizer que os fenômenos aleatórios não obedeçam algum tipo de lei. Segundo eles, as leis estatísticas possuem um fator limitante, pois elas possibilitam previsões apenas para um todo, criando assim um número grande de acontecimentos singulares e aleatórios.

Na perspectiva teórica, que engloba os aspectos relacionados às definições e conceitos, esta pesquisa selecionou algumas categorias de análise e autores relevantes, quais sejam: agricultura familiar, como Wanderley (1996), Scheneider (2004), Altafin (2007); segurança alimentar e nutricional como Maluf *et al* (1996), Valente (2003), Belek (2003); e agroindústria familiar, como Mior (2005), Sacco dos Anjos *et al* (2011) e Junior (2012).

Como perspectiva metodológica, esta pesquisa optou pela conjugação de elementos quantitativos e qualitativos para a construção dos dados, fazendo uso de instrumentos diversos, como: Entrevista Semi-estruturada, a História de Vida e a Observação Participante, que se encontram em consonância com a perspectiva adotada, tendo a abordagem qualitativa como base.

Minayo (2009) descreve que a abordagem qualitativa responde a assuntos muito pessoais, pois envolve um mundo de significados, a saber: crenças, valores, história de vida, e, com essas questões, procura-se responder os objetivos específicos propostos. Goldemberg *et al* Marconi e Lakatos (2007) definem a metodologia quantitativa como

sendo uma forma mais simplificada da vida social, onde limita os fenômenos, sacrificando a forma de se compreender os significados em troca do rigor matemático.

3.2. Local do Estudo

O presente trabalho foi realizado no Estado de Minas Gerais, na Zona da Mata Mineira, no município de Viçosa. A população mineira é de aproximadamente 19,5 milhões de habitantes, representando a terceira maior economia entre as 27 unidades da Federação Brasileira. Já a população Viçosense é de aproximadamente 72 mil habitantes, e sua economia circula essencialmente em torno do ensino, prestação de serviços, como exemplos: pecuária e agricultura (cultivos de café, milho e feijão), o comércio e a construção civil (IBGE, 2017).

O município de Viçosa encontra-se entre as Serras da Mantiqueira, do Caparaó e da Piedade, fazendo limite com os seguintes municípios: Cajuri, Coimbra, Guaraciaba, Paula Cândido, Porto Firme, São Miguel do Anta e Teixeiras. São rotas que perpassam a cidade as seguintes rodovias: BR 120, ligando a cidade à Ponte Nova e Belo Horizonte; MG 280, ligando Viçosa à cidade de Paula Cândido; MG 356, ligando Viçosa a cidade de Porto Firme e a BR 482 ligando à cidade de Conselheiro Lafaiete, rota também utilizada para chegar à capital mineira (Prefeitura Municipal de Viçosa-PMV, 2017).

Em Viçosa/MG de acordo com os dados censo agropecuário de 2006, existem 13.210 hectares de área dos estabelecimentos agropecuários, onde os sexos dos produtores são divididos em 12.295 homens e 916 mulheres. O tamanho do PIB per capita desse município é de R\$ 18076,25.

O clima da cidade é tropical de altitude, com maior ocorrência de chuvas no verão. Já no inverno, possui características de ar seco, devido à baixa umidade relativa do ar. O bioma característico é de Mata Atlântica. Por Viçosa possuir características de ser uma cidade de perfil educacional e universitária, é composta em sua maioria por jovens, recebendo anualmente estudantes de todo o Brasil e alguns outros países do mundo, em sua instituição federal, a renomada Universidade Federal de Viçosa, dentre outras instituições particulares de ensino da cidade.

3.3. Sujeitos da Pesquisa

Os sujeitos da pesquisa são os agricultores familiares, que utilizam da agroindústria familiar de alimentos como subsídios para promoção da segurança alimentar e nutricional. E, para chegar até esses atores sociais, foram efetivadas parcerias com a EMATER-MG, especificamente com o escritório da Unidade Regional de Viçosa (URV); Além de participações nas reuniões da Associação de Produtores de Agroartesanato de Viçosa (ASSOV), que foi fundada a mais de 20 anos, com o intuito de fomentar a união dos agricultores familiares da cidade de Viçosa/MG e região.

Minas Gerais possui 853 municípios, desses, 700 tem parceria com a Empresa de Assistência Técnica em Extensão Rural de Minas Gerais (EMATER/MG). A Empresa presta assistência técnica para uma média de 600 agroindústrias familiares em todo o estado, beneficiando cerca de 3 mil agricultores, desde a orientação da inspeção e habilidades sanitárias à capacitações, organizações e comercialização dos produtos, com o objetivo de qualificar o trabalho realizado pelas famílias e agregando valor ao que é produzido (BRASIL, 2013, EMATER, 2015).

A partir do levantamento dos dados, como critério de inclusão na pesquisa, a população foi composta por famílias que vivem da agroindústria familiar de alimentos, no município de Viçosa. Para composição da amostra, foi selecionada a não probabilística do tipo intencional. Barbetta (2012) define a amostra como sendo a parte dos elementos de uma população. Para ele, as técnicas de amostragens não aleatórias buscam determinar uma amostra, que representa razoavelmente bem a população de onde foram tiradas. Haja vista que a proposta da pesquisa é qualificar o fenômeno, foram selecionadas inicialmente 14 famílias que atenderam aos seguintes critérios: Acesso à assistência técnica da EMATER; maior renda da família exclusivamente vinda das atividades desenvolvidas na agricultura familiar. De acordo com os dados levantados junto a EMATER e seus registros, atendendo aos critérios estabelecidos, foi assim definida a amostra de famílias e suas respectivas agroindústrias familiares a serem pesquisadas.

Porém, no decorrer da pesquisa, uma dessas famílias não pôde contribuir com o estudo devido a alguns aspectos pessoais, que, por questão ética, não são citados nessa pesquisa. Em detrimento disso, foi selecionado um novo ator social para compor a pesquisa, sendo essa a família de um micro empreendedor da cidade vizinha de Coimbra, que não se enquadra em todos os requisitos do perfil de agricultor familiar,

proposto pela pesquisa. Entretanto, esse micro empreendedor recebe assistência técnica da EMATER e, com a criação da sua agroindústria, foram ampliadas as oportunidades de agricultores familiares da região de Coimbra de comercializar a matéria prima leite, principal produto utilizado na agroindústria desse micro empreendedor. Como o mesmo não possui produção de leite em seu estabelecimento, este micro empreendedor passou a comprar essa matéria prima dos agricultores familiares da cidade em questão.

Já a família entrevistada do município de Teixeiras, também da cidade vizinha de Viçosa, entrou na pesquisa, pois, essa família morava na cidade de Viçosa e fez parte da fundação e formação da ASSOVI; possui registro na EMATER da cidade de Viçosa e também o principal canal de comercialização acontece em Viçosa. Contudo, conseguiram comprar um terreno melhor para a família na cidade vizinha.

Sendo assim, o universo populacional final da nossa pesquisa foram compostos por 14 famílias, que são descritas no Quadro 5. Foram entrevistados um dos responsáveis pela propriedade, respondendo aos itens da Entrevista Semi-estruturada e sobre a História de Vida.

Quadro 5-Identificação dos Produtores, Pesquisados.

IDENTIFICAÇÃO DOS PRODUTORES				
ENTREVISTADA (O)	GÊNERO	IDADE	AGROINDÚSTRIA QUE ATUA	LOCAL DA PROPRIEDADE
Entrevistada I	Feminino	33	Agroindústria de Queijo; Agroindústria de Quitandas e Agroindústria de Ovos	Paula- Zona Rural de Viçosa/ MG
Entrevistada II	Feminino	56	Agroindústria de Polpa de Frutas e Agroindústria de Quitandas	Paula- Zona Rural de Viçosa/ MG
Entrevistada III	Feminino	48	Agroindústria de Quitandas (Essa unidade é uma Associação)	Violeira- Zona Rural de Viçosa/ MG
Entrevistada IV	Feminino	45	Agroindústria de Quitandas	Macena- Zona Rural de Viçosa/ MG
Entrevistada V	Feminino	59	Agroindústria de Mel e Derivados; Agroindústria de Licores; Agroindústria de Pcles.	Cachoeira de Santa Cruz- Zona Rural de Viçosa/ MG
Entrevistada VI	Feminino	66	Agroindústria de Queijos	Córrego do Fundo- Zona Rural de Viçosa/MG
Entrevistada VII	Feminino	38	Agroindústria de Minimamente Processados	Piúna- Zona Rural de Viçosa/MG
Entrevistada VIII	Feminino	42	Agroindústria de Doces	Buieí - Zona Rural de Viçosa/MG

Entrevistado IX	Feminino	52	Agroindústria de Minimamente Processados	Piúna Córrego Seco- Zona Rural de Viçosa/MG
Entrevistada X	Feminino	42	Agroindústria de Quitandas; Agroindústria de Licores; Agroindústria de Pcles.	Estiva- Zona Rural de Teixeiras/MG
Entrevistada XI	Feminino	54	Agroindústria de Queijos e Derivados	Cristais- Zona Rural de Viçosa/MG
Entrevistado XII	Masculino	41	Agroindústria de Doce (Micro empreendedor)	Coimbra/MG
Entrevistado XIII	Masculino	42	Agroindústria de Queijos	Cristais- Zona Rural de Viçosa/MG
Entrevistada XIV	Feminino	53	Agroindústria de Minimamente Processados	Córrego São Francisco - Zona Rural de Viçosa/MG

Fonte: Dados da Pesquisa de Campo (2017).

O número de mulheres entrevistadas foi comparativamente mais elevado que o dos homens, o que se justifica pelo fato de que, nas entrevistas, foi relatado que os maridos/companheiros também trabalham diretamente nas atividades desenvolvidas nas unidades de produção de alimentos. Porém, segundo relatos dos próprios entrevistados, tanto a comercialização da produção, quanto o controle dos recursos e a apresentação dos produtos ficam a cargo das mulheres; justificando, assim, o maior número de entrevistadas do sexo feminino. No entanto, é sabido que, a agricultura familiar de pequeno porte, é uma atividade essencialmente feminina, porém ao mesmo tempo o Estado e a sociedade desconsideram esse viés, julgando ser uma atividade predominantemente masculina.

3.4. Coleta dos Dados

Para atender os objetivos da pesquisa, os dados foram coletados a partir da combinação de estratégias diferenciadas e complementares.

Inicialmente, foram organizados e sistematizados os dados documentais, recolhidos junto a EMATER, que se referem às famílias que recebem assistência técnica pelos técnicos. Foram analisados registros/cadastros da EMATER, e ATA da ASSOV. Em fase experimental, foram realizadas participações nas reuniões da ASSOV e visitadas algumas agroindústrias, com o objetivo de aproximar da realidade da pesquisa,

realizando uma incursão empírica exploratória para subsidiar o delineamento dos instrumentos da pesquisa.

Tendo em vista o objetivo de caracterizar não apenas o perfil socioeconômico das famílias, mas também construir um retrato da agroindústria desde a sua origem, a partir da pesquisa de campo exploratória, optou-se pelas estratégias metodológicas da Entrevista Semi-Estruturada, a História de Vida e a Observação Participante.

As entrevistas dessa pesquisa, foram realizadas nas propriedades dos atores sociais desse estudo, com observação e acompanhamento das atividades desempenhadas nas agroindústrias, entre os meses de agosto à outubro de 2017. Todos os dados foram gravados e fotografados.

A Entrevista Semi-Estruturada, segundo Marconi e Lakatos (2007), é quando o pesquisador elabora perguntas, que guiam ao entrevistado a responder questionamentos mais direcionados à pesquisa. Por esta estratégia, construiu-se os dados de caráter quantitativo, relacionados ao perfil socioeconômico das famílias, norteados por um roteiro semi estruturado com as questões relacionadas (Apêndice A).

Minayo (2010) aborda que a história de vida/etno-história e a história oral são analisadas no âmbito da pesquisa qualitativa, onde se tem importantes instrumentos para coleta de informações, explicando e avaliando como as pessoas olham seu passado de forma interpretativa e quais os seus significados no momento presente. Por isso, elas oferecem material para generalização sociológica, descrição de época e também possibilitam levantar questões novas de diversos níveis.

Neste estudo, a história de vida possui como importante ponto de partida a criação da agroindústria, com o intuito de identificar o seu processo de criação, limites e potencialidades até a realidade atual. Com o objetivo de nortear a história, a partir do ponto de interesse, foi construído um roteiro com questões básicas a serem discutidas, que incluem desde o interesse e motivação para a atividade na agroindústria e suas interfaces com as políticas públicas, até a relação com a segurança alimentar destas famílias, aspirações e expectativas (Apêndice B).

Já a Observação Participante, de acordo com Angrosino (2009) é delineada deste modo:

“Na observação participante os membros da comunidade estudada concordam com a presença do pesquisador entre eles como um vizinho e um amigo também é, casualmente, um pesquisador. O observador participante deve, então, fazer esforço de ser aceitável como pessoa (o que vai significar coisas diferentes em termos de comportamento, de modos de viver e, às vezes, até de aparência em diferentes culturas) e não simplesmente

respeitável como cientista. Assim, ela ou ele deve adotar um estilo que agrade à maioria das pessoas entre as quais se propõe a viver. Como tal, o observador participante não pode esperar ter controle de todos os elementos da pesquisa; ela ou ele depende da boa vontade da comunidade (às vezes em um sentido bem literal, se é uma comunidade onde os recursos básicos de sobrevivência são escassos) e deve fazer um acordo tácito de “ir com a maré”, mesmo que isso não funcione dentro de um roteiro de pesquisa cuidadosamente preparado. Como vizinho e amigo aceitável, o observador participante pode tratar de fazer sua coleta de dados. A observação participante não é por si mesma, um método de pesquisa- ela é um contexto comportamental a partir do qual um etnógrafo usa técnicas específicas para coletar dados” (AGROSINO 2009, p. 33 e 34).

Com o propósito de descrever a agroindústria familiar, seus limites e potencialidades, foram realizadas visitas de acompanhamento/observação de uma rotina básica de produção ou qualquer outra atividade da agroindústria, tendo por base um roteiro previamente construído com o propósito de caracterizar a agroindústria em sua atividade, bem como observar as condições gerais e o atendimento à legislação vigente, quanto à adequação sanitária, manipulação e produção dos alimentos. O roteiro de observação *check list* foi elaborado pela pesquisadora, de acordo com Instrução Normativa nº, 5, de 14 de fevereiro de 2017, pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e a Lei Estadual 19.476, de 11 de janeiro de 2011, do Decreto 45821, de 19 de dezembro de 2011, como exposto nos Apêndices C e D. O Apêndice C corresponde aos produtos de origem animal (Leite e derivados, abelhas e derivados e ovos de galinha e de codorna e derivados), os itens 1- 29.4 se repetem para esses três tipos de estabelecimentos de origem animal. Do item 30 em diante, segue a especificação para cada tipo de produção específica. O Apêndice D corresponde aos produtos de origem vegetal. Esse *Check list* foi elaborado para analisar se as agroindústrias atendem a todos os pontos pertinentes por essas legislações, em classificação de estão conforme ou não, para a avaliação da segurança alimentar, e a garantia do alimento seguro, perante a Lei.

O conjunto de todos os dados construídos em todos estes momentos, fazendo uso de cada uma destas estratégias, em conjunto articulado, é que foram analisados para atenderem aos propósitos da pesquisa.

3.5. Categorias e Variáveis de Análise

As categorias de análises e suas variáveis, dizem respeito aos seguintes itens:

(1) Agricultura Familiar: Relações de parentesco, ruralidade, pluratividade, multifuncionalidade, economia familiar;

(2) A origem das famílias: Herança, patrimônio familiar, sucessão hereditária, relações de vizinhança e reciprocidade;

(3) A origem e construção das agroindústrias: Relações com a terra e com a agricultura, papel da mulher na pluriatividade, o associativismo, instituições mediadoras, acesso a políticas pública;

(4) A segurança alimentar e suas dimensões: culturais, ambientais, sociais e políticas.

3.6. Análise dos Dados

Os dados documentais recolhidos junto à EMATER e à Associação de Produtores de Agroartesanato de Viçosa (ASSOV) relacionados às agroindústrias foram submetidos a uma organização e sistematização, sendo quantificados, tipificados e quando possível, transformados em tabelas e gráficos.

Os dados de caráter quantitativo, a exemplo do perfil familiar e caracterização das agroindústrias, foram analisados pela estatística descritiva. Com seus resultados foram construídos gráficos e tabelas, seguidos de revisão de literatura sobre os itens, fazendo uso do programa de *Software Statistical Package for the Social Sciences* (SPSS). De acordo com Sampieri *et al* (2006), este Software é um pacote estatístico para as Ciências Sociais, criado na Universidade de Chicago, sendo um dos programas mais utilizados e constantemente atualizado.

Já os dados de caráter qualitativo, a exemplo das entrevistas semi-estruturadas e histórias de vida, foram transcritas e analisadas pelo método da Análise do Conteúdo, proposta por Bardin (2012). Essas análises são um conjunto de técnicas que visam obter através de procedimentos sistemáticos e objetivos, a descrição do conteúdo de mensagens indicadas, permitindo a inferência de conhecimentos relativos às condições de produção ou recepção dessas mensagens.

Segundo Marconi e Lakatos (2007), na análise do conteúdo, deve-se dar ênfase na frequência da aparição no texto de certas palavras, expressões, frases, temas, não se prendendo do aspecto semântico do texto, sendo a quantificação de forma sistêmica e objetiva. Por sua vez, a perspectiva fenomenológica adotada por esta pesquisa, bem

como a sua abordagem qualitativa, tem na análise do conteúdo não apenas o conteúdo em si, mas todo o contexto em que se constrói e o papel ativo do sujeito que nos fala.

3.6. Aspectos Éticos

Após a defesa, o projeto foi submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Viçosa (UFV), conforme definido na resolução CNS 466/2012, sendo composto de dois passos: primeiramente foi realizado o cadastro dos pesquisadores na plataforma Brasil e, posteriormente, a submissão do projeto de pesquisa com as respectivas documentações exigidas.

Foi firmado um Termo de Parceria com a EMATER Unidade Regional Viçosa (URV), com o objetivo de garantir o compromisso firmado na realização da pesquisa e coleta dos dados documentais, bem como o auxílio na realização da pesquisa nas agroindústrias, respeitando para tanto os princípios éticos estabelecidos pela mesma. O termo de consentimento e a carta de apresentação constam nos Apêndices E e F; enquanto a correspondência de aceitação da pesquisa pela EMATER, pode ser visualizada no Anexo 1.

Assim, junto às famílias envolvidas na pesquisa, antes da realização das entrevistas e histórias de vida, foi apresentado o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), garantindo o sigilo para o uso dos dados e a escolha de participar ou não da pesquisa a qualquer momento de sua realização, como expresso no Apêndice E dessa pesquisa.

CAPÍTULO IV

O PERFIL SOCIOECONÔMICO DAS FAMÍLIAS ENVOLVIDAS NAS AGROINDÚSTRIAS FAMILIARES

Este capítulo teve por objetivo caracterizar o perfil socioeconômico de 14 famílias do município de Viçosa/MG, que realizam atividades relacionadas à agricultura familiar e agroindústria familiar. Sendo assim, buscou-se discorrer sobre o perfil socioeconômico dos atores sociais dessa pesquisa, bem como as condições do micro ambiente familiar.

É importante destacar que esse microambiente familiar sofre influências da conjuntura macroeconômica da reforma do Estado, que na década de 1990, implementou políticas públicas direcionadas à agricultura familiar. Aguiar (2011) discorre que dois fatores foram importantes para o surgimento dessas políticas, a saber: “a crescente necessidade de intervenção estatal frente ao quadro crescente de exclusão social e o segundo, o fortalecimento dos movimentos sociais no campo” (AGUIAR, 2011, p.62). Essa autora ainda acrescenta que o aumento de diversos problemas sociais nas cidades, dentre eles a miséria e violência, fizeram com que as autoridades apoiassem às políticas de valorização do meio rural.

Com a criação dessas políticas públicas, começou a ocorrer o processo de agroindustrialização do meio rural e criando-se também a Lei da Agricultura Familiar nº 11.326/2006. Nesta pesquisa, empregou-se como conceito da terminologia agricultura familiar e/ou agricultor familiar o preconizado por essa Lei, a fim de maior compreensão dessa temática. Recordando o que diz essa Lei, o agricultor familiar é considerado aquele cuja sua propriedade não detenha área maior que de quatro módulos fiscais, onde se predomine mão-de-obra familiar nas atividades econômicas da família, sendo que a renda deve ser predominantemente de origem de atividades agrícolas, cujo vínculo esteja no estabelecimento ou empreendimento familiar. Por fim, deve ser uma atividade dirigida pela família (BRASIL, 2006).

As atividades de exploração, em unidade de produção agrícola na agricultura familiar, devem estar fortemente ligadas à família, o que a difere da agricultura patronal. As unidades familiares são flexíveis, em termos de forma organizacional da produção, ora podendo alcançar extremos da monocultura ou da policultura (LAMARCHE *apud* MIOR, 2005).

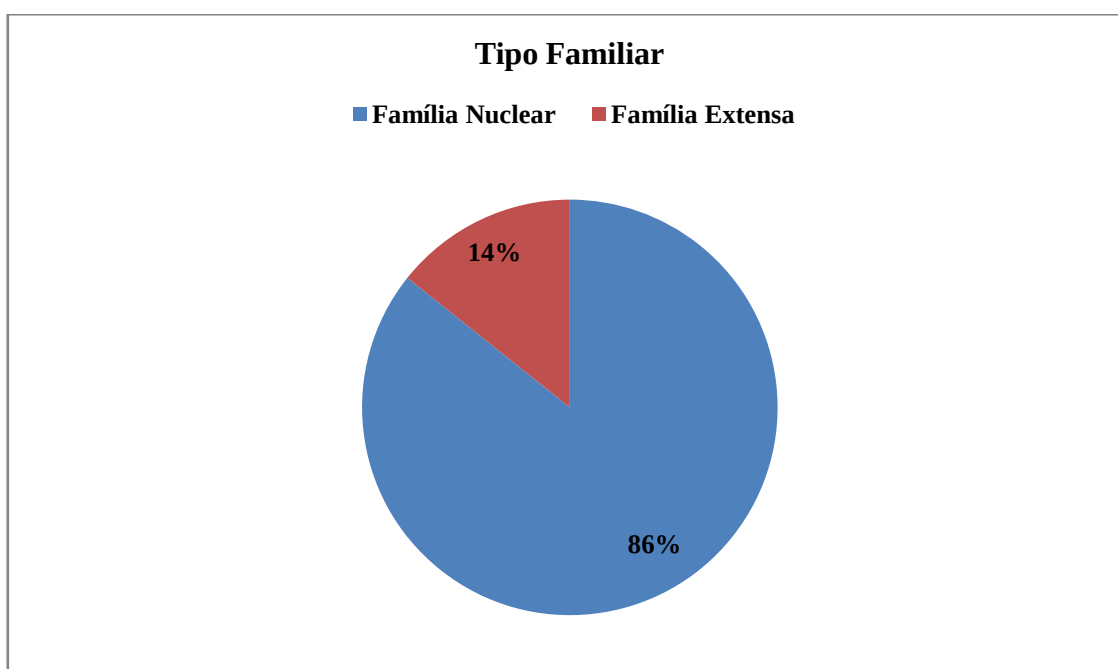
4.1. Características do Perfil Socioeconômico dos Atores Sociais da Pesquisa

Dados da pesquisa de campo revelaram o perfil familiar dos entrevistados, nesse estudo. Em relação ao tipo familiar, verificou-se que das 14 famílias entrevistadas, 86% das famílias se enquadraram no perfil de família nuclear, e 14% eram famílias extensas, como exposto na Figura 1.

A família nuclear que se sobressai na sociedade atual, também predominou nessa pesquisa. Essa família é composta por dois adultos de sexo distinto, pai e mãe e os filhos, podendo esses filhos serem adotados ou biológicos. Carvalho e Almeida (2003) descrevem a família como elemento-chave de diferentes significados, que serve de proteção e socialização entre os membros, onde são passados valores referentes à cultura, relação de gênero e vínculo entre as gerações. Nesses grupos de pessoas reunidas por laços sanguíneos, também são construídos e distribuídos recursos para suprir as necessidades básicas.

A família extensa, além de ser composta pelo pai, mãe e filhos, integra outras gerações, como avós, tios, sobrinhos, genros e noras. Já, na família monoparental, os filhos vivem com apenas um dos pais, seja por questão de divórcio ou viuvez de um dos genitores. A família composta é constituída por um casal que se casa (união estável) e tem filhos, porém, em algum momento da vida, se divorcia e começa um novo relacionamento, tendo outros filhos. Esses filhos passam a ter os chamados padrastos e madrastas, como destacado Vasconcellos, 2013. Nessa pesquisa, não foi constatado essas duas últimas tipologias de famílias.

Figura 1- Tipos de Família dos Produtores Agroindustriais.



Fonte: Dados da Pesquisa (2017).

Em relação ao número médio de pessoas por família, encontrou-se um número médio de 3,78 membros por família, sendo que a família, com menor número de membros, possui a dois membros, enquanto a família, de maior tamanho era constituída de sete membros. Estes dados estão de acordo com a perspectiva nacional, pois, de acordo com o que vem ocorrendo nas famílias urbanas, nas famílias rurais também tem sido observado queda da fecundidade e envelhecimento da população, o que explica a redução de pessoas por domicílio.

O IBGE relata que, entre os anos de 2000 a 2010, o número médio de pessoas em cada domicílio caiu de 3,75 para 3,34. O instituto ainda afirma que tanto a população brasileira quanto o número de domicílios tiveram um aumento significativo, tendo em vista que hoje é normal uma pessoa morar sozinha, o que justifica o crescimento do número de domicílios (BRASIL, 2018).

O Quadro 6 trouxe dados referentes à composição das famílias desse estudo, sendo essas compostas por: 8% de adolescentes; 11% de jovens; 13% de crianças; 15% de idosos e 28% de adultos. Esses números também reforçam os dados acima mencionados de que a população brasileira está envelhecendo.

Quadro 6- Composição das Famílias Pesquisadas, conforme grau de parentesco.

PARENTESCO	QUANTIDADE	%
Crianças	7	13%
Adolescentes	4	8%
Jovens	6	11%
Adultos	28	53%
Idosos	8	15%
TOTAL = 53 PESSOAS		

Fonte: Dados da Pesquisa (2017).

Nas entrevistas realizadas no trabalho de campo foram também informados dados referentes à religião, onde 93% dessas famílias se consideram católicas e 7% evangélicas. No item raça verificou-se um típico padrão brasileiro: uma população bem diversificada de raça amarela, parda, preta e branca. Só não se constatou a raça indígena nesse estudo.

No Quadro 7, a seguir apresentado, foram agrupados os dados de todos os membros familiares, referentes ao gênero, estado civil e a escolaridade dos atores sociais dessa pesquisa. Na categoria gênero é observada a igualdade sendo que 51% dos membros familiares são do sexo masculino e 49% do sexo feminino.

Quadro 7- Categorização dos Membros Familiares.

CATEGORIA GÊNERO	QUANTIDADE	%
Masculino	26	51%
Feminino	27	49%
TOTAL = 53 PESSOAS		
CATEGORIA ESTADO CIVIL	QUANTIDADE	%
Casado (A)	28	53%
Solteiro (A)	21	39%
Viúvo (A)	3	6%
União Estável	1	2%
TOTAL = 53 PESSOAS		
CATEGORIA ESCOLARIDADE	QUANTIDADE	%
Sem Instrução Formal	2	4%
Ensino Fundamental Incompleto	18	34%
Ensino Fundamental Completo	8	15%
Ensino Médio Incompleto	4	7%
Ensino Médio Completo	11	21%
Formação Superior Incompleta	5	9%
Formação Superior Completa	4	8%
Creche	1	2%
TOTAL = 53 PESSOAS		

Fonte: Dados da Pesquisa (2017).

Observa-se que o número de mulheres na agricultura familiar tem aumentado e elas tem se fixado mais no campo. Esse fenômeno pode ser reflexo de políticas públicas

relacionadas ao papel da mulher no campo, pois estas políticas têm incentivado a emancipação e autonomia das mulheres. Durante a pesquisa de campo, muitas das entrevistadas relataram que, para continuar suas atividades no campo, recorreram a algum tipo de financiamento do governo, a exemplo o PRONAF, como narrado a seguir pela produtora:

“Na época nós fizemos o financiamento, oh a gente não tinha dinheiro, dinheiro era conta, como diz o outro, das despesas mesmo né. Aí a EMATER entrou com o processo que chama, aí esqueci o nome certo para te dar sabe, ééé um financiamento, é como que é? Um programa para mulher... PRONAF mulher isso, PRONAF mulher que chamava. Aí eu fiz sabe? Eu fui umas das primeiras que saiu. Aí peguei e construí, graças a Deus dei conta de pagar direitinho rsrs. Que eu faço queijo tem mais de 40 anos, e a agroindústria deve de ter uns 27 (anos), que construí a agroindústria” (Entrevistada VI. Pesquisa de campo, 2017).

O Plano Nacional de Políticas para as Mulheres (PNPM) 2013-2015 expõe que: “nas últimas décadas, os diferentes segmentos de mulheres do campo e da floresta vêm ampliando a sua capacidade de mobilização, bem como as suas bandeiras de luta” (BRASIL, 2013, p.66). E a principal luta dessas mulheres tem sido igualdade de gênero e direito ao acesso à terra.

Nesse plano é admitido que as mulheres rurais necessitam de investimentos e capacitações, tanto para conseguir acessar políticas públicas quanto para gerir seus estabelecimentos. Sendo assim, todas as mulheres desse segmento (indígenas, quilombolas e comunidades tradicionais) devem contribuir e articular com as políticas públicas, pois essas mulheres detêm de conhecimentos relevantes em relação ao “manejo e conservação das sementes crioulas, sobre o cultivo e o uso de diferentes espécies da nossa flora” (BRASIL, 2013, p.67).

Trazendo maior aporte para essa temática, Andersson (2014) alude em seus estudos à relevante presença feminina no meio rural. Essas mulheres além de estarem presentes nesses espaços rurais, têm exercido ao mesmo tempo a duplicação da jornada de trabalho, em atividades tanto domésticas quanto em atividades braçais nas lavouras, a saber: os cuidados com pequenos animais e hortas; enquanto os homens ficam, exclusivamente, por conta das atividades do campesinato de lavoura. Para essas famílias, as hortas, possuem grande relevância na segurança e soberania alimentar e nutricional.

Mior (2005) afere que, para se construir uma unidade de produção, em uma propriedade rural, a opinião feminina é de suma importância, e que essa decisão deve ser conjunta entre homem e mulher. Por ter a oportunidade de estudar um pouco mais,

onde chegam a concluir o nível secundário, as mulheres possuem um conhecimento e competência maior para gerir esses estabelecimentos, contribuindo para a gestão da unidade de produção; desempenhado, assim, importante papel nesse segmento.

O Quadro 7 aborda outras informações, referentes ao estado civil das 14 famílias pesquisadas, que totalizaram 53 membros familiares, onde 2% encontravam-se em situação de união estável; 6% viúvos; 39% solteiros e 53% eram casados.

Na categoria escolaridade, foi observado que 4% das pessoas não possuíam nenhuma instrução formal de aprendizagem. Pelas análises das entrevistas, observou-se que as pessoas que se enquadram nesse perfil de analfabetismo são os mais idosos; 2% se encontravam na creche, local onde ocorre o primeiro contato da criança com a alfabetização; seguindo de 34% de pessoas com ensino fundamental incompleto e 15% com ensino fundamental completo. Nesse último perfil, estão os adultos também em idade avançada. Dentre o total de membros das pessoas pesquisadas, 7% tinham o ensino médio incompleto e 21% ensino médio completo. Foi relatado também que uma entrevistada cursou o ensino médio em escola técnica em Economia Doméstica e um outro entrevistado cursou a mesma categoria em escola Agropecuária Agrícola. Quanto à formação superior, observou-se que 9% se encontravam cursando algum curso superior e 8% já possuía curso superior completo.

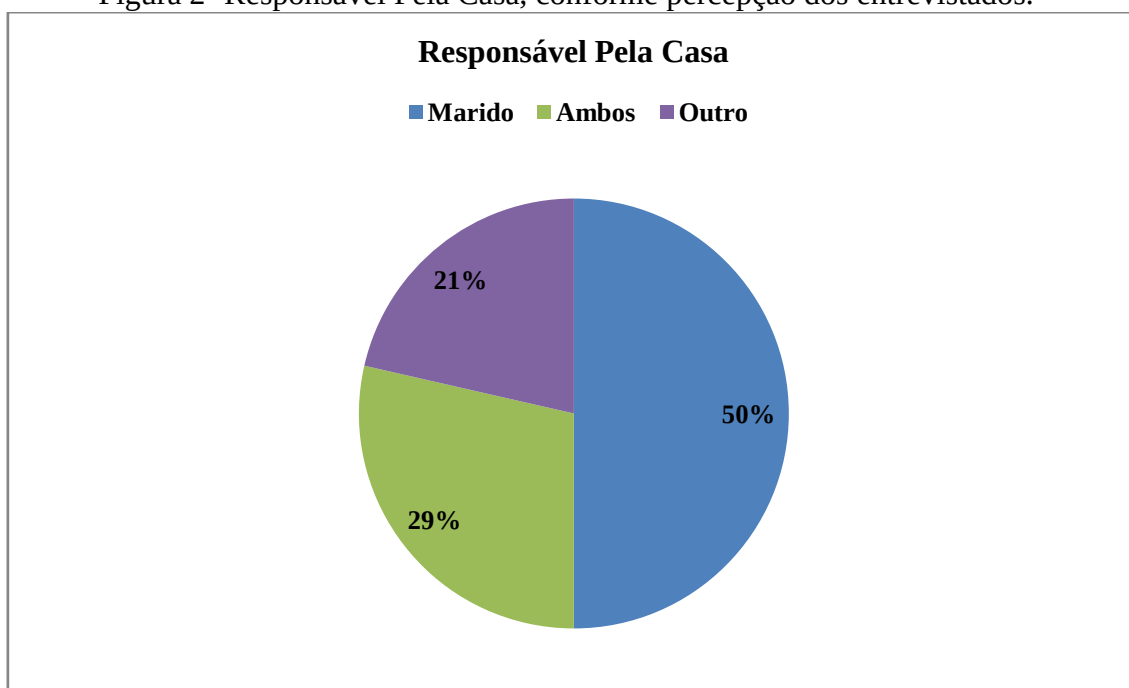
Estes dados remetem a um perfil educacional diferente de outras regiões brasileiras, pois nessas famílias pesquisadas, a maioria dos membros era alfabetizada, chegando até mesmo a níveis mais elevados como a educação superior. Durante as entrevistas, alguns dos entrevistados mencionaram que, no passado, eles (marido e esposa) não tiveram condições de prosseguir com seus estudos, em decorrência das atividades desenvolvidas no meio rural. Hoje, eles têm investido na educação de seus filhos. A entrevistada XIV, por exemplo, estudou até a 4ª série do ensino fundamental, assim como seu marido. Já os dois filhos do casal, estão cursando o ensino superior público e, quando podem, contribuem nas atividades da família no meio rural, geralmente aos finais de semana.

A última Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios (PNAD) revelou em seus dados que, no ano de 2015, as pessoas com idade avançada (60 anos ou mais) possuíam a maior taxa de analfabetismo, atingindo cerca de 22,3% da população. Na faixa etária entre 40 a 59 anos, essa taxa era de 8,5%, enquanto os mais jovens, com idade entre 15 a 19 anos, essa taxa não alcança 1,0% da população. Esses dados

segundo Brasil (2016) são referentes às grandes regiões brasileiras (Norte, Nordeste, Sul, Sudeste e Centro-oeste).

Na entrevista, foi indagado sobre a responsabilidade pela casa, tendo sido identificado, conforme a Figura 2, que 50% dos entrevistados responderam que o marido era o responsável; 29% responderam que eram ambos, o marido e a esposa; e 21% outro, sendo essa outra pessoa representada pela figura da avó ou avô, ou, ainda, alguma outra pessoa mais velha da casa.

Figura 2- Responsável Pela Casa, conforme percepção dos entrevistados.



Fonte: Dados da Pesquisa (2017).

Nota-se que 29% dos entrevistados responderam que ambos são responsáveis pela residência. A mulher, ainda que realize dupla jornada de trabalho, desempenhando afazeres domésticos (preparar a alimentação, lavar, passar, arrumar a casa) e atividades agrícolas (cuidando de lavouras, hortas, criação, agroindústria, comercialização da produção), ainda assim, não se sente empoderada o suficiente para assumir que ela é a responsável pela casa, contribuindo para o sustento da família, como pode ser observado nas seguintes falas:

“Ele né (marido)? Rsrs. Enquanto for vivo, é o homem que tem que tomar conta” (Entrevistada, II. Pesquisa de campo, 2017).

“Esposo, responsável entre aspas né? Rsrs.” (Entrevistada, V. Pesquisa de campo, 2017).

Quando a mesma pergunta, foi realizada para os entrevistados do gênero masculino, eles responderam o seguinte:

“Sou eu e minha esposa né? Rrs. Aquela coisa antiga né...que o homem é responsável, não existe mais né? Rrs.” (Entrevistado, XI. Pesquisa de campo, 2017).

“Nós dois né? Rrs” (Entrevistado, XIII. Pesquisa de campo, 2017).

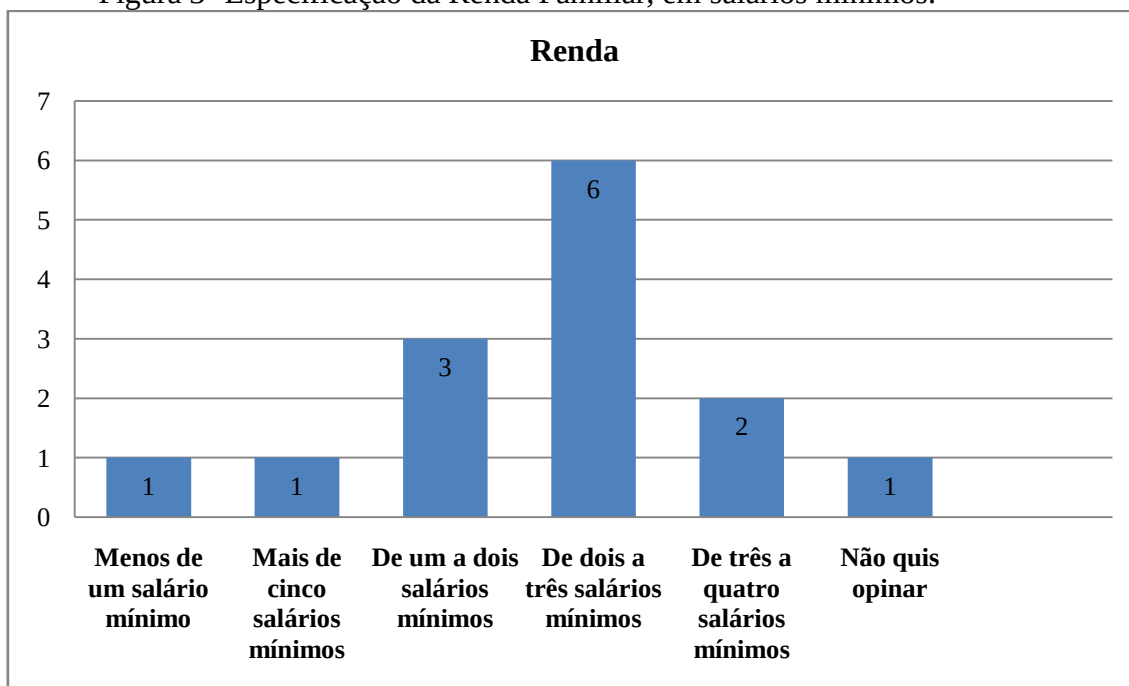
Nota-se que esses maridos reconhecem o trabalho desenvolvido por suas esposas, assumindo que elas também são as responsáveis pelas residências.

Nobre *apud* Quadros (2012) alude que, na agricultura familiar, as formas de divisão sexual do trabalho têm como princípio que a mulher seja responsável pelo trabalho considerado reprodutivo; enquanto a figura masculina seria responsável pelo trabalho produtivo. Para essa autora, essas atividades são naturalizadas e perpassadas de geração em geração, onde quem realiza essa divisão geralmente é o homem, considerado chefe da família; ou seja, aqui mensurado como o responsável pela casa.

No que concerne à Renda Familiar, dados da Figura 3 mostram que, das 14 famílias: uma família tem renda mensal de menos de um salário mínimo; três famílias possuem renda de um a dois salários mínimos; seis famílias possuem renda de dois a três salários mínimos; duas famílias com renda entre três a quatro salários mínimos; enquanto uma família tem renda maior que cinco salários mínimos, sendo que uma das entrevistadas não quis opinar em relação a renda de sua família.

Dados da PNAD de 2015 apontam que, no Brasil, o rendimento mensal real dos domicílios particulares, no ano de 2014, foi de R\$ 3.443; enquanto, no ano de 2015, esse valor sofreu um declínio para R\$ 3.186. O Índice de Gini, dado estatístico utilizado para medir a desigualdade social e o nível de concentração de renda, relatou que, no Brasil, o rendimento, no ano de 2014, foi de 0,494 e passou para 0,493, no ano de 2015. Isso para o país é um bom sinal, uma vez que a desigualdade, mesmo que aos poucos, está diminuindo e que mais investimentos sociais estão sendo destinados à população mais vulnerável (BRASIL, 2016).

Figura 3- Especificação da Renda Familiar, em salários mínimos.



Fonte: Dados da Pesquisa (2017).

Por se tratar de entrevistas semi-estruturadas, a pesquisadora nesse item perguntou aos entrevistados se eles sabiam informar qual era o valor estimado proveniente das atividades relacionadas às agroindústrias familiares. Apenas um dos entrevistados soube informar relatando que seria entre 1 a 2 salários mínimos, e fez outra afirmação: “[...] a gente não tem outro emprego, não tem outra fonte de renda, tudo que faz é daqui que sai[...]” (Entrevistada, IV. Pesquisa de campo, 2017).

A ausência desses dados relacionados às agroindústrias familiares pode ser explicada. Essas agroindústrias, embora possuam assistência técnica, apresentam falhas nos requisitos de orçamento e planejamento. As agroindústrias estão inseridas no mercado, são legalizadas e possuem recursos, mas, essas famílias não souberam informar qual seria a quantidade proveniente de cada atividade. Porém, essa informação é fundamental, tendo em vista que elas não conseguem quantificar quanto estão tendo de retorno com as atividades agroindustriais.

Observou-se, também, uma ressalva dos participantes em falar desse item relacionado à renda. Alguns entrevistados relataram falhas em determinadas políticas públicas, a exemplo, o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), pois, em suas chamadas públicas não pagam aos agricultores um valor fixo por mês. O pagamento das chamadas é realizado em cada uma de forma diferente, dificultando que o agricultor faça esse orçamento

mensal completo. Para exemplificar, como ocorrem as chamadas, será exposto o Plano Safra de 2017/2018, a seguir.

O Plano Safra de 2017/2018 investiu R\$ 190,25 bilhões para o fortalecimento da agricultura familiar brasileira. Esse recurso contemplou os eixos de: custeio, comercialização e investimentos na agricultura e pecuária. A Prefeitura de Viçosa realizou, assim, uma chamada pública do PNAE, no valor de R\$158 mil, no ano de 2017, que será validado no ano de 2018. Essa chamada contempla a compra de hortifrúti, bolo, polpa, ovos, feijão e iogurt (BRASIL, 2018). Porém, este recurso não é repassado todo para o agricultor no início da chamada. O agricultor entrega esses alimentos nas escolas e/ou instituições e, no decorrer do ano, vão recebendo os valores correspondentes.

No Quadro 8, foram agrupados os dados referentes função/ocupação, carteira assinada e se contribui para as despesas da casa. Os dados à função/ocupação mostram que, nesse item, houve predomínio das atividades agrícolas. A agricultura familiar é retratada como atividade agrícola, onde a família desenvolve o processo produtivo e é dona do empreendimento, causando assim impacto na economia. Corroborado ainda que, as agroindústrias familiares contribuem para o desenvolvimento rural por dois fatores, sendo eles: geração de renda através do desenvolvimento sustentável, e o segundo por possuir produção diversificada, não sendo refém de apenas um setor agropecuário ou monocultura. (WANDERLEY 1999, WESZ JUNIOR e TRENTIN, 2006, *apud* FREITAS e VALADÃO, 2017).

Desse quadro também é extraído o dado referente a esses membros familiares que trabalham e se contribuem para as despesas da casa. Neste caso, a maioria (93%) afirmou que contribui para o orçamento familiar, sendo que 77% das pessoas não possuem carteira assinada. Contudo, nas análises das entrevistas, consta que, das 30 pessoas que declararam trabalhar e possuir a carteira assinada, 23% exerce outra atividade no meio urbano. Foi informado, também, que as pessoas que trabalham no meio rural, não possuem carteira assinada, embora 23% das mesmas contribuam contribuam com a previdência, pagando mensalmente o Instituto Nacional do Seguro Social (INSS).

Esses dados refletem a informalidade do trabalho agrícola brasileiro, ferindo os direitos trabalhistas. Recentemente foi aprovada a Lei da Terceirização Lei nº13.429, de 31 de março de 2017. Essa Lei “altera dispositivos da Lei nº 6.019, de 3 de janeiro de 1974, que dispõe sobre o trabalho temporário nas empresas urbanas e dá outras

providências; e dispõe sobre as relações de trabalho nas empresas de prestação de serviços a terceiros (BRASIL, 2017). Essa Lei, embora não seja específica para o trabalhador rural, traz danos para o agricultor, pois ancora o trabalho informal, a produtividade, privilegiando o agronegócio, a maquinização do campo; reduzindo, assim, a contratação de mão de obra. Com essa nova reforma trabalhista, o trabalhador rural poderá ter sua jornada de trabalho alterada, cortes dos intervalos de “descanso” e corte no pagamento das horas extras referentes ao deslocamento até o trabalho.

Dados da PNAD, referentes à contribuição para o Instituto Nacional do Seguro Social (INSS), expõem que, no Brasil as pessoas que tinham ocupação, no ano de 2014, eram cerca de 61,7%, o equivalente a 58,8 milhões de brasileiros que contribuíam com a previdência. Em 2015, esse número chegou a 62%, indicando um aumento de 2,0 milhões de pessoas. Por regiões foi constatado que “as regiões Sul (74,0%) e Sudeste (70,9%) registraram as maiores proporções de contribuintes, enquanto nas regiões Norte (44,1%) e Nordeste (43,9%) menos da metade dos ocupados era contribuinte da previdência” (BRASIL, 2015, p.56) sendo que na região Centro-Oeste ficou registrou 65,2% de contribuintes.

Quadro 8- Trabalho dos Membros das Famílias Pesquisadas.

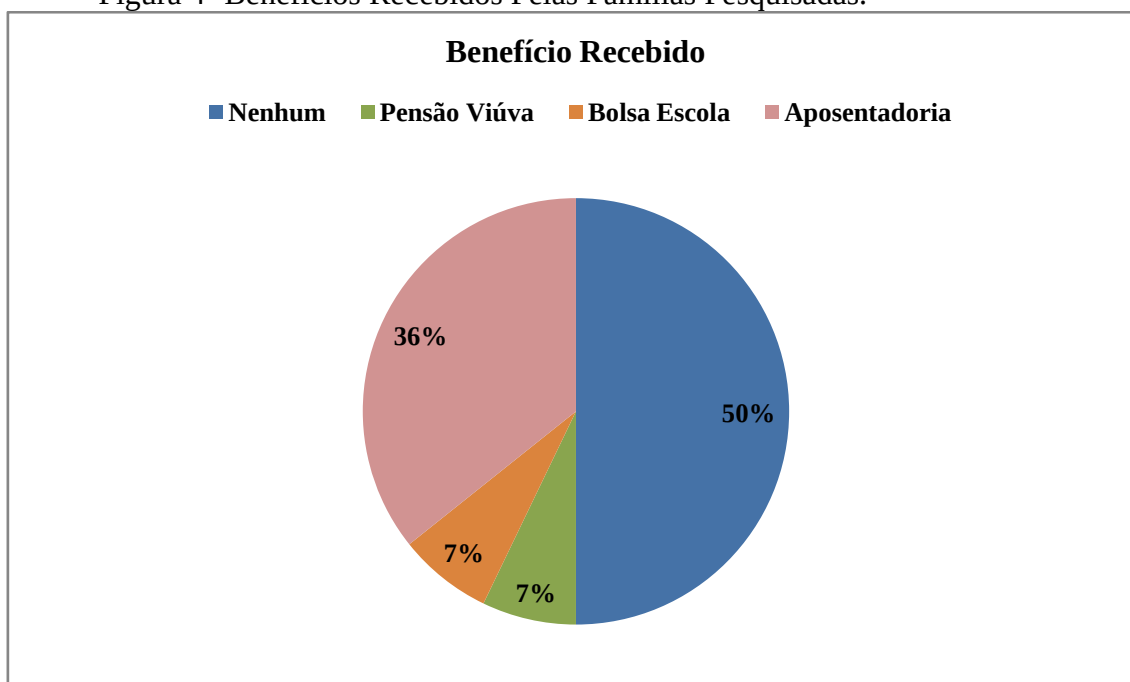
FUNÇÃO/OCUPAÇÃO	QUANTIDADE	%
Agroindústria	3	10%
Apicultor	1	3%
Cozinheira	1	3%
Churrasqueiro	1	3%
Farmacêutica	1	3%
Pedagoga	1	3%
Produtor rural	2	8%
Produtor rural e na agroindústria/comércio	11	37%
Produtor rural e na agroindústria e estudante	2	8%
Produtor rural e aposentado	1	3%
Produtor rural e carpinteiro	1	3%
Produtor rural na agroindústria e motorista	1	3%
Produtor rural e comerciante	3	10%
Psicólogo	1	3%
TOTAL = 30 PESSOAS		
CARTEIRA ASSINADA	QUANTIDADE	%
Sim	7	23%
Não	23	77%
TOTAL = 30 PESSOAS		
CONTRIBUI NAS DESPESAS DA CASA	QUANTIDADE	%
Sim	28	93%
Não	2	7%
TOTAL = 30 PESSOAS		

Fonte: Dados da Pesquisa (2017).

Quanto aos Benefícios Recebidos pelas famílias, os dados da Figura 4 mostram que das 14 famílias dessa pesquisa, o equivalente a 53 pessoas que compõe o total de membros dessa pesquisa, apenas 7 pessoas/membros recebem benefícios do governo, sendo que 36% contavam com aposentadoria, 7% tinham a bolsa escola e 7% recebiam pensão pela viuvez.

Debertir (1999, p.29) alude que “a aposentadoria não representa o fim da vida, mas o início de uma nova maneira de viver, na qual a pessoa pode se dedicar às atividades que lhe proporcionam prazer e auto valorização”. Todavia, a aposentadoria é um fenômeno que tem contribuído para o sustento de muitas famílias. Padova e Lucas (2017) contextualizam que a estabilidade financeira que esse benefício do governo proporciona ao idoso é um fator importante, pois, para muitos, a única fonte de renda é a aposentadoria.

Figura 4- Benefícios Recebidos Pelas Famílias Pesquisadas.

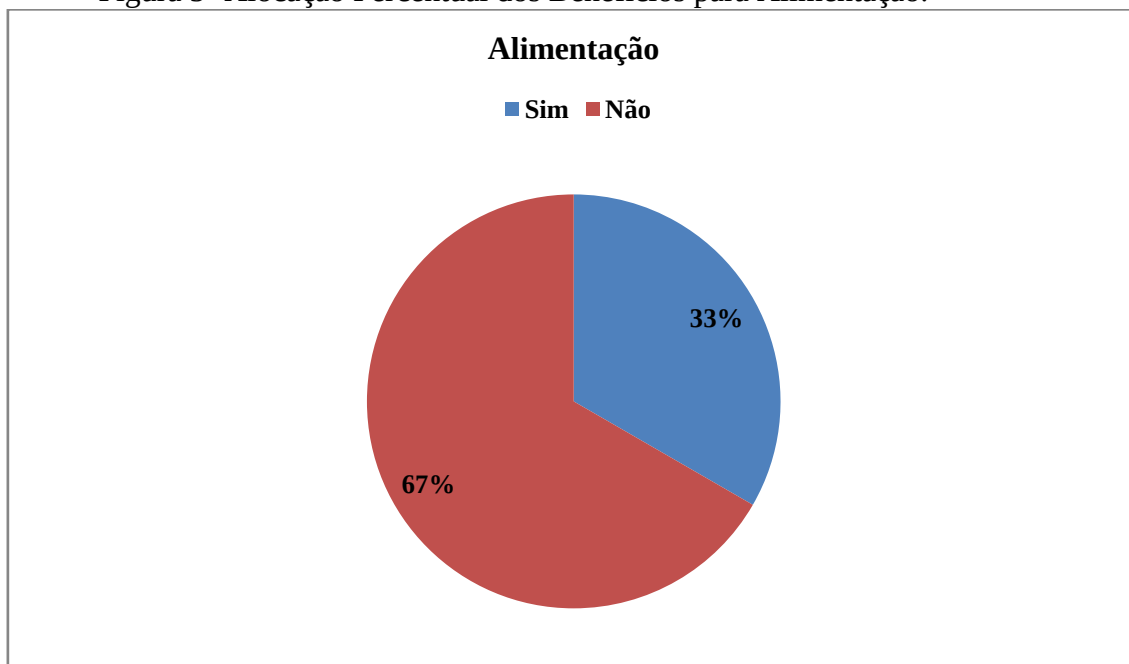


Fonte: Dados da Pesquisa (2017).

Procurou-se indagar às pessoas entrevistadas quanto aos benefícios recebidos eram alocados para a alimentação, constatando-se, conforme a Figura 5, que 33% das famílias utilizavam o dinheiro do benefício recebido com a alimentação e 67% das pessoas informaram que não. Pelas análises das entrevistas, observou-se que o destino desse dinheiro não gasto com a alimentação da família era direcionado para educação dos filhos ou aquisição de outros bens.

Com esses dados, se observa que a agricultura familiar é a base da renda total dessas famílias, que possuem hortas, animais (galinha, porco, vaca) em suas propriedades, o que contribui para a garantia da segurança e soberania alimentar nutricional das mesmas. Portanto, na família do meio rural, esse benefício é utilizado para outros investimentos, independentemente da existência de uma agroindústria ou não, pois essas famílias detêm de terra para produzir o alimento.

Figura 5- Alocação Percentual dos Benefícios para Alimentação.



Fonte: Dados da Pesquisa (2017).

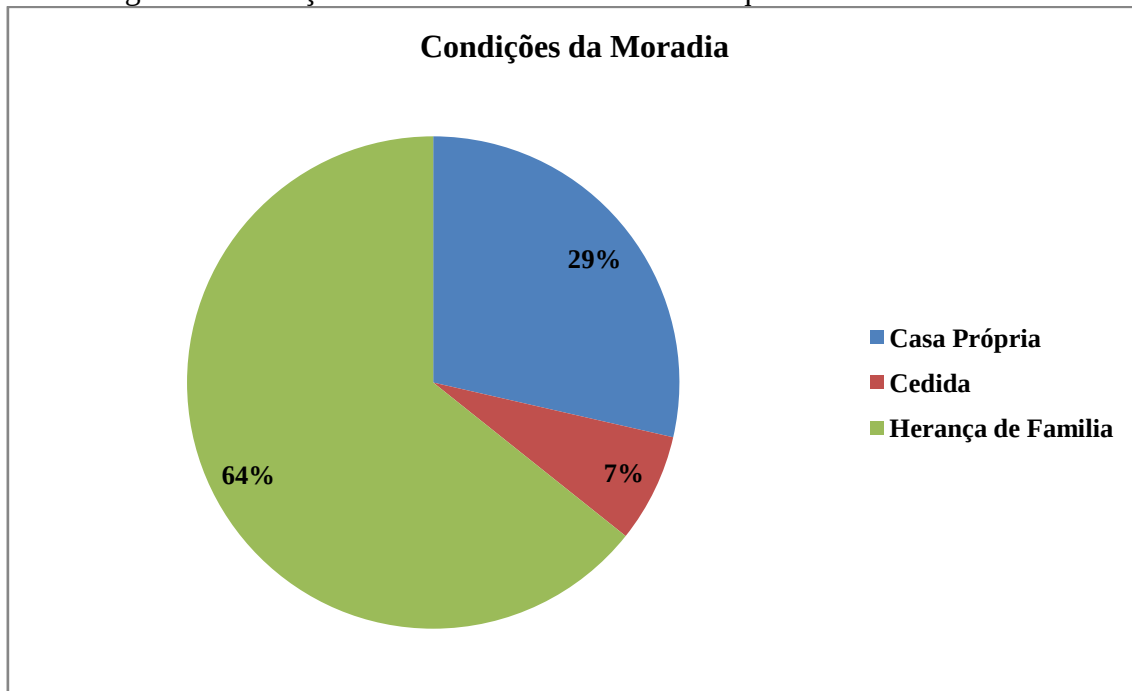
Rosado (2016) corrobora que, nas famílias urbanas, o nível de dependência de benefícios governamentais é muito grande, pois, em muitos casos, esse dinheiro é todo destinado para a alimentação, porque essas famílias não têm animais para matar ou uma farinha para trocar. Observa-se a falta de acesso ao alimento em quantidade e qualidade suficiente esta associado à produção de subsistência; pois, muitas famílias do meio urbano não possuem hortas ou outros meio de subsistência em suas residências, tornando-as dependentes de políticas sociais do governo, a exemplo, o Programa Bolsa Família. Esse programa, em muitas residências, é a única fonte de renda, sendo este recurso utilizado para comprar a alimentação, quitar as dívidas e gastos com remédio ou qualquer outra necessidade que a pessoa venha a ter, afetando, assim, o direito humano à alimentação, de acordo com a constituição.

Procurou, também, discorrer sobre as características do perfil socioeconômico dos atores sociais desse estudo. A maioria das famílias entrevistadas era considerada nuclear, compostas por uma média de 3,38 membros por família. Outro fato importante a ser observado nesse item é que a população rural, assim como a urbana, está envelhecendo. As mulheres estão se fixando mais no meio rural, uma vez que 49% dos membros dessa pesquisa eram do sexo feminino. O padrão educacional foi considerado de qualidade se comparando a outras comunidades rurais brasileiras. No próximo item será abordado sobre as características do ambiente familiar.

4.2. Condições do Micro Ambiente Familiar

As condições de moradia são fatores primordiais para uma boa qualidade de vida. Assim foram caracterizadas as moradias Figura 6, constatando-se que 64% das propriedades eram heranças de família; 29% das propriedades são próprias e 7% das propriedades são cedidas. Esses dados remetem ao questionamento da origem dessas terras, bem como à sucessão hereditária na agricultura familiar. Os processos geracionais encontram-se de acordo com o ciclo de vida de cada filho, onde as terras vão sendo subdivididas: um filho que casa e vai morar em uma determinada parte do terreno, ou é outro filho que começa fazer sua lavoura em separado com o arrendamento de alguma parte da propriedade. Sendo assim, a sucessão hereditária se molda a cada perfil familiar.

Figura 6- Condições de Moradia das Famílias Pesquisadas.



Fonte: Dados da Pesquisa (2017).

Silvestro *et al* (2001) explanam sobre o processo de sucessão hereditária na agricultura familiar, como um processo pouco discutido no interior das famílias, onde as filhas geralmente não são sucessoras, pois demonstram pouca atração pelas atividades agrícolas. Esses autores corroboram também que o patrimônio é uma forma de reprodução familiar, onde o processo sucessório acontece aos poucos, gradualmente, passando por gerações. Por exemplo, na gestão de propriedade, geralmente o “chefe da família” vai ensinando aos filhos durante o decorrer da vida, como cuidar da propriedade. O genitor, em alguns casos, abre conta conjunta com o primogênito, realizando a transferência do bloco do produtor e dando, ao futuro sucessor, autonomia. Mas esse processo também pode trazer conflito em alguns casos, pois nem sempre a questão sucessória vem de uma remuneração financeira para todos os herdeiros, ocorrendo situações onde o filho mais novo fica como sucessor, ficando também com a responsabilidade de cuidar dos pais.

Estes autores contextualizam, ainda que o processo sucessório se forma em detrimento a três elementos, a saber: a primeira ocorre a transferência do patrimônio, a segunda ter prosseguimento das atividades paternas e a última constitui a remoção das gerações mais velhas do comando sobre o negócio (ABROMOVAY *apud* SILVESTRO *et al* 2001). A seguir é ilustrado o processo sucessório de uma das famílias dessa pesquisa.

“Essa propriedade, ela era do meu avô. Aí meu avô vendeu, eu tinha mais ou menos uns 6 (seis) a 7 (sete) anos, e aí quem comprou foi o meu sogro rsrs, só que a gente era menino ainda né? Foi meu sogro que comprou. Aí depois, eu casei na família né...e a gente ficou morando lá né...porque era do meu sogro, e meu sogro veio para rua, e a gente ficou cuidando, trabalhando em meiteiro. Aí depois, meu sogro veio a falecer a gente adquiriu uma herança, né? E a gente foi assim, comprando as partes, né? Até que a gente foi dona de tudo [...]Lá a gente mexe com um pouco de cada coisa, né? Tem o plantio de milho e feijão que era o sustento nosso né...desde o meu pai. Aí depois que casei que passou a ser só pasto, só gado de corte e leite. Sempre foi eu e meu marido né?” (Entrevistada, VI. Pesquisa de campo, 2017).

Quadros (2012) chama a atenção para outro fenômeno que tem ocorrido no meio rural, a migração de jovens para o meio urbano. Isso ocorre devido a aspectos entre os quais as relações de hierarquia e os conflitos de gênero e geração, onde a mulher geralmente não fica como sucessora e vai procurar outras oportunidades de trabalho no meio urbano. Decorrendo assim, em outro processo, o de masculinização e envelhecimento no meio rural, que afeta a formação de novas famílias, tornando-se uma ameaça constante, já que essas famílias acabam sem herdeiros, prejudicando o processo sucessório de fixação da família rural no campo. Quadros ainda afirma que:

“Nesse contexto, a herança do patrimônio familiar acaba sendo afetada pelas questões sucessórias. A herança é definida como a passagem do estabelecimento familiar para os descendentes ao longo das gerações, especialmente para o filho homem. Cabe destacar que no processo sucessório o poder patriarcal mantém-se hierárquico e como base essencial para definir todos os passos que abrangem a passagem do patrimônio familiar. Deste modo, na agricultura familiar o pai é a figura central no processo sucessório, tendo pleno poder para decidir qual o momento e a forma da passagem das responsabilidades referentes à gestão do estabelecimento para a próxima geração” (QUADROS, 2012, p.41).

Esse fenômeno, da falta de um filho para continuar o processo sucessório, foi observado também nessa pesquisa, conforme relato da entrevistada VI. Ela e o seu esposo são idosos, possuem uma propriedade de 68 hectares, trabalharam a vida toda na agricultura familiar, cultivando principalmente milho, feijão, lavoura de café e criação de gado. Possuem ainda uma unidade de produção de queijo. Porém, atualmente não tem um filho para assumir e fazer a sucessão dessas atividades. Devido a isso eles compraram outro imóvel na cidade e pretendem mudar para o meio urbano.

Em relação a média de anos que cada família dessa pesquisa vive em suas propriedades, observou-se um número médio de 38,57 anos. Sendo o mínimo de tempo equivalente a 5 anos, enquanto, e a família que possui posse da propriedade a mais tempo é a geração da família do Entrevistado VII, à mais de 200 anos. A importância do trabalho de sucessão hereditária é relatada por essa família, em uma propriedade do século XIX, como expressa:

“Aqui é herança de quarta, quinta geração já. Sempre foi da minha família, [...] Oh eu moro aqui desde que nasci (marido, 40 anos), aqui a geração já vai para mais de duzentos anos [...] Das tradições da família, assim, por fora é assim de milho, essas coisas, é seguindo meu avô. Tinha lavoura de café, tinha engenho de rapadura aqui antigamente” (Entrevistada, VII. Pesquisa de campo, 2017).

É muito rico academicamente receber esses relatos de vida, onde a tradição mineira está sendo mantida em um casarão do século XIX. Mesmo que um pouco precário pelo desgaste do tempo, tem carregado naquela forma de morar, histórias memoráveis, relatos de vida da cultura local. Essa família tem um projeto de reformar essa propriedade e entrar no Circuito Turístico Serras de Minas, com o turismo rural. Wanderley (1996) contextualiza que as atividades do campesinato possuem características próprias, referindo-se à tradição, regras de parentescos, de herança de família e das formas de vida local.

Adentrando na realidade vivenciada pelos agricultores familiares desse estudo, em relação ao tamanho da propriedade em hectares, buscou-se compreender um pouco da realidade em geral desse ator social no Brasil, se referindo aos estabelecimentos da agricultura familiar e estabelecimento não familiares. Alguns dados do último censo agropecuário brasileiro (2006) são expostos no Quadro 9. Nota-se, que o Brasil é um país, na qual a estrutura agrária segue concentrada, e o número de estabelecimentos provenientes da agricultura familiar são mais elevados. Porém, a área que esses estabelecimentos ocupam é bem inferior aos estabelecimentos não familiares.

Quadro 9- Dados Gerais da Agricultura Familiar no Brasil.

DADOS	AGRICULTURA FAMILIAR- LEI Nº 11.326	NÃO FAMILIARES
Nº DE ESTABELECIMENTOS	4.367.902	807.337
REPRESENTAÇÃO EM %	84,4%	15,6%
ÁREA OCUPADA	80,25 milhões de hectares	249,98 milhões de hectares
REPRESENTAÇÃO EM % DA ÁREA OCUPADA	24,3%	75,7%
ÁREA MÉDIA	18,37 hectares	309,18 hectares

Fonte: Censo Agropecuário de 2006.

De acordo com dados do Censo Agropecuário (2006), o estado de Minas Gerais, possui grande importância na agricultura familiar brasileira, contribuindo muito para garantia de segurança alimentar dos mineiros. São cerca de 550 mil estabelecimentos rurais, que ocupam uma área de mais de 35 milhões de hectares do estado.

O Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária (INCRA) classifica os imóveis rurais em relação ao tamanho da área em quatro seguimentos: minifúndio (imóvel rural com área inferior a um módulo fiscal); a pequena propriedade (imóvel de área compreendida entre um e quatro módulos fiscais); a média propriedade (imóvel rural de área superior a quatro e até 15 módulos fiscais); e grande propriedade (imóvel rural de área superior 15 módulos fiscais).

A Lei nº 8.629, de 25 de fevereiro de 1993, define esse tipo de classificação considerando o módulo fiscal e a metragem, que é ajustada em relação a cada município. Contudo, o sistema nacional de cadastro rural mostra que o módulo fiscal dos municípios de Viçosa e Teixeiras corresponde a 22 hectares e do município de Coimbra 28 hectares (BRASIL, 2013). Verificou-se que cada imóvel dessa pesquisa possui em média 15,35 hectares.

Todas as famílias entrevistadas, possuem acesso a eletricidade e instalações sanitárias nas propriedades. No Brasil, o número de domicílios atendidos pelo serviço de iluminação elétrica teve um aumento de 1,6% de 2014 para 2015, atingindo cerca de 67,8 milhões de unidades domiciliares, ou seja, 99,7% do total do país (BRASIL, 2016).

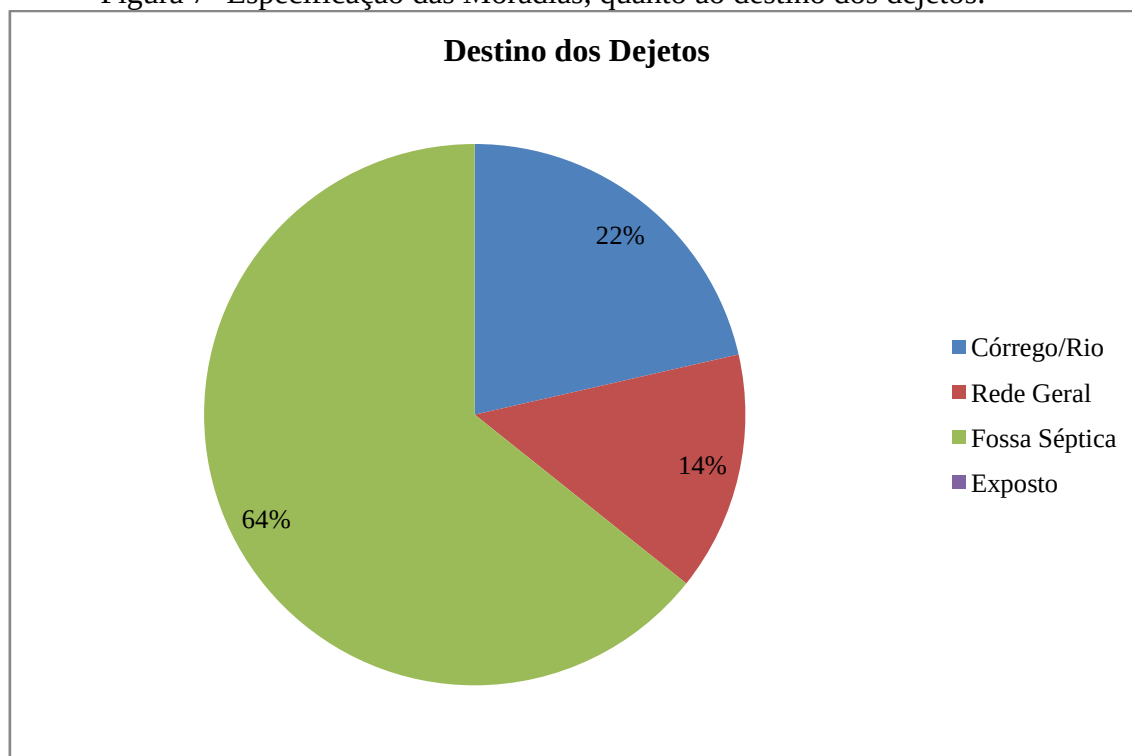
No que diz respeito às condições de saneamento básico das propriedades dessa pesquisa (Figura 7), 64% das famílias utilizam da fossa séptica; 22% das famílias tem seu esgoto direcionado para córrego/rio e 14% possui rede geral de esgoto. A fossa séptica é considerada o meio mais viável para tratamento de esgoto nas propriedades rurais. Conforme Vick e Leite (2014, p.412) a construção da mesma pode acontecer da seguinte maneira:

“O sistema, proposto pela Embrapa, é composto por três caixas d’água de 1.000 L cada, conectadas entre si por tubulações de PVC. Apenas o encanamento dos vasos sanitários é conectado ao sistema de caixas que são enterradas no solo e vedadas para que não haja entrada de ar. Na primeira caixa é adicionado um volume de esterco fresco para que o processo de digestão anaeróbia se desenvolva em ambiente sem oxigênio. Ao final dessa digestão, os coliformes fecais são eficientemente eliminados. Por fim, o efluente produzido por ação da digestão bacteriana das fezes pode ser utilizado como adubo orgânico com elevado potencial nutricional”.

Costa e Guilhoto (2014) corroboram que, em 2009, no Brasil, 75% da população rural (23 milhões de pessoas) não tinham acesso a tratamento do esgoto; ou seja, apenas 25% das pessoas do meio rural recebiam esse tipo de serviço. A carência de tratamento do esgoto sanitário doméstico causa várias sequelas negativas para a população, como incidência de doenças e contaminação do solo e da água.

A PNAD apontou que a região Sudeste brasileira é a região com maior cobertura de serviço de rede coletora de esgoto, atendendo cerca 88,6% dos domicílios. No Brasil, os domicílios que receberam esse serviço, no ano de 2014, foram de 63,5%, aumentando para 65,3%, no ano de 2015, correspondendo a um aumento de 1,9 milhão de unidades domiciliares que passaram a possuir este serviço, somando assim, 44,5 milhões com tal cobertura nacional (BRASIL, 2016).

Figura 7- Especificação das Moradias, quanto ao destino dos dejetos.



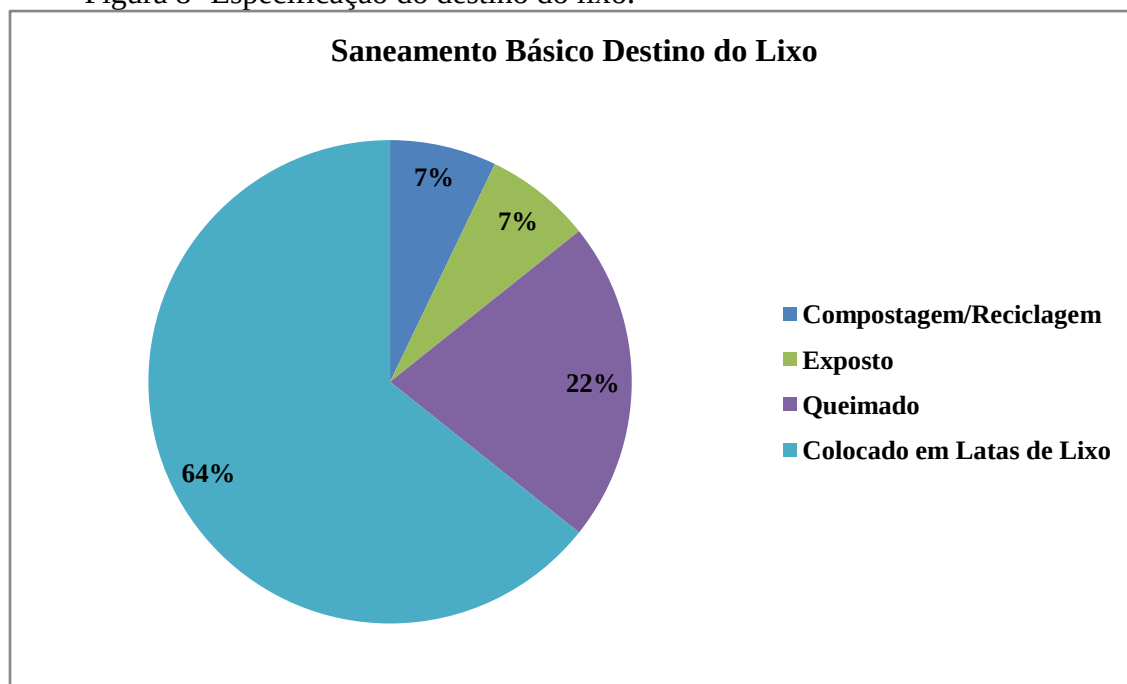
Fonte: Dados da Pesquisa (2017).

No que concerne ao destino do lixo, dados da Figura 8, revelam que 7% das famílias realiza a compostagem do lixo úmido e a reciclagem do lixo molhado; 7% das famílias deixa o lixo exposto; 22% das famílias queimam o lixo e 64% das famílias colocam em latas de lixo. Os entrevistados informaram que o destino do lixo produzido, tanto em suas residências quanto nas agroindústrias, ainda é precário. Como essas agroindústrias são localizadas em zonas rurais, a coleta de lixo, serviço oferecido pela prefeitura, ainda não chega a todas as comunidades. Sendo assim, os agricultores que têm acesso limitado a esse serviço, utilizam de duas alternativas, sendo elas: carregar esse lixo até o contêiner de lixo mais próximo de suas residências em veículo próprio; ou, em outros casos, queimar o lixo, como mostrado nos dados gráficos.

Os agricultores expuseram ainda que embora saibam de que essas práticas são incorretas, infelizmente é a única solução encontrada até o momento. Tais condições

implicam no não cumprimento das exigências legais da vigilância sanitária para estabelecimentos agroindustriais, uma vez que o lixo é levado até os contêineres com o mesmo veículo que transporta os produtos da agroindústria. Para as agroindústrias familiares de alimentos, essa questão pode afetar o padrão de qualidade da produção. Sobre o ponto de vista técnico, pode trazer consequências drásticas para as agroindústrias, afetando as Boas Práticas de Fabricação (BPF), no sentido de permitir algum tipo de contaminação cruzada com os alimentos. Por mais que os alimentos sejam transportados em caixas fechadas, o agricultor corre um grande risco de contaminação de sua produção e consequentemente, o produtor responde legalmente, dentro do código do consumidor, sendo responsável por isso, pois ele é responsável pelo produto que está vendendo.

Figura 8- Especificação do destino do lixo.



Fonte: Dados da Pesquisa (2017).

No Brasil, a região que possui maior acesso ao serviço de coleta de lixo é a região Sudeste, chegando a 96,4% dos domicílios. Registros da PNAD apontam que, no ano de 2015, o número de domicílios atendidos foi de 61,1 milhões, representando um aumento, em termos relativos, de 1,5% em relação ao ano de 2014. Esse serviço, então, atendeu a 89,8% do total de unidades domiciliares do Brasil. A cobertura desse serviço, em 2015 foi equivalente à observada em 2014 (BRASIL, 2016).

Procurou-se também averiguar os dados referentes à cadeia da água, nas propriedades dessa pesquisa, Como a água chega à propriedade; como a água é

armazenada na propriedade; quais cuidados a família tem com a água antes de consumir e com qual frequência realiza a limpeza da caixa d'água.

Conforme informações do Quadro 10, observou-se que 7% das propriedades, que possuem rede geral encanada; 36% contam com Poço com encanamento externo e para 57%, a água chega através de poço/cisterna. Os entrevistados responderam ainda que o tipo do poço adotado é o artesiano. Em relação ao armazenamento da água, 31% das famílias responderam que armazenam a água em poço/cisterna com cobertura e em 79% das propriedades água é armazenada em caixa d'água/tanques.

Quadro 10- Especificações referentes à Cadeia da Água, das propriedades pesquisada.

COMO A ÁGUA CHEGA À PROPRIEDADE	QUANTIDADE	%
Carregada	0	0%
Poço/Cisterna Carregada	8	57%
Poço com Encanamento Externo	5	36%
Rede Geral Encanada	1	7%
TOTAL = 14 propriedades		
COMO É ARMAZENADA A ÁGUA NA PROPRIEDADE	QUANTIDADE	%
Latas/Baldes	0	0%
Poço/Cisterna sem Cobertura Adequada	0	0%
Poço/Cisterna com Cobertura	3	31%
Caixa d'água/ Tanques	11	79%
TOTAL = 14 propriedades		
QUAIS CUIDADOS A FAMÍLIA TEM COM A ÁGUA ANTES DE CONSUMIR	QUANTIDADE	%
Usa Filtro de Barro	6	43%
Usa Filtro de Torneira	7	50%
Compra Galão de Água	1	7%
Ferve	0	0%
Purificador de Água	0	0%
Nenhum, Direto da Torneira	0	0%
TOTAL = 14 propriedades		
FREQUÊNCIA COM QUE LIMPA A CAIXA D'ÁGUA	QUANTIDADE	%
1 vez no Ano	1	7%
De 6 em 6 Meses	13	93%
Perdeu a Conta da Última Vez que Lavou	0	0%
Nunca Lavou	0	0%
Outros	0	0%
TOTAL = 14 propriedades		

Fonte: Dados da Pesquisa (2017).

Muitas famílias informaram também que suas propriedades possuíam “minas”, como na fala da entrevistada a seguir: “a gente tem o semi artesiano, só que a gente usa mais a que vem da natureza, vem da gravidade, a gente usa a do poço mais para horta e

agroindústria também. A gente não instalou ela para dentro de casa ainda não (Entrevistada, IX. Pesquisa de campo, 2017)”.

Em relação aos cuidados que a família tem com a água antes de consumir, 50% respondeu que em sua propriedade possui filtro nas torneiras; 43% informou que utiliza filtro de barro e 7% informou que compra galão de água. Uma das entrevistadas ainda afirmou que: “utiliza filtro industrial para entrada da caixa. Até a água da horta aqui é filtrada rsrs (Entrevistada, II. Pesquisa de campo, 2017)”. Quanto a limpeza da caixa d’água, 93% dessas famílias realiza a limpeza de seis em seis meses e 7% limpa uma vez ano.

De acordo com a legislação vigente, a Secretaria de Agricultura da Prefeitura Municipal de Viçosa realiza periodicamente a análise da água utilizada pelos agricultores e, quando acontece alguma inconformidade na análise, os técnicos da prefeitura, em parceria com a EMATER, prestam assistência técnica para o produtor rural.

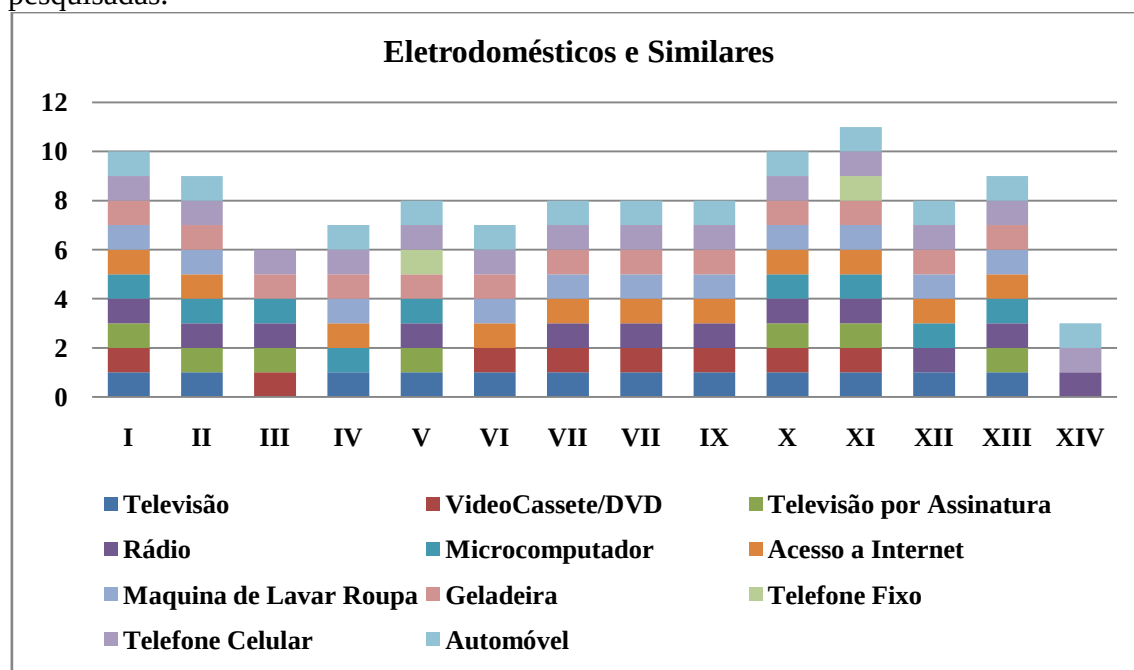
Foi aplicado ainda o *check list* nas agroindústrias e o resultado demonstrou que no requisito de água, as mesmas estão de acordo com a legislação. Essa informação é de suma importância e merece destaque, pois, a água utilizada, tanto nas agroindústrias como no consumo familiar, está diretamente ligada à segurança alimentar das famílias e à qualidade dos alimentos por essas unidades de produção fabricadas. Sendo assim, essa água deve ser de qualidade, respeitando todos os requisitos da legislação.

No que concerne aos eletrodomésticos e similares, a Figura 09 apresenta as informações referentes ao que cada família possui em sua residência. Observou-se que a maior parte das famílias tem quase todos os itens. A exceção é a família 14 (quatorze) que possui menos itens em casa. A entrevistada XIV informou à pesquisadora que em sua residência não possui quase nada, porque o local onde encontra sua propriedade está muito violento e constantemente acontecem assaltos nas propriedades. Com isso, devido ao medo de dormir em sua propriedade, porque geralmente os assaltos acontecem no período da noite, a família alugou uma casa no meio urbano, onde passa as noites, voltando para roça para trabalhar durante o dia, ficando no meio rural até o fim do mesmo.

Os dados mostram ainda o novo padrão de vida no meio rural, onde as famílias pesquisadas têm conseguido acesso à tecnologia, que provavelmente seus antepassados não tiveram. Esse avanço geral da tecnologia que chega ao campo, não descaracteriza a origem dessas pessoas, nem as atividades por elas desenvolvidas. A PNAD ainda

mensura que nos últimos anos, o acesso a tecnologias como microcomputador, telefone fixo e celulares, acesso à internet e outros bens duráveis como fogão, geladeira, máquina de lavar roupa e automóveis tem aumentado no Brasil (BRASIL, 2016).

Figura 09- Relação dos Eletrodomésticos e similares existentes nas propriedades pesquisadas.



Fonte: Dados da Pesquisa (2017).

Considerando, o perfil socioeconômico familiar exposto, pode-se afirmar que as famílias desse estudo são caracterizadas, em sua maioria, como uma família nuclear, e que, de alguma forma, está acontecendo uma participação maior das mulheres no meio rural. Observou-se também que a população do campo está envelhecendo e houve uma redução do número de filhos nas famílias rurais.

É relevante ressaltar que as famílias pesquisadas possuem um avançado padrão educacional, com reduzido índice de analfabetismo. Essas unidades familiares têm a agricultura familiar como base para garantir a segurança e soberania alimentar e nutricional, onde o processo sucessório é um fator marcante, onde 64% dos estabelecimentos rurais dessa pesquisa são de heranças familiares. Possuem ainda acesso a tecnologias. Porém, as questões referentes ao saneamento básicos ainda são um pouco precárias, como exemplo o acesso ao serviço de lixo.

CAPÍTULO V

O PROCESSO DE FORMAÇÃO E CONSOLIDAÇÃO DAS AGROINDÚSTRIAS NO MUNICÍPIO DE VIÇOSA/MG

Neste capítulo, descreveu-se o processo de origem e construção das agroindústrias na Zona da Mata de Minas Gerais, especificamente, no município da cidade de Viçosa, universo empírico desse estudo. Essa análise foi pautada pela história de vida dos atores sociais dessa pesquisa. A história de vida é um importante ponto de partida para criação das agroindústrias, onde buscou-se compreender o processo de criação, limites e potencialidades, até a realidade atual das agroindústrias nesse município.

No Brasil, o processo de agroindustrialização em comunidades rurais começou a ocorrer na década de 1990. Esse segmento da agroindústria familiar surgiu como forma de inserção socioeconômica da agricultura familiar. Nesse sentido, a agricultura familiar, além de produzir sua matéria prima, passou a processar seus produtos, transformando os alimentos em bens de subsistência, comercialização e troca (MIOR *apud* FREITAS e VALADÃO, 2017).

O Quadro 11 mostra a identificação das agroindústrias familiares desse estudo, bem como a comunidade onde se encontra.

Quadro 11- Agroindústrias Familiares pesquisadas Viçosa, Minas Gerais, 2017.

ENTREVISTADA (O)	TIPOS DE AGROINDÚSTRIAS	LOCAL DA UNIDADE
Entrevistada I	Agroindústria de Queijo; Agroindústria de Quitandas e Agroindústria de Ovos	Paula- Zona Rural de Viçosa/ MG
Entrevistada II	Agroindústria de Polpa de Frutas e Agroindústria de Quitandas	Paula- Zona Rural de Viçosa/ MG
Entrevistada III	Agroindústria de Quitandas (Essa unidade é uma Associação)	Violeira- Zona Rural de Viçosa/ MG
Entrevistada IV	Agroindústria de Quitandas	Macena- Zona Rural de Viçosa/ MG
Entrevistada V	Agroindústria de Mel e Derivados; Agroindústria de Licores; Agroindústria de Pcles.	Cachoeira de Santa Cruz- Zona Rural de Viçosa/ MG
Entrevistada VI	Agroindústria de Queijos	Córrego do Fundo- Zona Rural de Viçosa/MG

Entrevistada VII	Agroindústria de Minimamente Processados	Piúna- Zona Rural de Viçosa/MG
Entrevistada VIII	Agroindústria de Doces	Buieí - Zona Rural de Viçosa/MG
Entrevistada IX	Agroindústria de Minimamente Processados	Piúna Córrego Seco- Zona Rural de Viçosa/MG
Entrevistada X	Agroindústria de Quitandas; Agroindústria de Licores; Agroindústria de Pcles.	Estiva- Zona Rural de Teixeira/MG
Entrevistado XI	Agroindústria de Doce (Micro empreendedor)	Coimbra/MG
Entrevistada XII	Agroindústria de Queijos e Derivados	Cristais- Zona Rural de Viçosa/MG
Entrevistada XIII	Agroindústria de Queijos	Cristais- Zona Rural de Viçosa/MG
Entrevistada XIV	Agroindústria de Minimamente Processados	Córrego São Francisco - Zona Rural de Viçosa/MG

Fonte: Dados da Pesquisa (2017).

Observou-se que as 14 famílias entrevistadas no município de Viçosa/MG possuem uma diversificação de agroindústrias, tanto de origem vegetal, bem como de origem animal, sendo que algumas famílias possuem até mais de uma unidade de produção. Essas agroindústrias estão localizadas em quase todas as comunidades rurais de Viçosa, como também em mais duas cidades vizinhas, a saber: Coimbra e Teixeiras.

5.1. Um Olhar Sobre a Origem das Famílias

Sobre as famílias desse estudo, verificou-se que a maior parte dos membros familiares tem origem na Zona da Mata, na cidade de Viçosa, salvo outras que são de cidades vizinhas como: Guaraciaba, Paula Cândido, Ponte Nova, Timóteo leste de Minas, e Uberaba do Triângulo Mineiro. Com rara exceção, essa pesquisa apresenta um membro com origem de outro estado, Espírito Santo.

Estudos desenvolvidos, na região Sul do Brasil, sobre a importância da origem geográfica, como causa determinante para constituição de grupos em assentamentos, ressaltam que as famílias assentadas procuram manter vínculos com outras que vieram da mesma região, seja através de laços sanguíneos de parentesco ou laços de amizade (NAVARRO *et al*, *apud* SOUSA, 2009). Em comunidades rurais de Viçosa/MG, esses vínculos entre as famílias também são de grande importância, como observado na fala da entrevistada a seguir:

“Aqui na Padaria Comunitária, todas as pessoas que trabalham aqui são daqui da Violeira (Viçosa), da ETA 2 e tem participantes que são do Zigue Zague (Viçosa), que é outra comunidade aqui de frente, só tem um riozinho que divide a comunidade, porque o espaço é aberto né, pode vir de comunidade perto daqui”(Entrevistada III. Pesquisa de campo 2017).

A agroindústria do relato anterior é a única desse estudo organizada em formato de associação familiar. Essas famílias, há mais de 14 anos, encontravam-se na casa uns dos outros para produzir; porém, há cinco anos, conseguiram 200 m² de terreno, doação de um vizinho e construíram essa unidade de produção, com recursos da prefeitura. Nessa agroindústria já trabalharam várias famílias (laços de amizade) envolvidas no processo de construção e produção. Hoje, todas as cinco pessoas que trabalham nessa unidade possuem laços sanguíneos familiares de gerações diversas.

Ramiro (2008) contextualiza que a construção simbólica de lugar não é justificada apenas pela proximidade ou distância entre as famílias, ou por relações que sejam comunitárias ou societárias. Segundo a autora, outras variáveis possuem mais importância, sendo elas: pensamentos e sentimentos que se assemelham à religião; história de vida e similaridade dos ciclos familiares dos filhos, por exemplo. Ela ainda alude que:

“A comunidade regida pelo parentesco supõe a ligação orgânica entre as pessoas (assim como as outras formas comunitárias) e, apesar de ser a primeira na qual todos os seres humanos encontram-se desde o nascimento, apresenta desdobramentos conforme o ciclo de vida desta família, variando conforme a existência e a intensidade das relações sociais que persistem” (RAMIRO, 2008, p.115).

A origem da família reflete nas atividades que cada grupo familiar desenvolve. A seguir, fica nítido que a entrevistada, em algum momento do seu ciclo de vida, deve ter tido uma relação com as atividades do campo, sentindo o desejo de retornar para o meio rural, como exposto:

“Eu sou de Timóteo, eu nasci na roça lá e vivi na roça minha adolescência praticamente toda. Depois meu pai vendeu o sítio que a gente tinha e fomos morar no estado do Rio de Janeiro, e depois voltamos para Timóteo. Aí lá, encontrei meu marido, na igreja inclusive, e nos casamos. E assim, nós continuamos morando lá um bom tempo. Aí quando meu filho veio estudar aqui (Viçosa), no princípio de 2000, eu vim também, porque ele (marido) iria aposentar um tempo depois, e sempre foi sonho nosso sair de lá, e sempre foi sonho meu voltar para roça. Desde quando casei falava que meu sonho era voltar para roça, e ele (marido), foi alimentando essa ideia né, mas ele nunca morou na roça, ele era difícil aceitar a ideia. Aí quando eu vim cá pra Viçosa, eu peguei e fiquei meio que vasculhando né? E como que aqui é muito pertinho, eu achei esse sítio, e na época que ele aposentou o dinheiro dava para dar uma entrada né? Depois ir pagando aos pouquinhos o resto né? Foi assim que aconteceu mesmo, eu comprei esse sítio foi com muita dificuldade. Eu mais ele, graças a Deus”(Entrevistada III. Pesquisa de campo 2017).

Como discutido no capítulo anterior, no tópico sobre condições de moradia, compreendeu-se que nove, das quatorze famílias desse estudo, adquiriu a propriedade que hoje vivem/trabalham através de herança familiar, com algumas exceções, por exemplo, quando a posse foi meio da compra e doação. Silvestro *et al* (2001) corroboram sobre a importância da terra, de se realizar a sucessão hereditária na agricultura familiar. Para esses autores, a herança é como forma de manutenção da terra e, quando ocorre essa passagem da terra de geração em geração, se mantém costumes e tradições familiares, conforme os relatos:

“A propriedade é do pai dele (marido) né? E está passando de geração em geração. Foi do avô, do pai, agora dele” (Entrevistada I. Pesquisa de campo 2017).

“Aqui, na verdade, meu sogro que comprou né? Então é herança do meu marido, mas não é só para meu marido, tem os outros irmãos também. Mas quem mora aqui é só nós” (Entrevistada VIII. Pesquisa de campo 2017).

“Essa propriedade foi adquirida pelo meu sogro, herança do meu marido. Assim, uma parte é herança, e ele comprou algumas partes dos irmãos dele” (Entrevistada IX. Pesquisa de campo 2017).

“Herança de família, aqui era da minha mãe” (Entrevistada XIV. Pesquisa de campo 2017).

Contudo, Quadros (2012) alude que o processo sucessório é a constituição de novas gerações de agricultores, onde pelo menos um dos filhos assume as atividades agrícolas paterna. Sendo assim, esse processo sucessório também é uma forma de transferir o patrimônio familiar para alguém da próxima geração. Nessa pesquisa, é muito forte a sucessão hereditária, como observado nas declarações dos entrevistados anteriormente e nas análises dos dados apresentados no capítulo anterior.

5.2. A Terra

As atividades desempenhadas na agricultura familiar são de extrema importância para produção alimentícia, para criação de empregos e na distribuição de renda e terra. Esse ramo agrícola ainda utiliza de práticas e técnicas que visam a preocupação com o meio ambiente, bem como, fazem bom uso do solo, o que o difere do agricultor familiar capitalista (AGUIAR, 2011). Essa autora ainda faz considerações importantes sobre a definição de terra:

“A terra é o espaço caracterizado pelas condições de amparo à vida de todos os seres, a contemplar a garantia das futuras gerações de forma que compete a toda a humanidade preservar esse bem essencial, importante e majestoso, que figura num universo sem fim. A terra é a mãe, o filho, a vida. É dela que

retiramos o sustento; ela nos acolhe; enche-nos de conforto e de condições gratuitas para ampliar e perpetuar a criação. É também ela que nos aceita no seu seio, até quando não mais vivermos. Nessa perspectiva, há tempo de refletir sobre os valores que encerram no usufruto desse bem inestimável” (AGUIAR, 2011, p. 64).

Para as famílias dessa pesquisa, possuir essa relação com a terra é um tema predominante, pois essas famílias sempre tiveram alguma relação com a utilização da terra, sobre trabalhar na terra. Nota-se nos relatos que uma das famílias até já participou de um movimento de luta pela terra.

“Eu queria estar aqui para poder cultivar a terra e cuidar dela né?” (Entrevistada II. Pesquisa de campo 2017).

“Minha família toda é de agricultores, então fui nascida e criada mesmo no campo, na zona rural, meu marido até que não. Aí lá em São Paulo é que nos conhecemos mesmo, a terra, o campo, porque nós vivemos no meio dos Sem Terra, vivemos num, no meio de um assentamento Sem Terra né? E aí que a gente pegou muito mais gosto, porque eu já tinha, ele já tinha um certo interesse, aí vendo lá as pessoas que já tinha conseguido a terra, com a reforma agrária, e aquilo tudo né? Aí despertou mais ainda a nossa vontade de viver na roça, de viver no campo” (Entrevistada IV. Pesquisa de campo 2017).

“Meu marido, o sonho dele é viver do que a gente produz aqui né? Não trabalhar na rua, e a gente viver do que produza aqui” (Entrevistada VIII. Pesquisa de campo 2017).

“Sempre trabalhei na roça, já mexi com milho, feijão, café” (Entrevistada XIV. Pesquisa de campo 2017).

A terra é um fator primordial de subsistência para as famílias desse estudo, pois além do grande valor simbólico que o próprio terreno possui, é um local onde várias gerações já viveram e vem fazendo sua história. Nesses mesmos locais, observou-se também uma grande diversidade de produção, capacidade agrícola e preocupação ambiental dos agricultores.

Essa combinação de atividades agrícolas e não-agrícolas, com fins econômicos desenvolvidas por essas famílias é denominada por Schneider (2003) como pluriatividade. O fenômeno da pluriatividade é uma forma de reprodução social de grupos familiares que moram em comunidades rurais, realizando atividades não-agrícolas ou para-agrícolas. O referido autor destaca que: “Essa interação entre atividades agrícolas e não-agrícolas tende a ser mais intensa à medida que mais complexas e diversificadas forem as relações entre os agricultores e o ambiente social e econômico em que estiverem situados” (SCHNEIDER, 2003, p.10). O autor alude também que esse fenômeno é heterogêneo e diversificado, onde ocorre uma combinação de duas ou até mais atividades, sendo que a agricultura tem que ser uma delas.

Schneider (2003) e Sacco dos Anjos (2003) corroboram que, no Brasil, esse fenômeno da pluriatividade ganhou destaque na década de 1990, na região Sul do Brasil. A região Sul brasileira é considerada a região agrícola mais importante do país, e o acesso à terra dessas famílias de agricultores no Sul aconteceu também através da herança de terras ou, ainda, por meio de compras de parentes ou terceiros. Esses autores ainda destacam que essa nova estratégia econômica e de reprodução social não alterou as características das atividades com base no trabalho familiar. Schneider ilustra dizendo que: “um agricultor que beneficia sua produção de erva mate e a vende em pacotes avulsos, ou então famílias rurais que produzem doces coloniais ou derivados de leite, como o queijo, serão considerados pluriativos” (SCHNEIDER, 2003, p. 172). Para tanto, o fenômeno de pluriatividade contribui ainda mais para a afirmação de que o espaço rural é um espaço multifuncional, onde se realiza a produção de alimentos e matéria-prima, servindo ainda de identidade cultural, morada e lazer, como argumentado pelos cientistas sociais, como Schneider (2003).

Em Minas Gerais, informações referentes à produção alimentícia, retiradas da cartilha da EMATER sobre o Perfil da Agricultura Familiar de Minas Gerais são expostas no Quadro 12. Esta cartilha foi criada baseada nos dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), do Censo Agropecuário 2006, referindo-se à produção agrícola e produção agropecuária do estado de Minas Gerais.

Quadro 12- Agricultura Familiar em Minas Gerais, 2014.

ATIVIDADE DESENVOLVIDA	% EM ESCALA ESTADUAL
PRODUÇÃO AGRÍCOLA	
Produção de arroz com casca	32%
Produção de feijão	49%
Produção de milho	44%
Produção de café	32%
PRODUÇÃO AGROPECUÁRIA	
Produção de leite	45%
Produção de ovos de galinha	14 %
Produção de bovinos	34%

Fonte: EMATER, 2014.

Como observado no Quadro 12, a produção de alimentos da agricultura familiar no estado de Minas Gerais é de grande relevância. Toledo (2012) relata que a região da Zona da Mata mineira apresenta um perfil fundiário, sendo muito forte o cultivo do café

e da pecuária. Essas atividades apresentam-se como grande fonte de renda. Porém, ocorre também a produção de outros gêneros alimentícios, tais como: milho, feijão e hortaliças. Esses produtos são cultivados tanto para o consumo quanto para a comercialização. Esse tipo de produção é mais observado nas pequenas propriedades, que não foram atingidas pelo processo de modernização da agricultura, na época da Revolução Verde, mantendo seus cultivos.

Souza, *apud* Toledo (2012), alega que a maioria das propriedades da Zona da Mata mineira é de agricultores familiares, o equivalente a 90% das propriedades. Cada propriedade possui em média 35 hectares. Esses produtores trabalham a pecuária, como já mencionado acima, cultivam milho, arroz, feijão e o café, produto de grande relevância nessa região, que é cultivado em 58% das propriedades. Destaca-se também o cultivo de cana de açúcar, em 24% das propriedades.

Nestes municípios dessa pesquisa, de acordo com a descrição que Schneider (2003) discorreu sobre famílias pluriativas, observou-se o fenômeno da pluriatividade através desse estudo, pois as famílias dessa pesquisa realizam o trabalho nas agroindústrias e também atividades diversas, dentre elas, as atividades agrícolas, com fins econômicos, que serão descritas a seguir.

Em relação à produção agrícola, observou-se grande variedade de cultivos como: café, milho, feijão, moranga, mandioca, inhame, couve flor, quiabo, pimentão, almeirão, cenoura, tomate, brócolis, pepino, beterraba, abóbora, abobrinha, berinjela, chuchu, jiló, batata-doce, beterraba, cebola, couve, cebolinha, alface, agrião, espinafre, serralha, orapronóbis, salsinha e pimenta; além de frutas diversas, como: manga, goiaba, figo, limão, limão doce, pitanga, eugenia, jabuticaba, laranja, amora, morango, maracujá, acerola, goiaba, mexerica, abacate, banana, mamão, jurubeba. Já na produção agropecuária, destaca-se: Criação de gado (leite), galinhas (ovos), criação de porcos, patos, pintinhos e tanque de peixe. Esses produtos são utilizados na alimentação e alguns são destinados para a comercialização, como observado a seguir, pelas falas dos entrevistados:

“É a mandioca, ovos, frutas... igual a gente faz o bolo de laranja, limão, a gente usa nossa fruta tudo daqui. Quando tá na época a gente sempre tem banana, tem é... o que a gente tem a gente utiliza. Se está na época que está tendo bastante mexerica, por exemplo, a gente também leva essa mexerica para vender na feira. Se na época do abacate, ano passado mesmo, nós vendemos muito abacate, porque deu muito abacate, então o que sobra a gente não dá conta de consumir aquilo tudo, então a gente sempre comercializa” (Entrevistada IV. Pesquisa de campo 2017).

“Hum, ah, o plantio do pomar né? Que a gente tem que conservar ele, porque é do pomar que tiramos tudo para produção. Aí meu marido cria vaca, é pouquinho né, mais a gente pega o leite, para consumir e para fazer o doce, então assim o recurso é tudo aqui mesmo. As frutas, oh tem, os meninos plantam a horta, meu marido, meu cunhado, aí tem verduras, legumes, aí tem o pomar de goiaba, tem figo, tem laranja, igual você viu aquele monte de vidro, porque a gente tem que fazer isso, porque senão você não tem o ano todo. O diferencial para quem vende acho que é isso, você arrumar um jeito e estocar, porque na hora que ninguém tem, você tem para oferecer, entendeu?” (Entrevistada X. Pesquisa de campo 2017).

“É, tem a granja, a produção de leite, né? Como que diz, não é que a gente faz, a gente não cuida da granja. Tem uma pessoa que cuida disso, também tem tanque de peixe, aí para consumo nosso, não é para venda. Aí o pomar, horta também é mais para consumo próprio” (Entrevistado XI. Pesquisa de campo 2017).

Com respeito à Agroindústria Familiar de Ovos de Galinha, a Figura 10 apresenta um pouco da produção de ovos, colhidos diariamente pela família entrevistada I desse estudo.

Figura 10: Agroindústria Familiar de Ovos de Galinha.



Fonte: Arquivo Pessoal da Pesquisadora, 2017.

Os ovos são utilizados na alimentação dessa família, são processados na produção de quitandas da agroindústria e também utilizado para comercialização. Nota-se, nessa situação, outro exemplo da importância da pluriatividade na agricultura familiar, onde contribui também com a garantia da segurança alimentar e nutricional.

Nessas propriedades também ganham destaque os patrimônios naturais, tais como, o solo fértil, onde são cultivados todos esses alimentos agrícolas já citados. Outro exemplo são os mananciais de água que é utilizada tanto para consumo, irrigação e

também para a higienização da casa e da unidade de produção. Muitas famílias relataram que, além de possuir posto semi-artesiano com água tratada, também têm minas em sua propriedade, fonte de água típica de comunidades rurais, mas que estão ficando escassas devido aos problemas ambientais que atingem todo o mundo.

Freitas *et al* (2017) contextualizam que em um assentamento denominado “São Francisco”, do norte de Minas Gerais, as famílias assentadas realizam o rodízio de terra em suas propriedades, garantindo assim alimento durante o ano todo. Essa forma de trabalho na agricultura familiar foi a maneira encontrada para preservar o meio ambiente, como exemplo, as veredas conhecidas como “barro preto” para o povo desse assentamento. Ou seja, trabalhando dessa forma, esses agricultores estão preservando os recursos naturais daquela região. No município de Viçosa/MG, também se percebeu que são realizados trabalhos semelhantes a esse pelos agricultores dessa pesquisa.

“Então, o antigo dono não morava aqui, ele morava em Juiz de Fora. Então ele vinha aqui, esporadicamente plantava milho e feijão. Ele tinha um caseiro, e assim não cuidou da terra, era muito desleixado. Mais ele nunca tinha feito análise de solo, nada. Não tinha irrigação, nem nada. Quando nós viemos, por causa da orientação da EMATER, nós fizemos tudo direitinho, começamos da terra para descobrir os nutrientes que tinha, o que a gente iria plantar, para depois seguir em frente [...]eu queria mexer era com plantação, a EMATER veio, me deu assistência, falou que eu tava pegando um terreno muito bom, porque a maior parte era plana né? Eu não iria mexer na estrutura. Então aí eu comecei, a cuidar da roça. Morava aqui e comecei a cultivar...comecei com milho, depois feijão intercalando, aí um ano e meio depois eu comecei, limpei o terreno todo, preparei a terra, fizemos análise de solo. A EMATER me orientou, fizemos as covas, ela falou “não, você tem que mexer com fruta, aqui só tem em Paula Cândido (cidade vizinha). Você vai começar a mexer com goiaba. Aí eu comecei a cultivar goiaba e foi assim... Desde lá até cá a gente não parou nenhum momento”(Entrevistada II. Pesquisa de campo 2017).

Os recursos naturais disponíveis nessas propriedades são fundamentais para o desenvolvimento rural sustentável e, principalmente, para a produção e promoção da soberania e segurança alimentar e nutricional dessas famílias. O recurso natural é tudo que se utiliza da natureza, mas não é produzido, como, por exemplo: a água, ar, terra, solo. Se ainda hoje essas comunidades possuem solos nutritivos e produtivos, biodiversidade e variedade genética, mananciais limpos e sem contaminação de produtos químicos, é porque os agricultores têm cuidado desses recursos que a natureza oferece.

As famílias desse estudo sempre trabalharam com atividades voltadas para a agricultura familiar ou com algum tipo de comércio, antes de começar no ramo da agroindústria familiar. Com ressalva da família do entrevistado XI, que não se enquadra na categoria agricultor familiar proposto na pesquisa. Esse entrevistado é psicólogo e

micro empreendedor da cidade vizinha de Coimbra, que produzia doce de leite para o consumo familiar e tinha a ideia de produzir para comercializar. Com isso, após pesquisa de mercado e avaliação técnica, sua família produziu um lote de doce de leite, colocando no mercado para venda. Como houve uma demanda grande dos consumidores além de boa aceitação, a partir de então, a família teve a ideia de construir a agroindústria. Como essa família não possuía produção de leite suficiente, e essa é a principal matéria prima utilizada na sua agroindústria, eles começaram a comprar dos agricultores familiares da cidade de Coimbra, ampliando assim as oportunidades de comercialização dos agricultores familiares do município; justificando, então, a participação dessa família nesse estudo, como já esclarecido anteriormente no capítulo III dessa pesquisa. Vale ressaltar, ainda, que este produtor possui algumas similaridades com o agricultor familiar, por exemplo: em sua agroindústria, a produção é de pequena escala e o trabalho é desenvolvido pela própria família.

5.3. Os Caminhos Percorridos para a Criação das Agroindústrias Familiares

Recentemente, na década de 1990, o governo em suas esferas nacional, estadual e municipal começou a criar políticas públicas de desenvolvimento rural, a fim de valorizar e resgatar este setor agropecuário, que, apesar de ter diversas limitações, tem contribuído para economia nacional, como fonte de renda das famílias rurais e para reconfiguração dos mercados alimentares. Como é sabido, diversas foram as denominações para esse setor, a saber: agroindústria familiar, agroindústria rural, unidade de beneficiamento, unidade de produção, agroindústria de pequeno porte e agroindústria artesanal, agroindústria colonial (SACCO DOS ANGOS *et al*, 2011, WESZ JUNIOR *et al*, 2009).

No ano de 2003, foi criado o Programa Federal de Agroindustrialização da Agricultura Familiar, com o objetivo principal de apoiar à inserção dos agricultores familiares no processo de agroindustrialização e comercialização, agregando valor à produção, gerando renda e novas oportunidades de trabalho no meio rural, consequentemente, promovendo a melhoria das condições de vida das populações beneficiárias desse programa, de forma direta ou indiretamente (BRASIL, 2008, WESZ JUNIOR, 2012).

No nessa pesquisa, diversas foram as motivações que levaram os agricultores familiares a iniciar esse processo de agroindustrialização da agricultura familiar. Vários relatos marcantes foram revelados na pesquisa de campo, como exposto a seguir:

“A primeira agroindústria foi a do queijo. A origem dela foi os meus sogros né? Minha sogra que produzia queijo e resolveu construir, isso foi em 2009, que foi construída essa agroindústria. A da quitanda eu comecei a trabalhar com o programa do PNAE, em 2012, junto com a (vizinha/ entrevistada II) e nisso trabalhei lá acho que foi até 2015, meados de 2015. Aí nisso, eu construí aqui... necessidade de estar trabalhando mais em casa, mais fácil né? Aí eu fiz a construção da minha agroindústria de quitandas. Eu não tinha dinheiro para construir tudo, tinha uma parte que juntei quando trabalhei lá na vizinha. Aí meu marido me ajudou com o resto. E a agroindústria de ovos, por necessidade de precisar de ovos para produção de quitandas, resolvemos começar a criação de galinhas em 2016” (Entrevistada I. Pesquisa de campo 2017).

Nesse primeiro relato, como categoria analítica da agricultura familiar, observa-se, a origem das agroindústrias, onde é abordada a importância do patrimônio familiar, a relação de reprocidade e amizade com a vizinha, é retrata ainda, o processo de estruturação de suas agroindústrias, unidades de produção de queijo, quitandas e ovos.

“Na verdade sou feirante né? Lá na feira, uma amiga minha que é da ASSOV, que é da minha associação, vivia insistindo comigo. Aí eu procurei a EMATER para saber, se eu podia entrar, e aí eles falou: para você entrar você precisa ter DAP. Eu não sabia o que era DAP, eu não sabia de nada disso né? Aí ela pegou e falou assim: vê na EMATER, se você pode, joga seus documentos, como eu comprei o sítio está tudo no nosso nome, eu fiz o cartão do produtor no meu nome. Eu não tinha o espaço, nós tinha só uma cozinha lá dentro e na época, a gente pediu autorização da EMATER, para a vigilância sanitária vê se podia. Aí ela falou assim: oh, desde que você comece um processo pra fazer o cômodo específico pra isso, aí você pode sim. Tem um prazo né? Limite para você poder se adequar de acordo com as exigências. Aí nós começamos eu e a (vizinha/ entrevistada I). Só que vizinha não tinha cota, não tinha DAP, porque os negócio dela era tudo no nome do sogro dela né, cartão do produtor. Aí eu consegui a cota, e ela acabou usando a minha no princípio entendeu? E nós começamos, entregando *cup cake* nas escolas, começamos levando em um monte de escolas para eles poder experimentar. Não começamos no município (escolas municipais), começamos só no estado (escolas estaduais)” (Entrevistada II. Pesquisa de campo 2017).

Já nesse relato, ganha destaque a importância do associativismo, Varella e Platiau (2003) contextualizam que o associativismo vem se destacando, sendo de grande importância para os empreendedores/agricultores, detentores de menores recursos; sendo, em muitos casos, a única forma encontrada para se chegar à formalização e ao desenvolvimento local. Sendo assim, a ASSOV foi uma mediadora para formalização dessa agroindústria, e, também o serviço público como a EMATER. As categorias analíticas da agricultura familiar, transcritos nessa fala foram: associativismo, serviço de

mediação EMATER, processo de origem, motivação para criação da agroindústria, processo de estruturação e produtivo e acesso a políticas públicas.

“Eu fui numa reunião, com o pessoal da EMATER. A gente tinha acabado de chegar e estava os dois desempregados. Aí surgiu a proposta da gente fazer feira, e aí lá na mesma reunião a extensionista falou que iria arranjar a barraca para gente vender as frutas, e o que a gente produzia né? E também surgiu o negócio da conversa da merenda escolar. Aí que surgiu a história da agroindústria. Porque a gente começou a fazer o bolo, o pão pra merenda escolar. Aí depois que vimos que valia a pena levar para feira também, que a gente produziu na agroindústria para levar na feira, aí nós levamos também, começamos a fazer pães e os bolos para vender na feira também. Aí a gente fazia na nossa cozinha mesmo, aí depois quando a gente precisou do alvará sanitário, que não podia vender pro programa do governo sem alvará sanitário, aí que eles falaram que tinha que construir o lugar próprio pra fazer a produção [...] Foi assim, a gente tinha a laje né, de quatro cômodos, mas aquilo era muito pouco para a gente trabalhar e armazenar. Aí nós fizemos, a extensionista fez um projeto para gente, para ampliação. Fez o projeto, leva o banco, o banco avalia, e se é aprovado eles liberam o dinheiro para gente. (Entrevistada IV. Pesquisa de campo 2017).

Já nesse relato, como categorias analíticas, observa-se, a importância da reciprocidade; os serviços de mediação através dos serviços públicos: EMATER, vigilância sanitária, acesso a financiamento e as políticas públicas.

Observa-se que as políticas públicas são uma forma de fomentar essas famílias. No Brasil, a política pioneira voltada para o desenvolvimento da agricultura familiar foi o Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (PRONAF), que, além disso, é considerado um marco nas lutas de movimentos sociais. Schneider *et al* (2004) destacam que o PRONAF é uma forma de prestígio e legitimação do Estado para essa nova categoria social, os “agricultores familiares”, que, até então, eram vistos como pequenos produtores, agricultores de subsistência, produtores de baixa renda.

Para que o PRONAF fosse criado, a Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO) e o Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária (INCRA) realizaram diversos estudos, com o objetivo de demonstrar o valor econômico da produção familiar e do fornecimento de alimentos, principalmente para grandes centros urbanos. Sendo assim, essa política veio para aprimorar a qualidade de vida das populações do meio rural (GARCIA, 2015).

Esse programa já possui mais de vinte anos e foi instituído oficialmente por meio do decreto presidencial nº 1.946, de 28 de junho de 1996, com a finalidade de amparar o desenvolvimento rural sustentável e fortalecer a agricultura familiar, com o escopo de gerar emprego e renda, criando assim um novo modelo agrícola nacional na agricultura familiar (BRASIL, 1996). O PRONAF já passou por diversas mudanças no decorrer desses mais de vinte anos de existência, sendo uma delas a subdivisão em

vários subgrupos, quais sejam: PRONAF Agroindústria; PRONAF Mulher; PRONAF Agroecologia; PRONAF Eco; PRONAF Mais Alimentos; PRONAF Jovem; PRONAF Microcrédito (grupo "b") e PRONAF Cotas-partes. Podem ser beneficiários do PRONAF aqueles agricultores familiares preconizados na Lei nº 11.326/2006, que comprovem seu enquadramento mediante apresentação da Declaração de Aptidão (DAP) ao PRONAF, além de serem ativos em alguns dos grupos do programa.

A Declaração de Aptidão (DAP) é o documento de identificação da agricultura familiar e/ou agricultor familiar. Ela pode ser adquirida tanto pelo agricultor (a) familiar (pessoa física) ou por empreendimento familiar rural, como associações, cooperativas e agroindústrias (pessoa jurídica). A DAP dos agricultores familiares dessa pesquisa é emitida através da associação ASSOV. Esse documento é gratuito, sendo o cadastro realizado em parceria com a EMATER, que, no município de Viçosa/MG, é autorizada a emitir esse documento pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário (SEAD).

Outros programas de desenvolvimento da agricultura familiar que contribuem para garantia da segurança e soberania alimentar e nutricional também foram citados pelos entrevistados dessa pesquisa, como o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

O PAA faz parte do Programa Fome Zero e foi instituído pelo Art. 19, da Lei nº 10.696, de 02 de julho de 2003; porém, esta Lei foi alterada pela Lei nº 12.512, de 14 de outubro de 2011. O PAA foi ainda regulamentado pelo Decreto nº 7.775, de 4 de julho de 2012. Grisa e Zimmermann (2015) aludem que esse programa compra alimentos de agricultores familiares, dispensando a licitação, seguindo a referência de preços da região. Esses alimentos são repassados para instituições públicas, como: creches, escolas, restaurantes populares, cozinhas comunitárias e bancos de alimentos. Ou seja, instituições que, na maioria das vezes, acolhem pessoas em estado de insegurança alimentar. Esses alimentos ainda são destinados tanto para alimentação quanto para a formação de estoques públicos.

O PNAE é um programa antigo, implementado em 1950. Porém, no decorrer desses anos, ele sofreu modificações e teve mais expressividade na década de 1990, quando se iniciou o processo de descentralização de recursos da esfera federal para as esferas estaduais e municipais. Grisa e Porto (2015) discorrem que, até o meio dessa mesma década, o cardápio da merenda escolar era padronizado, sendo realizado pelo governo federal, colaborando assim para aquisição de alimentos industrializados, não

levando em consideração a diversidade de alimentos regionais. A centralização dessas atividades pelo o governo federal favorecia as médias e grandes indústrias, pois, por ter mais acesso a outros recursos, repassavam seus produtos a preços mais baixos quando comparados ao agricultor familiar, que não conseguia abaixar seu preço por possuir uma quantidade reduzida de produtos e pouco crédito de investimento.

Valadão e Sousa (2017) corroboram que esse programa, no município de Viçosa/MG, foi implementado em 2011 e no ano de 2017, atendeu cerca de 5.747 alunos matriculados em 35 estabelecimentos governamentais, tais como: escolas municipais e estaduais, bem como creches. O PNAE possuía inscritos no município 29 agricultores familiares ativos, e a aquisição desses alimentos era realizada via parceria com a EMATER, que vai até essas propriedades saber qual a produção alimentícia local. Foram identificados, na última pesquisa 21 itens, dentre legumes, verduras e quitandas; ou seja, uma produção bem diversificada. Com esses dados em mãos, as nutricionistas da prefeitura elaboram o cardápio, levando em consideração as necessidades nutricionais dos alunos e os hábitos alimentares dessa região. Estes dados são referentes ao ano de 2017.

Estes autores ainda relataram que o PNAE fomenta mais a policultura do que a monocultura, por ter um apelo mais agroecológico. Os agricultores que plantam a monocultura, por terem que entregar pequenas quantidades em várias instituições, acabam desistindo do programa, permanecendo no programa somente os agricultores que produzem uma variedade de alimentos. Com isso, além de fomentar a policultura, a partir do momento que o agricultor tem essa diversidade na produção, ele também se alimenta dessa diversidade. Os resultados dessa pesquisa apontam que, no município de Viçosa/MG, o PNAE tem fomentado a agricultura familiar e tem contribuído para a segurança e soberania alimentar e nutricional tanto dos alunos, quanto das famílias agrícolas que também se alimentam dessa diversidade de alimentos por eles produzidos (VALADÃO; SOUSA, 2017).

O PAA e PNAE, dessa forma, têm contribuído para a valorização da agricultura familiar, “e têm ressignificado os produtos da agricultura familiar, promovendo novos atributos de qualidade aos mesmos, associados, por exemplo, à justiça social, equidade, artesanidade, cultura, tradição” (GRISA; SCHNEIDER, 2015, p.39). Após essa breve explicação sobre a importância dessas políticas públicas para as famílias dessa pesquisa, deu-se continuidade em mais alguns depoimentos, sobre o processo de agroindustrialização no município de Viçosa/MG.

“Na época a gente atendia muito *coffee break* e teve essa ideia da gente, era o sonho ter uma sede construída na comunidade. Eu pensei que se a gente conversasse dentro da comunidade e com o prefeito, a gente conseguia uma coisa. Aí conversando com ele, ele falou: “oh, conversa com a EMATER e pede um projetinho, porque se ela elaborar um projeto, se esse projeto for passado, aí vocês vão conseguir o material através da prefeitura”. Ele falou: “procura a EMATER. Conta suas histórias, que vocês já tem um grupo já formalizado, porém sem curso de capacitação, do jeito que você está vendo a gente trabalhando”. Porém, a gente fazia algumas coisas dentro das normas, outras não, por exemplo: a gente usava a tal máscara o dia todo, achava que estava certo, usava touca, usava jaleco, blusinha branca por baixo, isso aí a gente fazia. Mas nós usava bermuda e chinelo, coisas que a gente não sabia. É, mas a gente usava as próprias cozinhas dos outros, mas isso aí a gente usava porque não tinha outro cômodo para usar. Tinha várias coisas que a gente precisava de capacitar mais. As extensionistas nos recebeu, explicou tudo direitinho para a gente, preparou um curso de capacitação para a gente com urgência. Nós conseguimos todos os equipamentos, vinte e cinco mil reais em equipamentos para o trabalho, pelo Programa Minas Sem Fome do estado, município que é a prefeitura doou todos os materiais de construção. Nós do grupo entramos com a mão de obra, na época nós gastamos quarenta mil reais, nós ficamos responsáveis pela mão de obra. Ganhamos o terreno que foi doação do nosso vizinho aqui, compramos só o caminho, que esse caminho que sobe, a gente comprou o caminho separadamente. A luz na época, nós ganhamos a luz para todos, o valor era quatorze mil reais” (Entrevistada II. Pesquisa de campo 2017).

“Então, foi nessa época que a EMATER me incentivou né? Aí foi, a gente teve que legalizar a agroindústria né? Porque até aí, eu vendia para cooperativa aqui em Viçosa, e a cooperativa pagava muito pouco, muito pouco mesmo, então aí que entrou a EMATER. Eu procurei a EMATER para ver se a gente agregava mais né, valor na produção. Foi aí que ela incentivou a gente a mexer com o queijo. No início, eu mexia com queijo iogurt, requeijão, mussarela, sabe? Eu mexia com muito, porque era muito leite né? Aí depois eu fiquei somente com o frescal, somente com o frescal, sabe? Aí ela falou: “você tem que legalizar”, aí abriu uma associação para a gente afiliar a ASSOV” (Entrevistada VI. Pesquisa de campo 2017).

Como exposto nos depoimentos, o trabalho desenvolvido pela extensão rural foi de fundamental importância no processo de construção e consolidação das agroindústrias familiares, no município de Viçosa/MG. Todos os atores sociais dessa pesquisa relataram que, no decorrer dessa trajetória, a EMATER estava envolvida. O Projeto Minas Sem Fome, citado acima pela entrevistada III, é um programa estadual do governo de Minas Geras, realizado pela EMATER/MG, que possui: “como objetivo estratégico de buscar a segurança alimentar e nutricional, com redução da pobreza, resgate da cidadania e inclusão produtiva, conforme expresso no Plano Mineiro de Desenvolvimento Integrado – PMDI 2007–2023” (EMATER, 2018, s/p). A Associação de Produtores de Agroartesão de Viçosa (ASSOV) também teve grande importância; pois, foi por meio dessa associação, que os produtores conseguiram muitas benfeitorias. Mais adiante desse capítulo, será descrito minuciosamente a associação ASSOV.

Apesar de nessa pesquisa o serviço de assistência técnica ter um viés positivo, é sabido que em muitos municípios este tipo de serviço ainda é precário, no município de Viçosa/MG mesmo, de acordo com os dados preliminares do senso agropecuário de 2017; apenas 294 estabelecimentos agropecuários recebem assistência técnica, enquanto 615 estabelecimentos ainda não recebem este tipo de serviço.

Os relatos de como surgiu o processo de agroindustrialização, no município de Viçosa/MG, foram muito marcantes, como observado. A entrevistada VII, percebeu que tinha habilidades para processar a couve (minimamente processado), quando estava em um mercado e observou esse produto na prateleira. Percebeu-se aí que ela também podia fazer esse mesmo trabalho, porém, até em melhores aspectos, pois ela pica tudo de forma manual e muito fininha, que é um grande diferencial de sua produção. Já a entrevistada VIII relatou que ela teve uma experiência caseira de fazer doces, para o aniversário da filha, sendo que o doce teve boa aceitação. A partir de então, ela procurou a EMATER, fez vários cursos de capacitação, e o seu marido obteve um financiamento do PRONAF. Com essa verba conseguiram comprar duas cabeças de gado e iniciar o processo de construção da agroindústria familiar. Nota-se, nesses exemplos, a importância e reconhecimento de habilidades que as agricultoras possuem para exercer outras atividades, além dos trabalhos agrícolas.

Sendo assim, como foram diversos os órgãos envolvidos nesse processo, como exposto na Tabela 01 a seguir descrita.

Tabela 01- Instituições Envolvidas no Processo de Agroindustrialização.

INSTITUIÇÃO	DESCRIÇÃO	PAPEL DESENVOLVIDO
ASSOV	Associação de Produtores de Agroartesanato de Viçosa	Emissão de nota fiscal, união do grupo, organização e realização de feiras, visitas técnicas.
Banco do Brasil	Banco do Brasil	Liberação do financiamento dos programas governamentais.
CTA	Centro de Tecnologias Alternativa da Zona da Mata	Suporte técnico.
EMATER/MG	Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais	Apoio técnico, com realização e organização de cursos, palestras, oficinas, visitas técnicas, emissão da DAP.
EPAMIG	Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais	Capacitações.
IMA/PMV	Instituto Mineiro de Agropecuária, através da Secretaria de Agricultura da Prefeitura Municipal de Viçosa	Realiza a fiscalização dos estabelecimentos.
ITCP/UFV	Incubadora Tecnológica de Cooperativas Populares da Universidade Federal de Viçosa	Apoio de alguns professores.

Prefeitura Municipal de Viçosa	Através da Sanitária/ANVISA	Vigilância	Fiscalização, emissão de alvará sanitário e suporte técnico aos agricultores familiares.
SENAR	Serviço Nacional de Aprendizagem Rural	de	Cursos e palestras.

Fonte: Dados da Pesquisa (2017).

Como observado nos depoimentos e nos dados acima, foi muito importante o papel desses órgãos nesse processo de agroindustrialização. As famílias relataram que diversas foram as contribuições para a legalização dessas unidades de produção em cursos, capacitações e monitoramento das atividades. É de grande valor o processo de capacitação, pois, na pesquisa de campo, foi informado que muitos agricultores não sabiam como realizar o processamento e manipulação nas agroindústrias familiares, tendo que se profissionalizarem. Outros aprimoraram os conhecimentos e as habilidades que já possuíam, tiveram também muito resgate histórico familiar, com vizinhos ou outros conhecidos, de receitas e conhecimentos trocados.

“É, teve resgate histórico de algumas receita de amigos, é curso, capacitações isso aí mesmo. Antes do processo de construção, eu sempre passo por capacitação, não é só porque começou a fazer, a construir, que estou fazendo curso, eu sempre gostei de fazer curso. A capacitação começou bem antes de iniciar o processo de construção sabe? Aqui na minha família, cada um dentro de sua atividade foi buscando capacitação. Igual, meu marido mexe mais com leite, então ele fez capacitação de como cuidar das vacas, essas capacitações que a EMATER passa, vai auxiliando. E eu com o queijo as quitandas, curso até de manejo para galinhas, então a gente está sempre tentando capacitar cada vez mais né, sempre está aprendendo, porque a gente não sabe tudo, todo dia aprende algo novo”(Entrevistada I. Pesquisa de campo 2017).

“Ah sim, a gente sempre faz, a EMATER sempre dá cursos de higiene, mesmo da própria fabricação de receitas, de boas práticas, de onde a gente ir, documentação também, eles estão sempre ajudando a gente nessa questão. A gente não sabe fazer essas coisas de documentação, e eles dão muita assistência nessa parte também. Nas receitas foi muita gente, muita gente, minha mãe, teve receita da minha mãe, da minha vizinha que mora ali, que já uma senhora idosa. A receita da rosca eu te falei, foi uma senhora que já até faleceu. E as pessoas viam a gente trabalhando, via que a gente podia melhorar, aí muitas vezes chegava e falava:“olha, eu tenho essa receita, é antiga você quer?” Aí a gente pegava, às vezes mudava alguma coisa, tentava melhorar para poder fazer mais depressa rsrs, no fim acabava que a receita se mantinha fiel, porque a gente sempre usava os mesmo ingredientes, mas dava o nosso toque”(Entrevistada IV. Pesquisa de campo 2017).

“Cursos e capacitações através do SENAR e EMATER. Fiz resgate histórico do licor de uma receita de uma senhorinha de 90 anos, ela até faleceu há uns três anos atrás. Então foi onde comecei a resgatar e comecei a fazer, e comecei a gostar, entendeu? Hoje estou ampliando porque isso aí é uma sequência né? Então, de você vai se aperfeiçoando, fazendo outros, aprende com a senhorinha, graças a ela. A compota e o pickles foi do curso que a gente aprendeu no SENAR”(Entrevistada V. Pesquisa de campo 2017).

Os órgãos de ATER possuem, como princípio, realizar projetos de desenvolvimento, com capacitações, oficinas e palestras onde “em meio a esse cenário, muitos mediadores valorizam a transmissão de conhecimentos para assegurar a viabilidade da instituição que representam, assumindo a posição de porta-vozes dos conhecimentos científicos (BARROS, 2016, p. 38). Esse processo de capacitação para os agricultores familiares possuem relação direta nos serviços desempenhados nas agroindústrias familiares.

Outra entrevistada aborda outra questão importantíssima, que chamou muito atenção da pesquisadora ao afirmar que ela mesma foi aprimorando os seus conhecimentos até criar então seu “próprio fermento” com:

“Você sabe como fermenta a mandioca? Você cozinha ela, bem cozidinha, coloca um pouquinho de sal, coloca vinagre e deixa dentro da panela tampada no outro dia ela esta azeda, ai tudo que você põe nela faz crescer, ai eu fermentei a mandioca e fiz o pão cílio, com farinha integral e coloco chia em tudo, essas bolinhas pretas ai, ai coloco chia, coloco linhaça, coloco germe de trigo, ai esse aqui é o pão cílio, e esse aqui é o de banana da terra com inhame [...] Meu avô era padeiro, eu não sei se existe herança genética, como que é de padeiro, mas eu sempre tive atração por coisa de forno sabe? E ele era padeiro, [...] era muito bom padeiro, minha mãe cozinhava que era uma coisa de louco, minha mãe também era outra muito artista na cozinha de inventar prato, esses negócios assim, e dava certo porque todo mundo gostava, então assim eu gosto de mexer com cozinha. Eu acho que é hereditário sabe? Dos dois lados rsrs, tanto pelo lado de pai, como pelo lado de mãe” (Entrevistada II. Pesquisa de campo 2017).

Essa entrevistada acredita que ocorreu um processo hereditário de conhecimentos. Acredita-se que está no sangue, hoje, trabalha bem com as quitandas, pois seu avô já foi considerado o melhor padeiro da região de onde ela tem origem, sendo que sua mãe também possuía grandes habilidades na cozinha. A tradição familiar e o resgate histórico das receitas são questões que também mereceram destaque nas entrevistas. Mior (2005), ao trabalhar a qualidade dos produtos, faz uma associação do gosto com a tradição familiar. Ele diz que nesse processo “evidencia-se aqui o enraizamento cultural da agroindústria colonial da região. É no aspecto do gosto, sabor e tradição colonial que o produtor e consumidor constroem uma identidade” (MIOR, 2005 p.220). São valores culturais e simbólicos, passados de geração em geração, através da alimentação, como exposto:

“Tem o pão integral pelo menos, é de uma amiga no caso, ela já até é falecida, que é a esposa da pessoa que doou esse terreno para fundação da agroindústria, que me ensinou. Então tem umas coisas assim, uma história bem forte. A questão da oração também foi ela, foi ela que me ensinou, é uma coisa que fica forte, uma história bonita né? Sempre, desde o início, antes de começar a fazer nossas atividades, nós fazemos uma oração pedindo a Deus proteção” (Entrevistada III. Pesquisa de campo 2017).

Vale mencionar um fato observado durante a pesquisa de campo: Antes de começar a produção, todos fazem uma oração, agradecendo a Deus. No momento, todos que estão trabalhando nessa unidade de produção, são católicos. Porém, já houve integrantes de outras religiões nessa agroindústria, sendo esse costume da oração uma cultura local que nunca deixou de acontecer. É muito forte em muitas comunidades rurais, de diversas regiões brasileiras, o valor simbólico, o respeito pelas tradições culturais religiosas.

“Que nós sempre cultivamos as hortaliças, é uma coisa que praticamente nasceu comigo né? Porque minha mãe fazia para consumo só. Já fazia cebolinha, couve, e as culturas de antigamente era diferente, porque, por exemplo: esse alface que a gente tem na horta hoje, no meu tempo de criança, eu não conhecia alface. A gente tinha almeirão, mas era uns almeirão diferente, almeirão roxo, você conhece? Que eles chama de almeirão língua de sogra, tem um outro almeiranzinho de folha fininha, muito gostoso por sinal, não tinha esses almeirão pra mim. Chicória, mas eles tinha outro nome, a gente tinha, a gente tinha aquelas culturas mesmo que era praticamente nativa da terra sabe”(Entrevistada IX. Pesquisa de campo 2017).

Essa entrevistada trabalha na agricultura com a comercialização de diversos legumes e verduras. Quando ela diz “a cultura antigamente era diferente”. Nota-se que ela percebe que atualmente está ocorrendo um processo de mudança na variedade genética dos alimentos, que ela tinha costume de consumir a alguns anos atrás. Uma das formas de se manter essas culturas é o resgate de semente crioulas. Bevilaqua *et al* (2007) aludem que os “agricultores familiares e suas associações são responsáveis pela manutenção de um patrimônio importantíssimo para a humanidade, que é a conservação das sementes de variedades crioulas e tradicionais de várias espécies (BEVILAQUA *et al*, 2007, p.654). Essas sementes devem ser conservadas em bancos de sementes e passadas de geração em geração.

Em relação ao tempo de existência, dentre as agroindústrias, nessa pesquisa, observou-se que a mais recente é a da entrevista IX, apresentada na Figura 11, que trabalha a Agroindústria Familiar de Minimamente Processados. Ela iniciou o processo de fabricação para comercialização da mandioca minimamente processada recentemente, há aproximadamente cinco meses. A pesquisadora desse estudo teve a oportunidade de acompanhar todo o processo de construção dessa agroindústria, desde a criação da planta baixa, estando presente nessa propriedade também no dia que essa família recebeu da vigilância sanitária o alvará de funcionamento.

Figura 11- Apresentação dos Membros da Agroindústria Familiar de Minimante Processado.



Fonte: Arquivo Pessoal da Pesquisadora (2017).

Wesz Junior (2011) relata que no ano de 2003 foi criado o Programa Federal da Agroindustrialização da Agricultura Familiar, que tem desempenhado um papel de suma importância no cenário do desenvolvimento rural brasileiro.

No município de Viçosa/MG, a unidade de produção mais antiga dessa pesquisa, é a da entrevistada V, que possui mais de trinta anos de existência e legalização, como mostrado na Figura 12 referentes à Agroindústria Familiar de Derivados do Mel, produzindo mel e derivados. Atualmente, essa família trabalha também com a fabricação de licores e pcles.

Figura 12- Apresentação da Agroindústria Familiar de Derivados do Mel.



Fonte: Arquivo Pessoal da Pesquisadora (2017).

Porém, muitas famílias também já realizavam a atividade de processamento de alimentos em suas propriedades, bem antes de criar a unidade de produção e de se legalizar a agroindústria, como relatado a seguir:

“Há quatorze anos nós já se encontrava na casa dos outros para produzir, mas aqui, a sede oficializada, temos cinco anos né?”(Entrevistada III. Pesquisa de campo 2017).

“Que eu faço queijo tem mais de 40 anos, e a agroindústria deve de ter uns 27 anos, que construí a agroindústria” (Entrevistada VI. Pesquisa de campo 2017).

Quando questionado aos atores sociais dessa pesquisa se existia alguma diferença da agroindústria de sua família para as demais agroindústrias da região, as respostas foram bem diversificadas, como poderá ser analisado nos relatos a seguir. Alguns produtores afirmaram não conhecer outras unidades de produção, mas foi observado que cada produtor possui sua própria identidade com sua produção:

“Eu acho que o diferencial que eu tenho hoje são as polpas, porque eu sou a única produtora de polpa de Viçosa [...]eu tenho polpa de maracajá, goiaba, caqui,manga, tenho mexirica, aí eu fiz de uva, fiz de acerola, tem muito pé de acerola, então agora eu tenho muita coisa.E agora vou plantar abacaxi,eu consegui as mudas lá no Espírito Santo, aí eu já preparei o terreno lá atrás vou plantar abacaxi [...]Todo dia que faço um trem diferente, aí vou ter que ficar fazendo rótulo diferente o tempo todo rsrs. O pessoal começou a gostar demais do meu pão. O que mais vendo é o de batata doce com rapadura, abacate, amendoim, chia, linhaça, essas também são uma das formas de diferenciar minha agroindústria, porque agora quem compra de mim, já sabe

que vou inventar moda, não tem como. Igual bolo de café... eu já comi muito bolo de café, só que o pessoal faz bolo de café com o café coado, eu faço só com o pó rsrs, fica muito esquisito rsrs, mais fica gostoso, e não uso leite, o pessoal usa, eu invento moda né?” (Entrevistada II. Pesquisa de campo 2017).

“Que a gente tem muito mais variedade do que os outros” (Entrevistada IV. Pesquisa de campo 2017).

“Na verdade vou te falar com muita sinceridade, eu não visitei nenhuma até hoje, eu não conheço outra, aqui a variedade é muita, tem a pimenta, tem o licor, tem o doce, tomate seco as quitandas, pois é aí que vem o negócio porque tem uma época do ano que não vende doce, na época do calor é ruim de vender doce, aí vende no frio, aí quando está ruim para vender o doce, você tem que pular para outra coisa, igual agora ultimamente está muito ruim para vender doce, porque as pessoas estão com intolerância ao leite, colesterol alto, aí no que estou investindo nas quitandas, porque as quitandas eu faço, integral, eu faço sem glúten, sem glúten sem lactose, aí atende mais pessoas, aí quando chega agora final de ano vende muito doce, é um horror, vende muito doce, aí a gente foca no doce de novo, por isso que tem tanta variedade [...] a gente produz muito hoje a gente está num patamar que tudo que faz vende, ganhou nome, mais assim é uma coisa que meu pai fala, ele não abre mão ele não põe conservante, isso é uma coisa, porque aí a gente tem espaço garantido, porque tudo hoje é industrializado tudo faz mal. Então esse é o diferencial ele não põe nada de conservante, são vitórias assim, e ao longo disso até que o pessoal conhece você tem que ser muito bom vendedor sabe, o primeiro diferencial é esse você tem que ser bom vendedor[...] Então igual eu te falei agora antes, as vezes você vende muito, aí de repente cai, aí o que a gente teve que aprender a não focar em um produto só, não só no doce, porque aí tem o doce de pedaço, de vidro, a gente vendia muito no Amantino (supermercado), caiu a venda, aí teve a oportunidade da merenda escolar, porque aí supriu o lugar do Amantino (supermercado), (Entrevistada X. Pesquisa de campo 2017)”.

O que difere a entrevistada II dos demais entrevistados é por ser a única da cidade a produzir polpa de frutas; ou seja, se torna uma referência no mercado. Como a unidade dela é de produtos de origem vegetal, ela pode trabalhar tanto com a polpa de fruta quanto com a fabricação de quitanda na mesma unidade. Porém, essa produtora divide os dias da semana em que vai manipular cada tipo de alimento. Nota-se também a diversificação na produção dela de quitandas, onde é agregado valor à produção.

A entrevistada IV possui uma grande variedade de produtos na sua agroindústria de quitandas (broas, bolos, roscas e biscoitos) tornando-se referência tanto nas feiras quanto nos supermercados da cidade. Já a entrevistada X, além da variedade de quitandas, produz também conservas, doces, picles, não colocando nenhum tipo de conservantes na sua produção. Outro fato importante que ela relatou, foi a sazonalidade dos produtos que ela fabrica, porque, de acordo com cada safra, ela produz determinado tipo de alimento e estoca para o ano todo. Isso também reflete na questão financeira, pois ela utiliza todas as matérias primas que possui, em determinada estação do ano, evitando assim a compra de terceiros:

“Ah, cada um tem seu jeito de fazer né? A diferença do nosso, valorizo muito a qualidade do nosso, igual assim dizem que mãe tem muito carinho com seus filhos, então assim também é com os nossos produtos. Eu valorizo muito a qualidade do nosso produto” (Entrevistada III. Pesquisa de campo 2017).

“A produção do meu é diferenciada porque a gente é uma coisa do produtor, direto para o consumidor. Quer dizer, ele não passa por terceiros, não é terceiro não. Como diria, pelo atravessador, entendeu? Então ele não passa pelo atravessador”(Entrevistada V. Pesquisa de campo 2017).

Os agricultores familiares são detentores de vários potenciais e habilidades, pois produzem sua matéria prima de qualidade, a beneficia, e além disso, vão para as feiras fazer a comercialização e divulgação de sua mercadoria final processada. Junior *et al* (2009) acreditam que os agricultores familiares realizam essa relação de atividades, com a finalidade de baixar seus custos e, como forma também de diminuir o trabalho intermediário, citado pela entrevistadora, como atravessadores:

“Tem o doce de leite tradicional e agora o doce de leite de café. Eu acho que isso é um diferencial. Eu acho que o fato de nós sermos pequeno, dá oportunidade de dar uma atenção maior para as pessoas, um contato maior, e eu gosto disso, eu sei que uma empresa maior, não é, que ela não tem como” (Entrevistada XI. Pesquisa de campo 2017).

O diferencial da produção do entrevistado XI é essa diversificação na produção, pois, a partir do momento que ele resolveu criar um doce de leite com outro sabor do tradicional que o público tem costume de consumir, as vendas se ampliaram. Outro fato importante mencionado, é que o café é um dos produtos agrícolas mais cultivados nesse município, como já discutido nesse capítulo. Mior (2005) alude que as agroindústrias de pequeno porte possuem uma relação mais direta com o consumidor, através das feiras, varejos, mercados institucionais, sendo isso um ponto positivo. Ele ainda afirma o processo em cadeia, onde “o cuidado com a produção da matéria prima e com o seu processamento, o acompanhamento pessoal de todo o processo e o contato direto com o consumidor denotam o surgimento e difusão de uma nova forma de ordenar a produção e consumo de alimentos (MIOR, 2005, p. 225). Esse ponto é pontuado por uma das entrevistadas, ao afirmar que:

“Meu diferencial é que eu faço meu produto de vários tamanhos, a indústria já é tudo padronizada, então porque que eu acho que às vezes eu vendo muito queijo? É porque que cada um tem o seu tamanho, eu tenho para uma pessoa, eu tenho para duas pessoas, eu tenho para dez pessoas,entendeu? É bem diversificado o tamanho do queijo, e, por exemplo, você já foi à feira de Viçosa? Porque tem um menino que vende lá que ele já vendia na época da minha sogra, quando eu comecei com 30 litros, eu levei ½ dúzia de frescal, uns nozinho no palitinho, e uma ½ dúzia de barra de mussarela, não dava para fazer muita coisa não porque não é só com 30 litros, eu fiz 30 litros para frescal, 30 litros para mussarela. Ele está no mesmo tanto da época que eu entrei e isso já tem 15 anos. Enquanto ele levava 3 caixas, eu levava uma caixa só, hoje eu levo 8 e ele continua levando as 3 dele. Então assim, você

vê que ele não tentou melhorar, porque o queijo dele acabou, acabou entendeu? Eu olho, adoro um trem diferente, não é que eu tenha inveja, mas eu acho que se você fez uma coisa criativa, se eu sou capaz de fazer, eu vou fazer para mim” (Entrevistada XII. Pesquisa de campo 2017).

De acordo com Fernandes e Engel (2016, p.190) as agroindústrias familiares possuem como uma de suas qualidades “tratar de uma atividade que envolve o processamento de matéria-prima oriunda da própria agricultura familiar sendo uma atividade realizada por integrantes de um núcleo familiar, cujo foco principal é agregar valor ao produto final destinado à comercialização”. Na fala da entrevistada XII, observa-se que ela agregou valor na sua produção quando resolveu não padronizar mais sua produção, sendo esse o diferencial dela perante os outros produtores de queijo. Essa não padronização é um potencial em relação à comercialização, pois atingem todos os públicos. Hoje, o número de pessoas que exige consumo de alimentos em porções menores é muito grande, como discutido no capítulo IV. A cada dia no Brasil, cresce o número de pessoas que moram sozinhas, e a cidade de Viçosa/MG, por ser uma cidade com perfil universitário, tem aumentado o número de habitantes morando sozinhos ou em repúblicas. Com isso, o apelo por alimentos em menores proporções é cada vez maior.

5.4. Histórico da Associação ASSOV

O associativismo visa a ampliação da economia solidária em diversos segmentos do país. Conforme expresso pelos autores “o associativismo seria o conjunto das formas de cooperativismo com outras formas de união de pessoas para a busca em conjunto de solução para problemas comuns” (VARELA; PLATIAU, 2003 p. 319).

Nos últimos trinta anos tem aumentando o número de associações de produtores agrícolas no país, sendo de fundamental importância para o surgimento dessas associações os seguintes fatores: “a necessidade das comunidades de poder contar com representações jurídicas; a atuação de atores externos, como a igreja, as ONGs, os serviços de extensão rural e os projetos públicos; a existência de apoios ou financiamentos reservados para projetos associativos comunitários” (SABOURIN *apud* LIMA; VARGAS, 2015 p.161).

A principal associação relacionada as agroindústria no município de Viçosa é Associação de Produtores de Agroartesano de Viçosa (ASSOV). De acordo com dados encontrados no Caderno de Ata, essa associação foi fundada no dia 04 de dezembro de

1997, na cidade de Viçosa, Minas Gerais, sendo uma sociedade civil, sem fins lucrativos, sem distinção religiosa, política, racial ou social, regida por um estatuto.

Em sua fundação, a ASSOV contou com representantes de diversas comunidades rurais de Viçosa/MG, tais como: Arrudas, Boa Sorte, Estação Velha, Cardoso, Córrego do Fundo, Cristais, Estiva, Nobres, Piúna, Silêncio, Vista Alegre. E ainda teve a participação de representantes da EMATER, que observou a necessidade dos agricultores da região de Viçosa/MG em possuir uma associação; sendo assim, prestou assistência para fundação e criação da ASSOV.

A associação já contou com dez diretorias formadas por seus sócios, com a finalidade de contribuir para o desenvolvimento da associação. Durante essa trajetória histórica de mais de 20 anos da ASSOV, foi de grande valor o apoio e contribuição de seus associados que, nesse percurso, tiveram uma rotatividade de produtores e agricultores familiares de Viçosa/MG e região, sempre empenhados a ganhar seu espaço no mercado, com produtos de qualidade.

Outra instituição que também merece reconhecimento nesse processo de criação da ASSOV, foi a Prefeitura Municipal de Viçosa/MG, que, na época, era representada pelo secretário de agricultura e meio ambiente. A prefeitura, por diversas vezes, financiou transporte dos produtores, para exposição e divulgação em diversos circuitos de feiras na região, bem como na capital mineira, além de participação em feiras de agricultura familiar nos estados do Distrito Federal, Rio de Janeiro e Espírito Santo. Nos primeiros anos, a prefeitura contribuiu de forma significativa, alugando um ponto de comércio, onde todos os associados podiam expor e vender seus produtos, local denominado “Quiosque do Produtor”. No decorrer desse processo, com a legalização e reestruturação da feira livre de Viçosa, os produtores ganharam também 12 m² nessa feira. Desde sua fundação, a ASSOV trouxe muitos benefícios para seus associados, dentre eles, à emissão de notas fiscais pelo Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ) - 02651.052/0001-53.

A ASSOV, como outras associações, foi criada para fomentar a união de agricultores familiares no município de Viçosa/MG e, através de atividades coletivas, conseguirem benefícios para seus associados. Com a criação dessa associação aumentaram-se as alternativas para inserir os agricultores em diferentes mercados, contribuindo para o processo de comercialização. Através da ASSOV, hoje, os agricultores do município de Viçosa/MG, conseguem ter acesso aos programas governamentais, via auxílio da EMATER, participando ainda do circuito de feiras da

cidade, sendo elas: Feira Livre de Viçosa, Feira Cultura e Agroecológica da Violeira, Feira Quintal Solidário e Feira Rede Raízes da Mata. No ponto de vista desses agricultores, a ASSOV foi de grande relevância nesse processo de construção e solidificação das agroindústrias familiares e para agricultura familiar do município.

“A EMATER abriu a associação para a gente se filiar, e dessa associação que surgiu, envolveram o selo de qualidade, os processos que precisava de ser feito na época né? E essa associação é a ASSOV rsrs. A ASSOV tem mais de 20 anos, nós fundamos a ASSOV né? Fui sócia fundadora da ASSOV, lembro que quando saiu o selo SIM eu fui a primeira a receber rsrs. Foi uma festa, foi na época de Fernando Santana (prefeito), ele veio aqui trazer o selo para mim, foi uma festa. Depois a família do entrevistado X que recebeu também. Querendo ou não a ASSOV ajuda no início, então eu não sabia por onde começar rsrs” (Entrevistada VI. Pesquisa de campo 2017).

Nota-se, na fala da entrevistada VI, como foi importante a fundação dessa associação. No momento da entrevista, essa agricultora ficou muito emocionada relatando todo esse processo, de gratificação em receber das mãos do prefeito o primeiro Selo de Inspeção Municipal (SIM) de Viçosa/MG. Essa produtora também foi uma das primeiras agricultoras do município que conseguiu o financiamento do governo, através da linha de financiamento PRONAF Mulher, para investir na sua agroindústria de derivados do leite, onde o principal produto comercializado era o queijo.

Na pesquisa de campo, quando foi questionada como era organizada a agroindústria (se era familiar, associação, cooperativa ou empresa), notou-se força nas respostas, quando os entrevistados afirmavam ser do tipo familiar, mas também de associação, devido a inserção na ASSOV. Observa-se nos relatos abaixo:

“É como que eu classifico? É individual, e associação. Porque assim, é, a produção é individual mas a comercialização não. É tudo através da ASSOV, igual a prefeitura. É compra individual, então num é tudo pela ASSOV. A ASSOV é nas feiras e escolas estaduais, o município mesmo é compra individual, então eu atendo estes dois públicos” (Entrevistada I. Pesquisa de campo 2017).

“Além de estarmos inseridos na ASSOV, temos aqui essa sede da padaria comunitária. Eu acho que a partir do momento que você tem, igual aqui, tem essa sede para a gente trabalhar, é um encontro, é uma participação na comunidade, e assim a gente espera um retorno, espera mais aquilo que comentei mais cedo, o dinheiro é bom, mas às vezes não é tudo, né? É lógico que a gente quer ter um retorno mas a primeira coisa que vem assim, é a questão do carinho, o respeito, a responsabilidade, eu acho que isso aqui a gente oferece, não importa assim a quantia que a gente está fazendo, mas você vê assim, aquela responsabilidade né?[...] sempre nos fizemos isso aí, todo mundo trabalhamos junto, sempre fortalecendo a união. Então por isso que a gente conseguiu essa sede, porque uma das coisas que sempre foi focalizada aos olhos do povo aqui da nossa comunidade, foi esse trabalho coletivo” (Entrevistada III. Pesquisa de campo 2017).

“A gente aqui é familiar mesmo. Estamos inseridos na ASSOV, eu emito minha própria nota, mas o que levo de benefício de lá é o código de barras né, que me interessa né? E o mais é que eu não quero sair do grupo né? Eu quero está lá, quer dizer, se eu quisesse montar o meu separadamente eu já poderia, ficaria até mais em conta, mas o problema é que eu já tenho muitos anos que eu estou lá, então é muito bom, é ótimo na divulgação e de estar com o grupo” (Entrevistada V. Pesquisa de campo 2017).

“Somos agroindústria familiar e somos associados na ASSOV. Igual agora, surgiu a oportunidade de nós está oferecendo a merenda escolar aqui para prefeitura de Teixeiras como agroindústria familiar. Agora que tivemos a oportunidade, porque assim, como a gente é associado em Viçosa, por meu pai ser um dos fundadores e tal da ASSOV, a gente é associado lá. E lá era assim: se sobrasse a cota iria para gente, nunca sobrou, aí a EMATER aqui chamou a gente esse ano” (Entrevistada X. Pesquisa de campo 2017).

Observa-se também nos depoimentos, a percepção dos entrevistados quanto aos trabalhos individuais que eles realizam em suas unidades de produção, bem como o reconhecimento do trabalho coletivo, realizado na associação ASSOV. Na padaria comunitária, citado pela entrevistada III, como já mencionado nesse estudo, essa é a única agroindústria do estudo organizada no formato de associação comunitária. A coletividade em organizações rurais, como associações e cooperativas, é de suma importância para os agricultores. Assim, as atividades desenvolvidas pela agricultura familiar são fortalecidas no associativismo, contribuindo para o desenvolvimento rural.

O único produtor que não é associado na ASSOV é o entrevistado XI, que, como já explicado nesse capítulo, não é considerado agricultor familiar, de acordo com a Lei nº 11.326/2006, encaixando-se na categoria de empresa como micro empreendedor. Porém, quando questionado aos entrevistados, se eles, em algum momento, pensaram em montar alguma associação ou cooperativa com outras unidades de produção, durante o processo de construção e solidificação da agroindústria, ele respondeu o seguinte:

“No nosso setor de doce de leite não, eu vou ser muito sincero porque eu acho, eu gosto das coisas muito justas né? É, quando entrei nesse ramo aí a gente começa a conhecer um pouco melhor. Hoje eu faço cotação de leite, né? Eu acompanho a cotação de leite e troco ideias com outras pessoas. Eu sinceramente, as vezes eu penso, apesar de eu não ter tempo para isso né? Rrsrs. Eu tenho vontade de montar tipo associação do leite aqui, porque eu acho tão injusto. Só para você ter ideia que a cotação do leite desse mês, que é pago esse mês, referente mês passado é, foi R\$ 1,10. Isso foi o preço de CEPEA (Centro de Estudos Avançados em Economia Aplicada), aqui provavelmente eles devem pagar no máximo, no máximo R\$ 1,07 ou R\$ 1,08. Então quer dizer, no mês de outubro, final do ano que normalmente o preço do leite é bem maior, só para você ter ideia ano passado, nesse mês, o preço do leite estava R\$ 1,70 mais ou menos. Olha só, o tanto que desvalorizou sabe? É, mas enfim, tem diversas questões econômicas, de clima. Eu tenho uma vontade de montar uma associação, porque eu acho uma sacanagem, tanto que hoje os outros fornecem leite para gente, é, estou pagando um preço que eu paguei de dois a três meses atrás. Eu não abaixei meu preço, igual o pessoal está pagando R\$ 1,08 aí eu estou pagando R\$ 1,25 né? Porque não é justo, então assim, associação de doce de leite não,

entendeu? Essa não é a ideia, mas de leite, que uma matéria prima do nosso produtos, sim” (Entrevistado XI. Pesquisa de campo 2017).

Como já mencionado anteriormente, este entrevistado compra a principal matéria prima de sua agroindústria, o leite, de agricultores famílias da cidade de Coimbra/MG, cidade onde está localizada sua unidade de produção. Nota-se que este entrevistado tem contribuído para o desenvolvimento local, fomentando o trabalho da agricultura familiar, e, além disso, segundo esse relato, pensa em contribuir ainda mais com setor agropecuário local.

Os outros entrevistados dessa pesquisa responderam que não pensaram em formar associação ou cooperativa nesse processo, por não ser um processo viável, pois, muitos moram em comunidades muito distantes da outra, o que inviabiliza a ida para outras localidades. Vale ressaltar que esses agricultores, além de trabalharem nas unidades de produção, desenvolvem também outros trabalhos agrícolas e ainda se ocupam com os cuidados da casa.

5.5. Os Desafios e as Vitórias Vivenciadas no Processo de Agroindustrialização: Reflexos na Qualidade de Vida

Seja no meio rural ou urbano, quando se inicia uma atividade que nunca foi desempenhada antes, gera-se certo desconforto ou insegurança, para se iniciar o processo. Entrar no ramo das agroindústrias familiares não é uma tarefa fácil, pois os agricultores familiares, apesar possuírem uma gama de conhecimentos populares, costumes e tradições, ainda possuem limitados recursos financeiros e poucos conhecimentos técnico-burocráticos sobre essa atividade.

Em relação a esse processo, nessa pesquisa, os entrevistados descreveram algumas dificuldades por eles vivenciados, no início e no decorrer do processo de agroindustrialização, como: acesso a políticas públicas; aquisição de matéria prima, quando era terceirizada (ex.: farinha de trigo, embalagens e rótulos); trabalho sem estrutura; público para comercialização. Além de relatarem, que no início, todo dinheiro que entrava era destinado ao investimento na agroindústria, dando a impressão, que não estavam, tendo retorno nenhum; os recursos financeiros próprios eram escassos e a segurança nas propriedades rurais precária.

Sacco dos Anjos *et al* (2004, p.542) corroboram que o “crédito agrícola é um poderoso instrumento de desenvolvimento e de justiça social, sempre e quando forem

cuidadosamente planejadas as metas, o público-alvo a ser priorizado, os limites e obstáculos em sua implementação”. Esses autores expõem que programas, a exemplo do PRONAF, na região Sul do Brasil, possuem algumas limitações, tais como: escassez dos recursos a serem empregados; recursos destinados a “venda casada” de pacotes tecnológicos (ex. fumo). Eles afirmam que o fumo tem um importante papel na balança comercial e para cota de exportação brasileira, porém, em seu cultivo é muito grande a utilização de agrotóxicos e é elevada a jornada de trabalho familiar. Para esses autores, outras culturas deveriam ser levadas para os agricultores dessa região Sul, como os pacotes agroecológicos, como forma sustentável de reprodução social, ou o turismo rural, o artesanato que é alternativa sustentável de renda e ocupação.

Nesse estudo, em alguns relatos, percebeu-se que os agricultores tiveram dificuldade em acessar as políticas públicas, pois tinham medo de adquirir dívidas e não conseguirem quitá-las devido aos juros elevados do banco ou, até mesmo, receio de investir e não ter retorno. Para os agricultores dessa pesquisa, esse processo de acesso às políticas públicas é visto como muito burocrático.

“Desafio foi, é financeiro sim. Porque assim, a gente foi construindo na possibilidade que a gente podia né? Mas questão de políticas públicas tem bastante acesso, só que assim, nós optamos por não acessar as políticas públicas PRONAF, então um dos motivos foi que às vezes, com nosso próprio recurso, nós conseguiria tá encaixando, ou construindo, se adequando. E outra, é assim, medo de não ter venda, de não ter mercado e depois ficar com uma dívida e não ter condição de quitar a dívida” (Entrevistado I. Pesquisa de campo 2017).

“Então os principais desafios foram, porque para você conseguir uma luz para todos, não é assim: você faz um documento e tá chegando a luz. Gastou dois anos isso é um desafio” (Entrevistado III. Pesquisa de campo 2017).

“As dificuldades elas tem até hoje né? Então, eu entendo muito que é mexer com a parte fiscal, essa parte burocrática fiscal, e a parte de financiamento também, porque está começando, é difícil de você achar um financiamento de banco de setor privado, público né? Então seria mais essa parte financeira e essa parte fiscal” (Entrevistado XI Pesquisa de campo 2017).

Fernandes e Engel (2016) corroboram sobre as vantagens e desvantagens de legalização das agroindústrias. Como vantagens essas autoras destacaram que, com a legalização, aumentam a possibilidade de comercialização via políticas públicas, como exemplo, o PNAE e o PAA; amplia-se o número de clientes, consequentemente, aumenta a produção. Como desvantagens, elas citam: o pagamento de taxas e impostos e também a dificuldade que os gestores encontram em realizar esse processo. Elas ainda afirmam que esse processo de legalização para os agricultores familiares é considerado

complicado, embora o Estado, nos últimos anos, tenha contribuído mais com a promoção de políticas públicas.

“Então, as dificuldades eu vi porque eu não sabia nada né? Então é um processo lento, que você tem que aprender, tem que adequar, tem que fazer tudo de acordo como está a legislação. A agricultura familiar sempre viveu de pouco, de muito pouco, se abriu a porta para você ter um pouquinho mais, então você tem que correr atrás e fazer, é seu” (Entrevistado II. Pesquisa de campo 2017).

“Quando o pessoal veio fazer a vistoria, a primeira pergunta que ela fez foi: vocês vão descer de helicóptero? Aí aquilo assusta, porque a pergunta, “cadê o caminho?” aí simplesmente a gente fica sem saber a resposta. Porque vocês vão descer de helicóptero? Porque não tinha caminho. Aí começa “vocês tem seis meses para resolver a questão do caminho”. Aí a gente já começa a pressionar né? Ganhar o caminho, aí a pessoa não iria dar o caminho, aí nós começa a pressionar para a pessoa vender o caminho, a pessoa não queria vender o caminho também. E a gente também não queria perder o terreno? Nós começamos a pressionar o dono para vender o terreno, então também é um desafio, porque ou a gente comprava o caminho, ou perdia o terreno, perdia o projeto” (Entrevistado III Pesquisa de campo 2017).

“Aí, os desafios são muitos rsrs. Quando foi bater a laje, por exemplo, aqui, a gente não tinha onde morar, e bateu a laje comigo morando dentro de casa. Foi uma época muito difícil e também [...] também que a gente não recebia, que a gente vendia bastante para prefeitura e não recebia, isso também foi uma época muito difícil” (Entrevistado IV Pesquisa de campo 2017).

Mior (2005) confirma que, para o agricultor familiar, o maior desafio é conseguir se legalizar, por conter muitas exigências, como questão fiscal, ambiental e, principalmente, sanitária. Ele ainda relata que são nesses processos que surgem as associações e cooperativas, a fim de contribuir com as realizações desses processos. O público pesquisado relatou que o processo de se legalizar foi muito difícil, sendo considerado o assunto que eles possuem mais dificuldades em lidar.

“Tem bastantes dificuldades, por exemplo, igual te falei, a gente não tem o carro próprio para fazer o transporte. Ainda é uma grande dificuldade que a gente passa porque tem que botar as coisas dentro do carro, como aqui tem muito pó na estrada, tem que ficar bem fechado. Às vezes, a gente coloca uma toalha por cima, para poder não entrar pó, até chegar no asfalto, porque senão chega lá muito empoeirado. A própria estrada em si tem sido uma dificuldade porque é uma estrada muito mal conservada, e no dia de chuva é muita lama” (Entrevistado IV Pesquisa de campo 2017).

“A segurança né? Porque igual, aqui os materiais estava tudo aqui, para terminar (construção da agroindústria), aí o pessoal levou tudo. A noite agora dá medo ficar aqui, aí tem um ano e meio que estamos morando na rua. Todo dia a gente vem 06:00 horas da manhã para trabalhar e volta para rua finalzinho da tarde, mas é difícil para nós que viveu sempre na roça, acostumar lá no apartamento. Até hoje eu não acostumei” (Entrevistado XIV Pesquisa de campo 2017).

“A dificuldade? Ai meu Deus, qual dificuldade? É, a única dificuldade foi eu ficar sozinha. Tinha dia que eu subia às 22:00 horas da noite, e eu subia com os queijos tudo, e tem dia de sábado pra feira, eu tinha que ir lá embaixo buscar os queijos. Quando dava para eu fazer, até porque eu não fazia todo

dia, porque eu fazia com pouco leite. Quando eu passei a fazer mais, que eu arranjei um leite fora, para aumentar minha produção, aí eu tinha que ir no sábado de madrugada lá, ou senão ficar até tarde lá para poder trazer o queijo. Aí eu fazia o frescal na sexta-feira para sábado, aí eu tinha que ir lá mais tarde né, ou senão de madrugada” (Entrevistado XII Pesquisa de campo 2017).

Como dificuldades também foram relatadas as mazelas sociais, que afligem nosso país, como, por exemplo, a violência relatada pela entrevistada XIV. Essa produtora teve seus móveis todos roubados, bem como seus materiais de construção, quando saiu de sua propriedade na zona rural para expor em uma feira noturna da cidade. Muitos produtores relataram o grande aumento de roubos em suas propriedades, principalmente, em dias de feiras, em que as propriedades ficam sem nenhum membro do grupo familiar para tomar conta, sendo que esses assaltos também têm ocorrido no caminho de volta para casa, depois das feiras. Outro ponto destacado pelos entrevistados foi à falta de pavimentação das estradas rurais, onde, em dias de chuva, essa população fica praticamente isolada.

Quanto as conquistas vivenciadas nesse processo, os atores sociais pesquisados, informaram que foram inúmeras, como: a realização de capacitações e cursos; conseguir adquirir matéria prima do vizinho a um preço acessível; oportunidade de aumentar os laços de amizade; reconhecimento do público do trabalho desenvolvido pelos agricultores familiares; formação de diversas parcerias, com a EMATER, prefeitura, SENAR, vigilância sanitária; união da comunidade; independência financeira; produtos de maior qualidade; facilidades na venda direta para o consumidor; participação em feiras; oportunidade de ampliação das mercadorias ofertadas; fabricação de produtos sem conservantes; melhoria da alimentação. Sendo todas essas conquistas até hoje colhidas como frutos desse processo, como relatado:

“De bom né? Por ser um produto de qualidade, direto do produtor para o consumidor, tem uma boa saída. Então por isso que eu passei para esses outros produtos, para poder complementar a renda né? Porque só o mel agora não está dando, com essas doenças que estão aparecendo nas abelhas, então isso tudo está sendo prejuízo. O tempo também tá contribuindo muito para diminuição da produção, então são vários fatores que estão influenciando. O licor eu mesmo produzo, a cachaça é de um senhor duma roça aí, é uma cachaça artesanal, é fabricação própria sabe? Tudo pouquinho que ele fabrica lá a gente vai lá e pega. Aí o restante é da gente, por exemplo, os licores, esses pcles, essas coisas aí, geleias, isso aí eu fiz o curso no SENAR. O licor eu já trabalhava há muito tempo, aí aproveitei, que o SENAR estava oferecendo o curso de licor, quer dizer, obtive um pouquinho mais de conhecimento. E o pcles, então, as geleias, então a gente está começando entendeu? A variar os produtos, mais exatamente graças a esse curso né, que está sendo oferecido, apesar de que a EMATER me ajudou demais” (Entrevistado V Pesquisa de campo 2017).

“Mas também as vitórias são muitas né? Porque nós compramos aqui já tem cinco anos, e era só a casa, já construímos aqui em cima. A gente mantém a nossa família com o dinheiro que sai daqui” (Entrevistado IV Pesquisa de campo 2017).

“Um grande ganho foi minha independência, nossa senhora rsrs. Independência ou morte rsrs. Com certeza, com certeza. No aspecto financeiro né?”(Entrevistado XII Pesquisa de campo 2017).

Wesz Junior *et al* (2009) aludem que, a partir do momento que famílias rurais começam a trabalhar ou participar de atividades relacionadas ao beneficiamento de alimentos, como as agroindústrias familiares, a renda familiar tem apresentado um significativo acréscimo. Dessa forma, é possível ampliar a aquisição de materiais, melhoria da alimentação, independência financeira, investimentos na educação dos filhos, como mostram os seguintes depoimentos:

“Olha, é, eu não posso reclamar não porque toda vida eu entreguei só no comercio aqui. Eu não tive problema com minha produção não sabe, mas eu entregava no Vilela e ali eu fiquei a vida toda, rsrs. Eu entreguei queijo lá uns 40 anos, ele ficava com toda minha produção” (Entrevistado VI Pesquisa de campo 2017).

“Os ganhos trabalhar por conta própria né? Ganha um pouquinho mais, que assalariado, empregado, apesar que tem horas que é pior né? Não tem folga, não tem férias, aqui trabalhamos de segunda a segunda, segunda a domingo rsrs. Raramente, como se diz, uma ou duas vezes, às vezes a gente revende o leite para fora, para descansar um pouquinho, mas isso é raro de acontecer, porque as vacas não para de produzir leite né? É todo dia rsrs” (Entrevistado XIII Pesquisa de campo 2017).

Fernandes e Engel (2016, p.192) ratificam que são várias as benfeitorias que os agricultores familiares recebem com a construção das unidades de produção, sendo as agroindústrias importantes bases para sustentar a agricultura familiar. A agroindústria ainda “propicia um incremento na renda familiar, gera emprego, auxilia a reduzir o êxodo rural, melhora a qualidade de vida da família e influencia no desenvolvimento do município onde está instalada, bem como da região onde comercializa os produtos, dentre outras contribuições. Afinal, o que vem a ser qualidade de vida?

A qualidade de vida é um conceito subjetivo e objetivo, sendo diferente sobre o ponto de vista de cada pessoa. Moreira *apud* Sousa (2009) considera que a qualidade de vida tem relação com os elementos subjetivos, sendo esses elementos os geradores de sensação de bem-estar. Possui também relação com os elementos objetivos, como aquisição de bens materiais, dentre outros serviços, considerados indispensáveis para o modo de vida. Sousa (2009), em seus estudos, trabalhou com o modelo conceitual de qualidade de vida, proposto por Metzen *et al* (1980) onde os autores se baseiam em

onze domínios da qualidade de vida, a saber: moradia, saúde, educação, trabalho, renda, equipamentos comunitários, lazer, segurança, família, integração social e religião. Neste estudo realizado por Sousa (2009), buscou-se contemplar os agricultores familiares que vivem em assentamentos rurais na região nordeste brasileira, identificando-se, na percepção dos agricultores, os componentes da qualidade de vida, em seus aspectos objetivos e subjetivos.

Nesta pesquisa em questão, não se trabalhou com essas dimensões, porém foram identificadas algumas delas, quando a pesquisadora questionou se com a implementação e consolidação da agroindústria havia acontecido melhorias na qualidade de vida. Apareceram as seguintes dimensões, dentre as respostas: a importância do trabalho, a renda/aspecto financeiro, o poder de compra/ aquisição de bens, a segurança alimentar, integração social, e a insatisfação com a segurança.

“Houve financeiramente sim né? Porque se você tem uma renda maior, tem uma condição de vida melhor, acesso a algumas coisas que antes não poderia ter né, que era mais restrito antes” (Entrevistado I. Pesquisa de campo 2017).

“Ah, com certeza, eu já comprei um monte de coisas. Eu não tinha carro, na alimentação, graças a Deus, meu marido, o que recebe de aposentadoria, sempre deu para comprar arroz e feijão, nunca faltou né? E muita coisa eu produzo aqui para comer, nossa alimentação é muito saudável [...] então assim, a gente tende a crescer. Casei um filho, formei outro entendeu? Então tudo isso eu consegui com ajuda do que a gente ganha aqui” (Entrevistado II. Pesquisa de campo 2017).

“Com certeza, com certeza. Eu acho que na questão da alimentação da renda, nas duas coisas, eu acho que a partir do momento que você tem, igual aqui, tem essa sede para a gente trabalhar, é um encontro, é uma participação na comunidade” (Entrevistado III. Pesquisa de campo 2017).

De acordo com o trabalho realizado por Azevedo (2004), sobre a agricultura familiar orgânica e qualidade de vida, a alimentação é uma categoria de relevância a ser analisada. Para ela “a nutrição é um dos principais fatores de promoção da saúde humana e da qualidade de vida e de que são inegáveis as repercussões do modo de produção agrícola sobre o estado geral de saúde da população” (AZEVEDO, 2004, p. 41). Nessa pesquisa, a segurança alimentar tem sido um aspecto positivo em relação à qualidade de vida, pois, além dos alimentos cultivados na agricultura, essas famílias consomem também os alimentos processados em suas unidades de produção; tendo, assim, acesso a uma alimentação diversificada e nutritiva.

“Sim, bastante, principalmente no econômico né, para a gente viver só da agricultura, a gente vive, mais vive mal, porque é assim a terra da, mais a pessoa tem que vender, porque você não vive só do que a terra da, eu posso dizer que melhorou a minha vida, e a vida de muita gente que eu conheço também, porque até as minhas vizinhas aqui as duas que vem me ajudar à vida delas com certeza melhorou também, então esta se formando um círculo

né, um ajudando o outro, alias todo mundo se ajudando (Entrevistado IV. Pesquisa de campo 2017)”.

“Sim lógico, olha, em tudo né? Porque às vezes a gente queria ter uma coisa e não tinha condições de ter né e aí a gente foi melhorando ao mesmo dentro de casa, um móvel, uma geladeira a mais rsrs né? Então sempre houve sim uma melhoria”(Entrevistado V. Pesquisa de campo 2017).

“Com certeza, melhorar o volume de venda, melhorar uma qualidade do produto para o consumidor né? Com certeza vai melhorar e muito ainda”(Entrevistado IX. Pesquisa de campo 2017).

O aspecto do trabalho relacionado à renda foi também citado, como forma de qualidade de vida. Ainda fazendo menção ao estudo realizado por Sousa (2009), o trabalho foi visto para os assentados como uma atividade que está diretamente relacionada com o acesso à terra, a sua rotina diária. A autora acrescenta que: “é através do trabalho que o homem transforma a sua existência e se transforma, a depender das circunstâncias no qual este se realiza (SOUSA, 2009, p.300). Para os atores sociais dessa pesquisa, o trabalho está diretamente relacionado à geração de renda e aquisição de bens pessoais.

Contudo, de acordo com os autores supracitados e as discussões realizadas nesse capítulo, compreendeu-se que a origem da família possui ligação significativa com o trabalho que os agricultores desenvolvem na terra. A grande maioria dos atores sociais, que compõe essa pesquisa, possui origem da cidade e região de Viçosa/MG, mesmo, saltem outros, que são do Triângulo Mineiro, ou da região leste de Minas, com rara exceção, um participante de outro estado, Espírito Santo.

Contatou-se também que o processo sucessório no município de Viçosa é um processo intenso, ocorrido com a grande maioria das famílias dessa pesquisa. Ter o acesso à terra para essas famílias, de origem agrícola, é de grande relevância, pois a terra possui o valor simbólico e cultural passado de geração em geração, sendo também o meio de subsistência e de fonte de trabalho e renda. As famílias desse estudo são consideradas famílias pluriativas, de acordo com a definição que Schneider (2003) atribuiu para essa categoria. Essas famílias, além de trabalhar com a agroindústria, cultivam uma diversificação de alimentos. Essas propriedades são locais ricos em recursos naturais, com solo fértil, o que permite essa grande diversificação na produção.

O processo de agroindustrialização, no município de Viçosa, começou a ocorrer há mais de trinta anos atrás, onde muitas famílias possuíam produção caseira de alimentos. O processo de legalização e construção em si dos estabelecimentos se deu a

partir do momento que o governo investiu nas políticas públicas e a fiscalização ficou mais rígida. Essas políticas públicas são de fundamental importância para o fomento da agricultura familiar e garantia do acesso à segurança e soberania alimentar nutricional de muitas famílias rurais, estudantes das redes de ensino estadual e municipal, bem como para a população no geral, que adquire também esses alimentos através das feiras locais e no comércio em geral.

Esse processo de agroindustrialização só foi possível no município, porque diversos órgãos contribuíram para o fomento dessas atividades, com participação mais intensa da EMATER, prefeitura (Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente e Vigilância Sanitária) e o SENAR; Além da associação ASSOV, pois, através dessa associação os produtores conseguiram diversos benefícios profissionais, como também relações pessoais de laços de amizade e realização de trabalho em grupo.

Hoje os atores sociais dessa pesquisa possuem unidades de produção tanto de origem animal, quanto vegetal, fabricando nessas agroindústrias uma diversidade de alimentos. Foram muitas as dificuldades passadas pelos produtores durante o processo de agroindustrialização no município. No entanto, hoje eles já reconhecem o apoio que receberam de diversos órgãos e colhem os benefícios de terem entrado para esse ramo de fomento tão importante para o desenvolvimento do meio rural, para a melhoria da alimentação e demais componentes da qualidade de vida. No próximo capítulo serão descritos com mais detalhes as tipologias das agroindústrias dessa pesquisa.

CAPÍTULO VI

O RETRATO DAS AGROINDÚSTRIAS FAMILIARES E SUAS TIPOLOGIAS NO MUNICÍPIO DE VIÇOSA/MG

As agroindústrias familiares são unidades de produção, onde o trabalho é realizado pela família ou por pessoas mais próximas, como amigos ou parentes. A matéria prima geralmente é proveniente basicamente da agricultura familiar e/ou atividades agrícolas desempenhadas pelas famílias. Todo o trabalho de manipulação, produção e comercialização também é realizado por membros das agroindústrias familiares, sendo a escala de produção menor, se comparado com as grandes indústrias do mercado. A comercialização desses produtos, na maioria das vezes, ocorre em feiras, mercados locais ou para programas governamentais, como o PAA e o PNAE. Vale recordar que nessa pesquisa, trabalhou-se com o conceito de agroindústria rural, utilizado pelo IBGE, que descreve o seguinte:

Às atividades de transformação e beneficiamento de produtos agropecuários de origem animal ou vegetal, que foram realizadas em instalações próprias, comunitárias ou de terceiros, a partir de matéria-prima produzida no próprio estabelecimento agropecuário ou adquirida de outros produtores, desde que a destinação final do produto tivesse sido dada pelo produtor” (IBGE, 2006, p. 62).

Esse tipo de trabalho desenvolvido nas agroindústrias familiares é extremamente importante para o desenvolvimento rural, bem como para o fortalecimento das famílias no meio rural, sendo uma atividade que fomenta a geração de emprego e renda, dando aos agricultores, especialmente as mulheres, novas oportunidades de se descobrirem nas atividades não agrícolas do meio rural.

É preciso informar que existem duas tipologias de agroindústrias familiares, sendo elas: as agroindústrias familiares de artesanatos e as agroindústrias familiares de alimentos. Nessa pesquisa, trabalharam-se especificamente, as agroindústrias familiares de alimentos, tanto de origem vegetal, quanto animal. Sendo assim, neste capítulo, são apresentadas as agroindústrias familiares de alimentos e suas tipologias, dessa pesquisa. Para tanto, foi mostrado toda a cadeia produtiva, desde a aquisição da matéria prima utilizada até a comercialização dos produtos fabricados nas agroindústrias familiares de alimentos.

Para Mior (2005), a agroindústria familiar rural se constitui num novo espaço e empreendimento social e econômico. Estes empreendimentos ainda possuem outras características, tais como:

“A localização no meio rural, a utilização de maquinarias e equipamentos e escalas menores, procedência própria da matéria-prima em sua maior parte, ou de vizinhos, processos artesanais próprios, assim como da mão-de-obra da família. Pode ainda vir a ser um empreendimento associativo, reunindo uma ou várias famílias, aparentadas ou não. Outra dimensão importante é que a agroindústria familiar está crescentemente internalizando os aspectos legais, tanto do ponto de vista sanitário como ambiental e fiscal, perante os organismos de regulação pública” (MIOR, 2005, p.191).

Paula e Filho (2011) proferem que, no processo de agroindustrialização no meio rural, almeja-se que as agroindústrias familiares realizem atividades econômicas onde são inseridas, com a finalidade de promover o desenvolvimento socioeconômico local. Porém, para que isso ocorra, é necessário um amplo planejamento entre os atores sociais envolvidos nas atividades das agroindústrias familiares, bem como, no apoio institucional.

Este processo de agroindustrialização, em várias regiões brasileiras, pode ter ligação com a reconfiguração dos sistemas agroalimentar e com a importância social e econômica da agregação de valor, dado aos produtos agropecuários não agrícolas, no Brasil. Essa reconfiguração leva ainda em consideração, outros aspectos e características, a saber: “a revalorização dos produtos locais e especialidades, a crise dos processos de modernização da agricultura, consumidores mais exigentes em termos alimentares, a volta dos habitantes urbanos ao espaço rural” (BRASIL, 2013, p.13).

Mior (2005) ainda alude que:

“A constituição de agroindústrias rurais pode ser vista como um processo de reconfiguração de recursos (produto colonial) promovido pela agricultura familiar em conjunto com suas organizações associativas e com o apoio do poder público. De um produto conservado para a subsistência (valor de uso) do familiar rural, para o consumo na entressafra, o produto colonial processado passa a ser visto pelos agricultores como um produto comercial com um valor de troca e, portanto, como fonte de renda da unidade de produção familiar” (MIOR, 2005, p. 202).

Considera-se, portanto que as agroindústrias rurais familiares possuem grande relevância e contribuição na promoção e garantia da segurança e soberania alimentar e nutricional de diversas famílias no meio rural. E ainda, tem contribuído no abastecimento local de vários estabelecimentos urbanos. Além disso, os produtos fabricados nas agroindústrias familiares visam uma produção mais limpa e sustentável, com grande apelo agroecológico da matéria-prima processada, onde o uso de aditivos químicos é utilizado em menores proporções, ou nem são utilizados.

A rede de comercialização de produtos provenientes das agroindústrias familiares e/ou agricultura familiar, estão se difundindo cada vez mais no meio urbano, pois, nos últimos anos diversas doenças têm sido diagnosticadas na população, e muitas dessas doenças são causadas por uma alimentação irregular. Com isso, a população brasileira tem procurado cada vez mais uma alimentação mais saudável, onde se adquire alimento direto do produtor, sabendo da procedência do alimento consumido, contribuindo também para o comércio local e valorização da produção agrícola rural.

Em Minas Gerais, além das políticas públicas nacionais de fomento da agricultura familiar, os agricultores rurais recebem apoio de outros dois programas estaduais, sendo eles: O Programa Minas Sem Fome (discutido no capítulo anterior) e o Programa Queijo Minas Artesanal. Este segundo programa possui como objetivo, fornecer orientação aos produtores em relação aos aspectos legais de produção, a fim de facilitar o cadastro das queijarias no Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA).

O IBGE no último censo agropecuário de 2006 elencou cerca de trinta e dois produtos, provenientes da produção agroindustrial rural. E para uma análise comparativa nessa pesquisa, escolheram-se quatorze desses produtos, fazendo-se uma comparação entre a Unidade Federativa de Minas Gerais e a Mesorregião Geográfica da Zona da Mata mineira, entrou nessa análise o número de unidades de produção, a quantidade de produto vendida e o valor anual da produção, como mostrado na Tabela 06. A escolha desses produtos pautou-se, nos hábitos alimentares e culturais mais populares do estado mineiro.

No Quadro 13 é revelado o número de estabelecimentos rurais em Minas Gerais. As unidades de produção de queijo são as mais elevadas no estado cerca de 18.311 unidades, já na Zona da Mata ganha destaque as unidades de fubá de milho cerca de 2.238 unidades. O produto que mais é vendido no estado também é o queijo, em média de 38.479 toneladas anuais, na Zona da Mata o produto destaque é a aguardente de cana cerca de 3.570 mil litros. Já em relação ao valor da produção anual, desses quatorze produtos dos estabelecimentos agropecuários mineiros, ganha destaque ainda o queijo e o requeijão, sendo os produtos com maiores valores em Minas Gerais R\$ 178.245, e na Zona da Mata o valor dessa produção chega a R\$ 7.647. Como já discutido no capítulo III, na Serra da Canastra e no Alto Paranaíba, o queijo mineiro foi considerado em 2008, como um Patrimônio Cultural e Culinário de Minas Gerais.

Quadro 13- Produção Venda e Valor da Produção Rural por Produtos Seleccionados da Agroindústria Rural.

PRODUTOS	ESTABELECIMENTOS		QUANTIDADE VENDIDA		VALOR DA PRODUÇÃO (R\$ 1.000)	
	MINAS GERAIS	ZONA DA MATA	MINAS GERAIS	ZONA DA MATA	MINAS GERAIS	ZONA DA MATA
Aguardente de cana (Mil litros)	4.238	310	24.539	3.570	48.781	5.623
Arroz em grão (Toneladas)	1.618	557	312	40	2.367	275
Café torrado em grão (Toneladas)	935	189	5.393	830	17.645	3.312
Café torrado moído (Toneladas)	4.317	1.026	1.413	453	8.593	3.016
Doces e geleias (Toneladas)	657	101	723	251	3.259	1.083
Farinha de mandioca (Toneladas)	16.754	62	10.712	7	17.905	12
Fubá de milho (Toneladas)	5.343	2.238	4.484	1.257	6.181	1.855
Legumes e verduras processadas (Toneladas)	16	1	153	-	125	-
Licores (Mil litros)	18	4	3	1	23	10
Pães, bolos e biscoitos (Toneladas)	1.113	14	192	23	1.053	92
Polpa de frutas (Toneladas)	40	10	337	276	1.147	911
Queijo e requeijão (Toneladas)	18.311	962	38.479	1.474	178.245	7.647
Rapadura (Toneladas)	4.330	280	5.808	546	8.921	637
Sucos de frutas (Mil litros)	124	6	44	20	133	50

Fonte: IBGE, Censo Agropecuário 2006. Elaboração da Autora, 2018.

No município de Viçosa/MG, os produtos que se destacam na produção regional são bem diversificados, sendo eles: aguardente de cana; café torrado em grão; café torrado e moído; doces e geleias; legumes e verduras (processadas); licores; pães, bolos e biscoitos; polpa de frutas; queijo e requeijão. No decorrer desse capítulo, serão apresentados detalhadamente, alguns desses produtos, e a produção local. Além disso, será descrito o processo de comercialização e o retrato geral das agroindústrias familiares das quatorze famílias dessa pesquisa.

6.1. O Processo de Legalização das Agroindústrias Familiares de Alimentos

No Brasil os serviços de assistências técnicas e extensão rural, são de grande relevância para o fomento do desenvolvimento rural, pois, muitas vezes, são através desses órgãos, que os agricultores familiares recebem informações a respeito das políticas públicas direcionadas para o meio rural. Sendo por meio das políticas públicas que as famílias formalizam legalmente as atividades desempenhadas, como exemplo, as Boas Práticas de Fabricação (BPF) dos alimentos.

Em Viçosa/MG o número de agroindústrias legalizadas é elevado, comparando-se a outras regiões brasileiras. Haja vista, que há famílias nesse estudo, que possuem mais de uma agroindústria como será exposto mais adiante desse capítulo, no retrato geral das agroindústrias familiares de alimentos desse município. Das quatorze famílias entrevistadas, apenas uma família não possui nenhuma unidade de produção legalizada.

O processo de legalização das agroindústrias rurais familiares é uma forma de assegurar a qualidade do produto final para o consumidor, gerando aos cofres públicos uma renda. Já as normas de legalização, são criadas pelo Estado para atender exigências dos órgãos públicos brasileiro. Sendo assim, é necessária uma atenção maior entre o Estado e o produtor rural e suas agroindústrias, pois, para que essas normas fossem elaboradas, deveria existir um consenso entre esses órgãos públicos e as agroindústrias rurais, com o objetivo de saber se as agroindústrias familiares têm condições de atender tais legislações, pois, “se o Estado tem a pretensão de legalizar as agroindústrias informais, precisa saber quais são as principais dificuldades existentes para viabilizar instruções, cursos, recursos financeiros, em quantidade e/ou qualidade suficiente para atender à demanda” (FERNANDES e ENGEL, 2016, p. 193).

Muitos agricultores encontram dificuldades em se adequar as legislações brasileiras para o setor da agroindústria familiar de alimentos. No município de Viçosa/MG, o trabalho de assistência técnica desenvolvido pelos técnicos da EMATER/MG, bem como pela Vigilância Sanitária e pela prefeitura municipal local (atuando através da secretaria de agricultura), tem sido de grande importância. Esses técnicos trabalham todas as etapas e pontos importantes que as famílias rurais carecem de desempenhar nas atividades agrícolas e não agrícolas. E ainda, auxiliam os agricultores a se legalizarem perante as normas dos órgãos públicos para este município. Nesse estudo os entrevistados descreveram um pouco sobre o processo de legalização:

“Antes para você conseguir a autorização para vender polpa, precisava passar pelo Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA), então é a prefeitura tinha que autorizar, era um processo bem burocrático. Agora não, vai direto à prefeitura e quem cuida é a Vigilância Sanitária” (Entrevistada II. Pesquisa de campo 2017).

“A legislação pede muita coisa, aí estou fazendo tudo aos poucos, construindo com o que tem mesmo” (Entrevistada VIII. Pesquisa de campo 2017).

A entrevistada II explanou que algumas mudanças já vêm ocorrendo nas legislações para a agroindústria familiar, onde tem facilitado para o agricultor familiar a realizando do processo de legalização. Já a entrevistada VIII, ainda encontra dificuldades nesse processo, sendo a única agricultura dessa pesquisa que ainda não possui nenhuma unidade de produção legalizada. Ela iniciou o processo de legalização há pouco tempo, adquiriu um financiamento do governo o PRONAF, onde conseguiu comprar duas cabeças de gado e iniciou o processo de construção da unidade de produção. Essa família está construindo tudo aos poucos, e ainda não obteve recurso financeiro suficiente para terminar a obra. Wesz Junior *et al* (2009), alude que a condição de ilegalidade não é essencialmente sinônimo de produtos fora do padrão de consumo para o consumidor, segundo esse autor, até recentemente a maioria das legislações não eram adaptadas as escalas menores de produção, na casa a agroindústria de base familiar.

No estado de Minas Gerais, os produtos de origem animal tais como: derivados de leite, produtos da apicultura e derivados, ovos de galinha e ovos de codorna e derivados, devem seguir as normas da Instrução Normativa nº5 de 14 de janeiro de 2017/MAPA- Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Já os produtos de origem vegetal como exemplos: quitandas e os minimantes processados como as mandiocas descasadas ou couve picada devem obedecer a Lei Estadual 19.476, de 11 de janeiro de 2011, do Decreto 45821, de 19 de dezembro de 2011.

As legislações vigentes para as agroindústrias familiares, é muito semelhante às legislações das agroindústrias de grande escala, tornando-se assim, extremamente difícil sua aplicabilidade pelos agricultores familiares, o que desestimula a formalidade do trabalho, bem como, a criação de novas agroindústrias. Nesse sentido, uma legislação mais branda, de fácil entendimento e principalmente de fácil aplicabilidade diante do cenário vivenciado por essas agroindustriais, possibilitaria um maior número de formalização dos empreendimentos, e a criação de novos empreendimentos,

consequentemente o fortalecimento da agroindústria familiar (FREITAS e VALADÃO, 2017).

As agroindústrias familiares desse estudo possuem registro de fiscalização, nos órgãos públicos municipais, seguindo as legislações estaduais vigentes. Esses selos/registros de fiscalização são correspondentes a: Vigilância Sanitária e Serviço de Inspeção Municipal (SIM), onde todas as agroindústrias que já estão legalizadas possuem essa certificação, esses órgãos estão ligados a Secretaria de Agricultura do município. E segundo Linhares (2012), os estabelecimentos de origem vegetal, que possuem essa certificação na Vigilância Sanitária municipal, podem comercializar os produtos em todo o território nacional.

O selo SIM no município de Viçosa/MG foi criado em 1998, com a finalidade de proporcionar novas chances aos produtores rurais de comercialização fora do município, seguindo “os padrões de qualidade, de forma a agregar valor ao produto, favorecer a abertura de novos mercados e possibilitar a competição com produtos reconhecidos no mercado local” (VINHA *et al*, 2010,p.2024). Existem ainda outros selos/certificados, como o Serviço de Inspeção Estadual (SIE) e o Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA), ligados à Secretaria de Agricultura Pecuária e Abastecimento do de Minas Gerais e em escala federal o Serviço de Inspeção Federal (SIF) vinculado ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Porém, até o momento que foi realizado o trabalho de campo, nenhum dos atores sociais dessa pesquisa, possuía esses tipos de certificações.

Já em relação à emissão de notas fiscais, foi notificado que as agroindústrias/produtores desse estudo emitem a nota fiscal eletrônica e a nota do produtor através da associação ASSOV, cujo CNPJ: 02651.052/0001-53. Exceto, o entrevistado XI que emite a nota do micro empreendedor individual, e também a entrevistada VIII que ainda não possui nenhuma certificação, estando ainda em processo de legalização.

Como já aludido no capítulo anterior à pesquisadora desse estudo, acompanhou as extensionistas da EMATER/MG e da Vigilância Sanitária em alguns processos de legalização das unidades de produção como: a criação de plantas baixa das agroindústrias familiares; processos de construção de algumas unidades de produção, bem como, acompanhou ainda, todo o processo de criação da planta baixa, vistoria da obra, e processo final de legalização da agroindústria familiar da entrevistada IX. Academicamente, é muito rica essa experiência, de observar todo o processo que os

serviços de ATER desempenham, oferecendo aos agricultores familiares oportunidades de criação e construção e manutenção de suas agroindústrias familiares, nota-se o empoderamento das famílias, gerando assim, novas oportunidades de famílias rurais em permanecerem no meio rural nos trabalhos agrícolas e não agrícolas. A seguir, é mostrada de forma ilustrativa, na Figura 13, uma dessas visitas de acompanhamento dos serviços de ATER (EMATER e Vigilância Sanitária) no município. Nesta visita, a Entrevistada IX e sua família estão recebendo orientações dos serviços de ATER e também, essa família recebeu o Alvará Sanitário de funcionamento. A unidade de produção dessa família, hoje trabalha com a fabricação de produtos minimamente processados e futuramente pretendem trabalhar com produção de quitandas.

Figura 13- Apresentação de Visita “in lócus” Agroindústria pela ATER.



Fonte: Arquivo Pessoal da Pesquisadora (2017).

Por outro lado, na Figura 14 é apresenta uma visita de vistoria, do serviço de ATER, em uma unidade de produção em construção. A família do entrevistado XIII, está construindo outra unidade de produção de derivados do leite. Ampliando-se para facilitar o processo de produção, consequentemente melhoria das atividades desempenhadas por sua família.

Figura 14- Vistoria em uma Agroindústria Familiar de Derivados de Leite.



Fonte: Arquivo Pessoal da Pesquisadora (2017).

No caso da Figura 15, é apresentada uma Agroindústria Familiar de Origem Vegetal Fabricação de Quitandas, que pertence à agroindústria da entrevistada III. Observam-se os cuidados com as Boas Práticas de Fabricação (BPF), uma vez que os membros estão manipulando e processando os alimentos para fabricação de quitandas. Nesse dia da visita, foram produzidos, pães (moranga, cebola, mandioca e integral) e biscoitos de amendoim. Essa cena que foi reproduzida em todas as outras visitas de campo, nas outras agroindústrias familiares dessa pesquisa.

Figura 15- Visão de Agroindústria Familiar de Origem Vegetal, Fabricação de Quitandas.



Fonte: Arquivo Pessoal da Pesquisadora (2017).

Todos os entrevistados produzem alimentos de qualidade e estão sempre atentos, as normas de legislações dentro de suas unidades de produção, como evidenciado na Figura 16, na qual são exibidos os produtos já prontos, sendo selados para comercialização da família da entrevistada IV, que produz diariamente uma variedade de quitandas, comercializadas em feiras locais, bem como, em mercados e para os programas institucionais.

Figura 16- Apresentação de Produtos Prontos para Comercialização.



Fonte: Arquivo Pessoal da Pesquisadora (2017).

As agroindústrias familiares desse estudo possuem uma média de três pessoas, trabalhando nas atividades de aquisição de matéria prima, manipulação da produção e comercialização dos produtos. Na pesquisa de campo, constatou que 71% desses funcionários são membros da família, e os que não são membros da família 29%, possuem aqueles laços fortes citado no capítulo anterior de amizade. Como também já citado, a agroindústria da entrevistada III é organizada em forma de associação comunitária e já trabalharam até quinze pessoas (laços de amizade e/ou sanguíneos) dessa comunidade, onde está localizada essa unidade de produção, hoje essa agroindústria rural possui cinco funcionários todos os membros da mesma família.

Já em relação à forma de contratação dos funcionários, 75% informaram que são empregados permanentes e 36% são empregados temporários. Fazendo menção aos direitos trabalhistas, a grande maioria desses agricultores não possui carteira assinada, e os poucos que possuem contribuem com a previdência, pagando mensalmente o INSS, em média de três famílias dessa pesquisa. Para os trabalhos agrícolas é resguardado por Lei, o direito de o agricultor familiar poder contratar um número mais elevado de funcionários na época de safras.

A Câmara dos Deputados está analisando um processo no Senado Federal (PL4672/2016). Esse projeto de Lei possui a finalidade alterar o art. 12 da Lei nº 8.212

e o art. 11 da Lei nº 8.213, ambas de 24 de julho de 1991, para dispor sobre a contratação de empregados, em épocas de safra, por segurados especiais do Regime Geral de Previdência Social. Está em análise a proposta, que aumenta o número de 120 para 300 pessoas por dia no ano, o limite de empregados que poderão ser contratados para auxiliar o agricultor familiar em épocas de safra. A medida está prevista no Projeto de Lei 4672/16, do deputado Afonso Motta (PDT-RS), que altera a Lei Orgânica da Seguridade Social 8.212/91 e a Lei de Benefícios da Previdência Social 8.213/91 (BRASIL, 2018).

Nesse item, discutiu-se o processo de legalização das agroindústrias familiares, no município de Viçosa/MG. É de suma importância para as agroindústrias familiares se legalizar perante as Leis. Pois, a legalização é uma forma de garantia ao consumidor produtos com qualidade e que seguem os padrões exigidos. Mais vale ressaltar que, como abordado por Wesz Junior *et al* (2009), nem sempre produtos não legalizados é sinônimo de produtos de qualidade inferior. Às vezes, muitas famílias não conseguem se legalizarem devido às burocracias do processo, ou, até mesmo, pelo fato de o agricultor familiar possuir poucos recursos financeiros, para realizar todas as fases do processo de legalização.

6.2. Descrição da Produção das Agroindústrias Familiares de Alimentos do Município de Viçosa/MG

As agroindústrias familiares do município de Viçosa/MG possuem uma diversificação em sua produção. São produtos de origem vegetal e animal, são aromas e sabores, que chega aos clientes em forma de quitandas, derivados do leite, mel dentre outros produtos, que serão descritos no decorrer desse capítulo. Mior (2005) afirma que:

“A constituição de agroindústrias rurais pode ser vista como um processo de reconfiguração de recursos (produto colonial) promovido pela agricultura familiar em conjunto com suas organizações associativas e com o apoio do poder público. De um produto conservado para a subsistência (valor de uso) da família rural, para consumo na entressafra, o produto colonial processado passa a ser visto pelos agricultores como um produto comercial com um valor de troca, e, portanto, como fonte de renda da unidade de produção familiar” (MIOR, 2005, p. 202).

Esses produtos têm contribuído para o incremento de refeições e ao mesmo, tempo, têm garantido a segurança e soberania alimentar nutricional de diversos familiares rurais, como também de crianças e adolescentes, que consomem diariamente

esses alimentos em escolas e creches do município, por via dos programas governamentais para a alimentação escolar.

No Quadro 14, são mostrados quais os primeiros produtos que os atores sociais dessa pesquisa produziram, bem como, a principal matéria prima que hoje é utilizada nessas agroindústrias familiares. O Quadro 14 divulga também, um balanço geral da produção semanal dessas famílias em suas unidades de produção, não sendo expostos os dados da produção semanal da entrevistada V, porque a sua comercialização é temporária, uma vez que o local onde ocorre a comercialização de sua mercadoria é situado em uma rodovia, que liga a cidade de Viçosa a outras cidades turísticas da região. Sendo assim, geralmente as vendas aumentam em épocas de férias, feriados ou fim de semana; sendo, portanto, a comercialização incerta. E, para que não ocorra desperdício da produção, quando se tem saída os produtos expostos, essa agricultora fábrica mais produtos (conservas, picles, licores), sendo que o mel (principal produto comercializado) fica armazenado em recipiente próprio podendo ser envazado na hora de sua venda. Já a entrevistada VIII produz doce e queijo somente por encomenda, não possuindo ainda uma base semanal, pois sua agroindústria está em processo de legalização, sendo assim, os dados de sua produção também não foram expostos no Quadro 14 a seguir.

Quadro 14- Produção Geral nas Agroindústrias Familiares, Pesquisadas, 2017.

ENTREVISTADO (A)	PRIMEIRO PRODUTO FABRICADO	PRINCIPAL MATERIA PRIMA UTILIZADA	PRODUÇÃO SEMANAL ATUAL
Entrevistada I	Queijo	Polvilho	Queijo 60 kg; Biscoito de Polvilho 25 kg; Pães 10 kg; Rosquinha 12,5 kg e Bolo 50 kg (quando entrega também para os programas institucionais) e ovos aproximadamente 42 cartelas com 30 unidas.
Entrevistada II	Processamento de Pimenta	Farinha Integral	Pães 30 unidades; Polpa de fruta aproximadamente 32 kg.
Entrevistada III	Pão Integral	Farinha de Trigo	Pães 150 a 200 unidades (quando entrega no mercado institucional são 1500 unidades).
Entrevistada IV	Pão de Mandioca	Mandioca	Rosquinha 50 kg; Bolos em média de 300 unidades; Pães em média de 69 kg.
Entrevistada V	Mel	Mel	_____

Entrevistada VI	Queijo	Leite	Queijo Frescal 150 kg.
Entrevistada VII	Quitandas (merenda escola)	Couve	100 bandejas de 200 g de couve processada (picada).
Entrevistada VIII	Doce de Leite	Leite	_____
Entrevistada IX	Mandioca	Esterco de Vaca	Cenoura 40 kg, beterraba 10 kg, ovos (programas institucionais/merenda escolar) e mandioca processada em média de 80 kg.
Entrevistada X	Doce de Leite	Leite e Fruta	Bolinhas, rosquinha, biscoito, pão 375 unidades de 50 gramas (programas institucionais/merenda escolar); Para Feira Livre em média de 90 kg de doces variados; E também os doces, conservas, compotas e pcles em vidros, biscoito e rosquinhas, pães entre outros produtos não possuem essa contabilização, porque são vendas sazonais.
Entrevistado XI	Doce de Leite Pastoso Tradicional	Leite	55 caixas, com 10 unidades de 400g, cada unidade.
Entrevistada XII	Queijo Frescal	Leite	Aproximadamente 300 kg de derivados do leite onde a produção principal é o queijo.
Entrevistado XIII	Queijo Frescal	Leite	Em média de 385 kg de queijo frescal e 280 kg de mussarela.
Entrevistada XIV	Mandioca	Mandioca	Em média de 30 kg de mandioca processada, podendo aumentar essa produção quanto se comercializa também para os programas institucionais.

Fonte: Dados da Pesquisa (2017).

A Figura 17 a seguir apresentada, mostra alguns dos produtos comercializados na loja da Entrevistada V. O Apiário Santa Cruz localizado na Praça Principal, nº43, Centro do Município de Cachoeira de Santa Cruz.

Figura 17- Mostra de Produtos Comercializados, 2017.



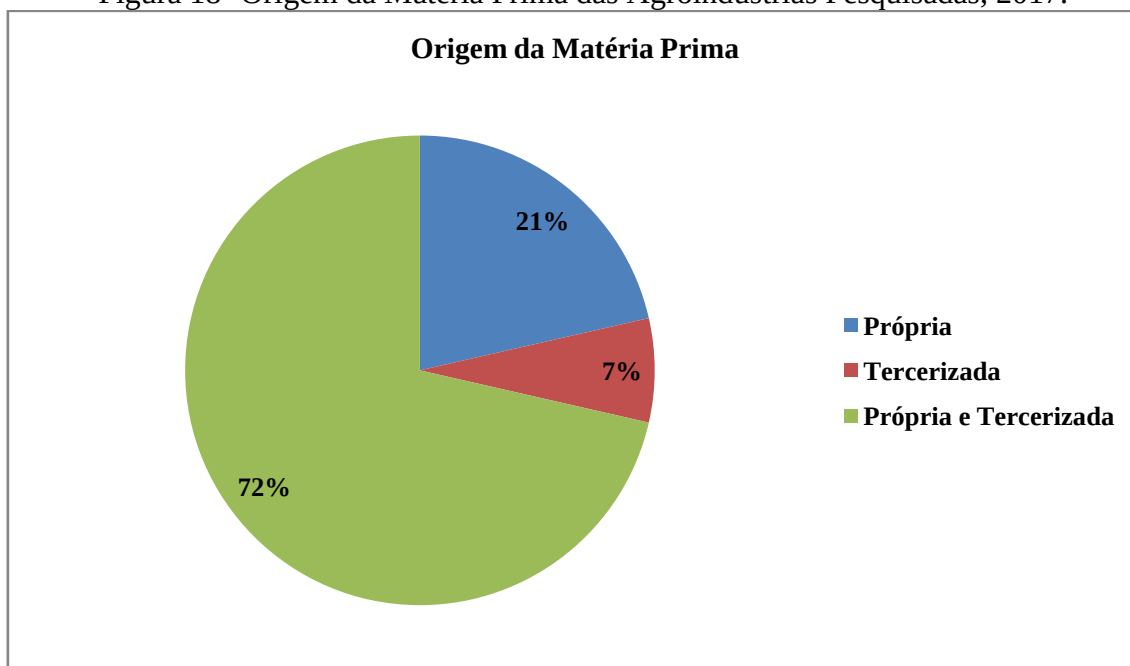
Fonte: Arquivo Pessoal da Pesquisadora (2017).

Em relação à origem da matéria prima, observou-se que 7% dos produtores utilizam matéria prima terceirizada; 21% conseguem produzir toda matéria prima utilizada na agroindústria familiar e 72% utilizam a matéria tanto própria, bem como, também terceirizada, como exposto na Figura 18.

Neste dado percebe-se que a essência da agroindústria familiar rural é a matéria prima própria, parte do processo de posse dos atores sociais dessa pesquisa, onde algumas agroindústrias utilizam tanto matéria prima própria, bem como também, é acessível a algum produto terceirizada. Pois, a própria natureza da produção não permite o cultivo de tudo, sendo utilizado, em algumas situações, o produto terceirizado. Por exemplo, na fabricação de quitandas, a farinha de trigo que se utiliza no processo de panificação (bolo de mandioca), não é um produto cultural da Zona da Mata mineira de ser cultivado. Porém, apesar do dado ser maior 72%, observa-se que a base das matérias prima é familiar, como: ovos, leite, a mandioca.

E apresentado, ainda, nesses dados da Figura 18, o processo de autonomia das famílias dessa pesquisa, em relação ao processo de cultivo de seus próprios produtos, onde a qualidade geralmente é melhor; uma vez que, as atividades desenvolvidas pela agricultura familiar são reconhecidas por trabalhar com a produção de alimentos mais sustentáveis, visando uma menor adição de aditivos químicos e maior utilização de adubos naturais.

Figura 18- Origem da Matéria Prima das Agroindústrias Pesquisadas, 2017.



Fonte: Dados da Pesquisa (2017).

Quando foi questionado pela pesquisadora, se a origem dessa matéria prima poderia influenciar no processo produtivo da agroindústria ou na comercialização dos produtos, todos os entrevistados informaram que pode influenciar sim, nos aspectos de: ponto da receita na hora do preparo, a qualidade, sabor, textura, aparência, durabilidade do produto e desperdício de matéria prima. Abaixo podem ser visualizados alguns relatos:

“Igual polvilho, por exemplo, tem umas massas de polvilho aí, que se você comprar não dá certo, biscoito sai preto, porque o polvilho é escuro” (Entrevistada I. Pesquisa de campo 2017).

“Huh interfere, aí tem que ter bastante cuidado, para a couve está sempre verdinha. Porque, se ela vai meio amarela eles acham que esta velha. Igual tem uma que eles fala que é couve manteiga, aí aquela ali eles não gosta, porque eles acham que ela está velha, porque ela não é verdinha aí ela tem que está bem bonita, ela tem que esta verdinha” (Entrevistada VII. Pesquisa de campo 2017).

“Sim influencia igual o leite, estando ácido não dá para fazer nada” (Entrevistada VIII. Pesquisa de campo 2017).

“Porque se tiver leite ruim, não sai produtos bons, porque às vezes nem dá para fazer por causa da qualidade do leite. Já perdemos a produção por causa de antibiótico no leite, porque o antibiótico corta o efeito do fermento, tem 15 dias mesmo, que perdi 500 litros de leite” (Entrevistado XIII. Pesquisa de campo 2017).

É de grande importância saber a procedência de todos os produtos, especialmente os terceirizados. Um produto contaminado pode afetar toda cadeia

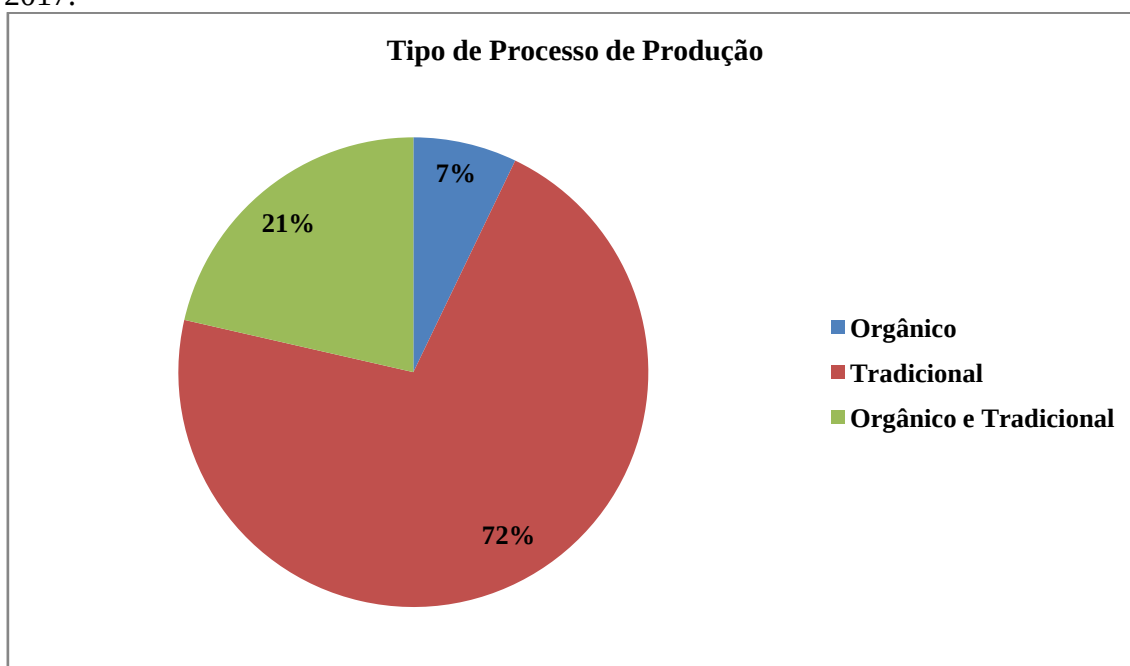
produtiva de uma agroindústria, podendo ainda causar danos mais graves, muito além dos aspectos visuais, está à saúde de quem consome um produto contaminado, dependendo da contaminação pode ocasionar até um óbito. Lima (2014) alude que:

“Quando se fala em desenvolvimento sustentável, é inevitável que se polemize a questão da produção de alimentos, pois além da necessidade de alimentar a crescente população mundial, há de se reduzir os impactos ambientais causados em função do atual modelo de produção agrícola, repensando os recorrentes problemas de saúde pública que têm origem em alimentos nem sempre seguros e saudáveis” (LIMA, 2014, p. 15).

Em relação ao processo de produção, observou-se que 7% utilizam o processo orgânico; 21% estão no processo de orgânico e tradicional e 72% o processo tradicional, como mostrado na Figura 19. Com a análise desses dados, é possível verificar que, apesar da maioria dos entrevistados utilizar o processo tradicional, existem também produtores utilizando processos orgânicos. Percebe-se, então, a ideia de uma produção/agricultura de base mais limpa; ou seja, essas famílias encontram-se em “processo de transição”, trabalhando com outras qualidades de insumos, outras formas de cultivar e produzir sem a utilização elevada de agrotóxicos.

Essa ideia de produção mais limpa e sustentável entrou em discussão com o objetivo de amenizar os impactos ambientais, tendo como princípios a conservação dos recursos naturais. Ainda é escasso a prática desse tipo de atividade, sendo que este tipo de projeto surgiu “como uma importante possibilidade de utilização como ferramenta na transição de sistemas agrícolas convencionais em sistemas de produção de base ecológica, tornando o processo e, conseqüentemente, o tempo para essa transição, mais racional e adequado” (LIMA, 2014, p. 16).

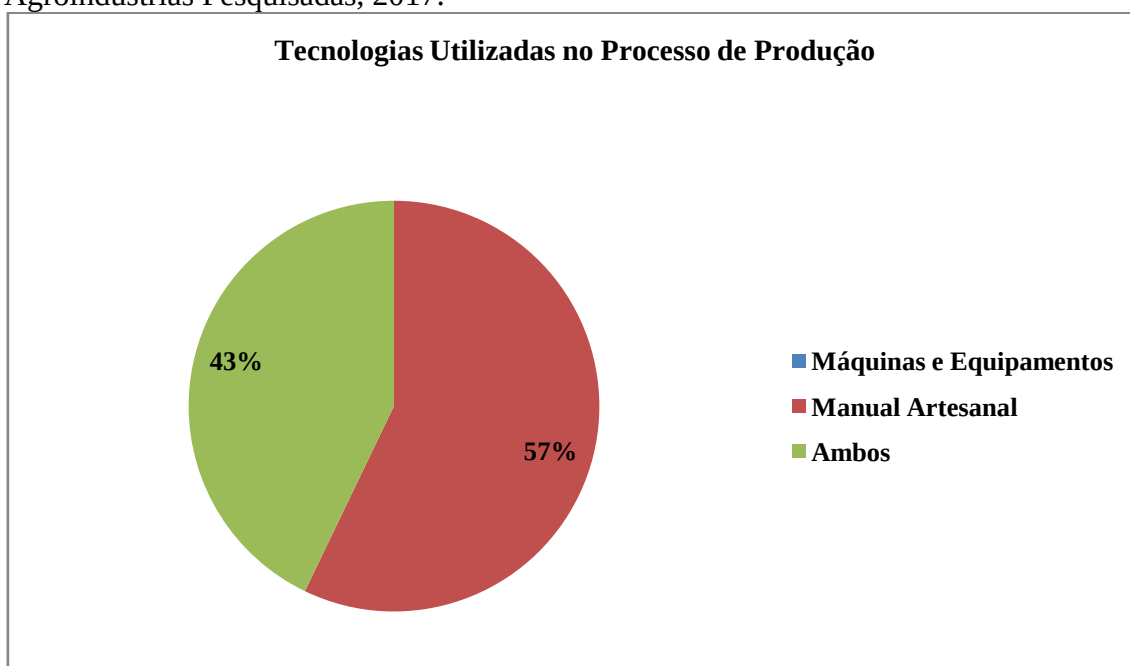
Figura 19- Relação do Processo de Produção das Agroindústrias Pesquisadas, 2017.



Fonte: Dados da Pesquisa (2017).

O processo artesanal de fabricação nas agroindústrias rurais é tudo aquilo que não é industrial, o artesanal é à base da produção rural. Sendo assim, a partir dos processos de produção citados anteriormente, chegam-se as tecnologias utilizadas no processo de fabricação. Embora, a unidade de produção familiar não seja descaracterizada pelo uso de equipamentos, como, por exemplo, o fato das quitandeiras utilizarem uma bateadeira no processo de produção, não está desvalorizando o conhecimento popular e cultural que elas adquiriram no decorrer da vida. Quando questionado sobre esse assunto, 43% dos entrevistados responderam que utiliza tanto o processo com máquinas e equipamentos, bem como o processo artesanal. Já 57% informaram que utilizam apenas o processo manual artesanal, como mostrado na Figura 20.

Figura 20- Especificação das Tecnologias Usadas no Processo de Produção das Agroindústrias Pesquisadas, 2017.



Fonte: Dados da Pesquisa (2017).

Neste item, foi informado sobre o processo de produção de alimentos nas agroindústrias familiares dos atores sociais desse estudo. Bem como, a matéria prima utilizada, formas de processamento, sendo apresentado ainda, um balanço geral semanal da produção alimentícia nessas unidades de produção. A seguir, será falado sobre as formas de embalagens e locais de comercialização desses produtos.

6.3. Formas de Comercialização da Produção de Alimentos no Município de Viçosa/MG

A comercialização é o ponto chave de divulgação dos produtos oriundos da agricultura e agroindústrias familiares. Sendo assim, é de suma importância, sempre seguir as exigências das Leis estaduais para o município dessa pesquisa. Os consumidores na hora da compra, sempre estão atentos as características sensoriais dos produtos comercializados, como o aspecto visual, o sabor, a forma de embalagens, dentre outras características.

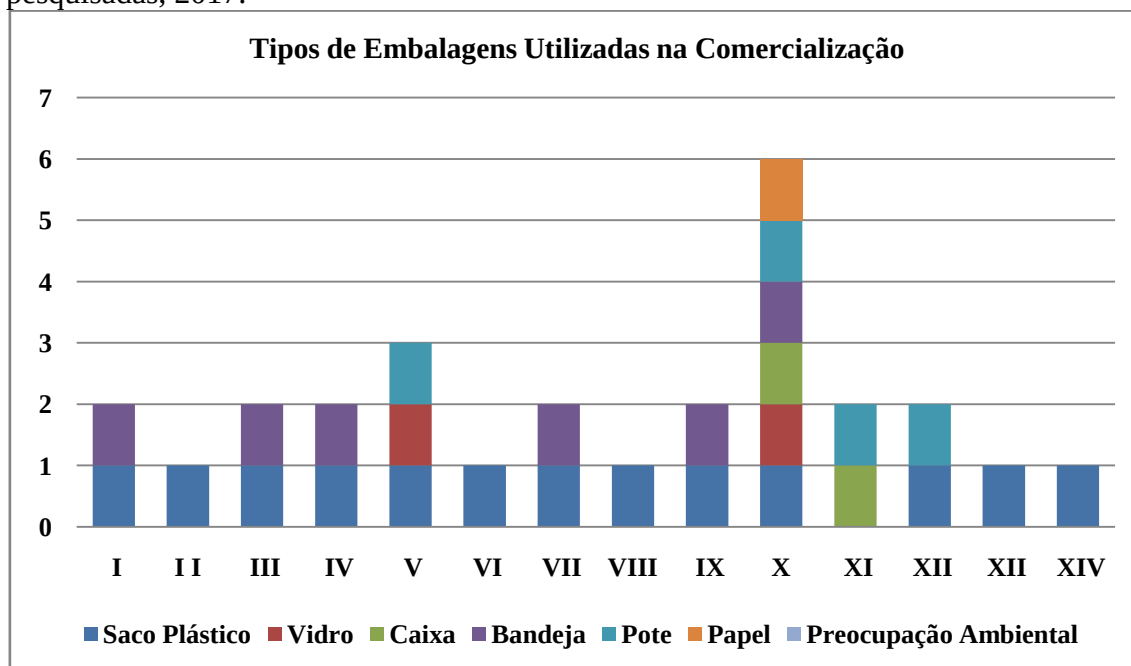
Na Figura 21 é exposto qual o tipo de embalagens que os produtores no município de Viçosa/MG fazem uso na comercialização seus produtos. Nota-se que quase todos os atores sociais dessa pesquisa, exceto o entrevistado XI, utilizam sacos

plásticos na comercialização. As sacolas plásticas, ou embalagens plásticas não são a melhor forma de comercializar os produtos analisando-se os aspectos ambientais.

Entretanto, as embalagens plásticas são o produto mais viável pelo preço do mesmo, pois, se o produtor começar a utilizar outras embalagens, também deverá elevar o preço de sua produção, não sendo essa a melhor solução em se tratando de um produtor que produz em pequena escala como abordado no capítulo IV. Usando como exemplo outro tipo de embalagem como o papel, poderia ser mais correto analisando os aspectos ambientais. Porém, as embalagens de papel não ficam com um aspecto visual bom para comercialização, no caso de comercializar o biscoito de polvilho, dependendo da embalagem de papel, pode murchar com mais facilidade o biscoito ou absorver a gordura e externamente, passando uma impressão de produto com má qualidade.

Todos os atores sociais desse estudo informaram, que não tinha conhecimento, se os tipos de embalagens que eles utilizam em suas agroindústrias familiares, possuem alguma preocupação ambiental. Porque, os produtores dessa pesquisa, adquirem essas embalagens em casas de embalagens indicadas pelos serviços de ATER regional, e nunca perguntaram ou procuram saber do comerciante local, se as embalagens que eles vendem possuem alguma relação com os aspectos ambientais.

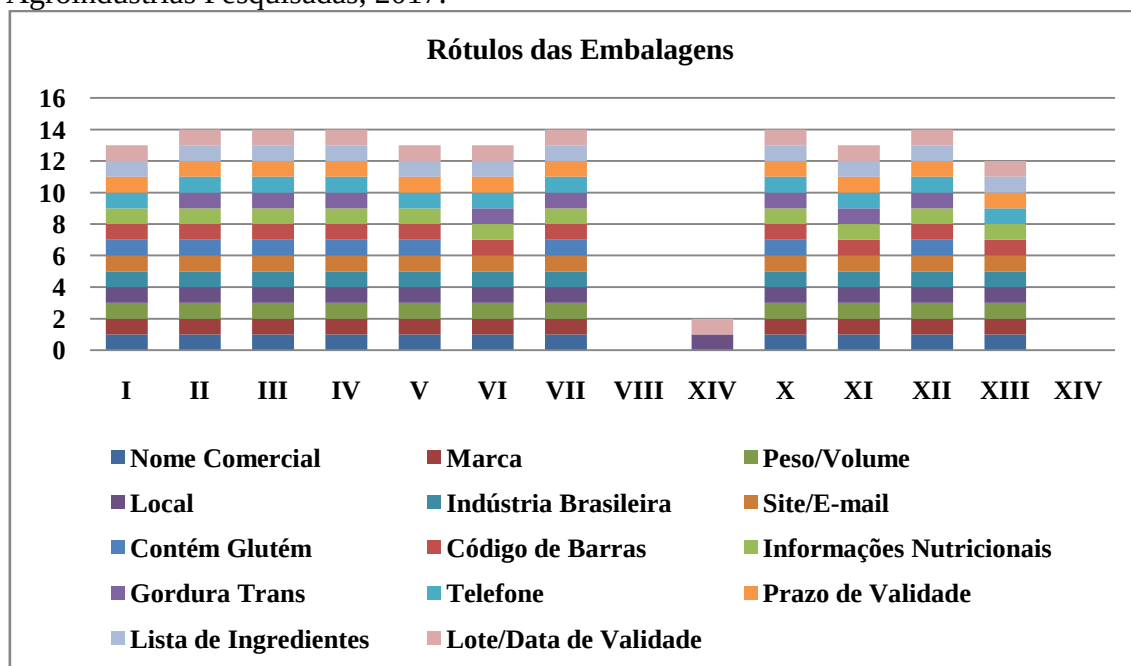
Figura 21- Relação dos tipos de embalagens utilizadas pelas agroindústrias pesquisadas, 2017.



Fonte: Dados da Pesquisa (2017).

Quando foi questionado pela pesquisadora sobre as informações que constam nos rótulos dos produtos, observou-se que quase todas as agroindústrias dessa pesquisa, seguem todas as normas vigentes na Lei, somente as agroindústrias que se encontram em processo de legalização, que ainda não possuem um rótulo completo, como mostrado na Figura 22-Rótulos das Embalagens.

Figura 22- Especificação dos Rótulos das Embalagens Utilizadas Pelas Agroindústrias Pesquisadas, 2017.



Fonte: Dados da Pesquisa (2017).

As comercializações dos produtos se dão em diversas formas, a saber: Feira Quintal Solidário; Feira Livre de Viçosa; Feira Rede Raízes da Mata; Feira Cultural e Agroecológica da Violeira; Mercados institucionais (escolas municipais, estaduais e creches); Supermercados; Sacolão; Em outras situações na própria residência e em alguns casos, de casa em casa, como exibido na Figura 23-Pontos de Comercialização logo a diante.

A Feira de Economia Solidária e Agricultura Familiar “Quintal Solidário”, é realizada todas as quartas-feiras na Seção Sindical dos Docentes da UFV (ASPUV), de 17h00min às 20h00min, localizada na Vila Giannetti, Casa 52 Campus Universitário/UFV. Essa feira é realizada em parceria com a Incubadora Tecnológica de Cooperativas Populares ITCP-UFV, tendo como objetivo a promoção da geração de renda e troca de experiências e saberes entre os produtores que compõem os

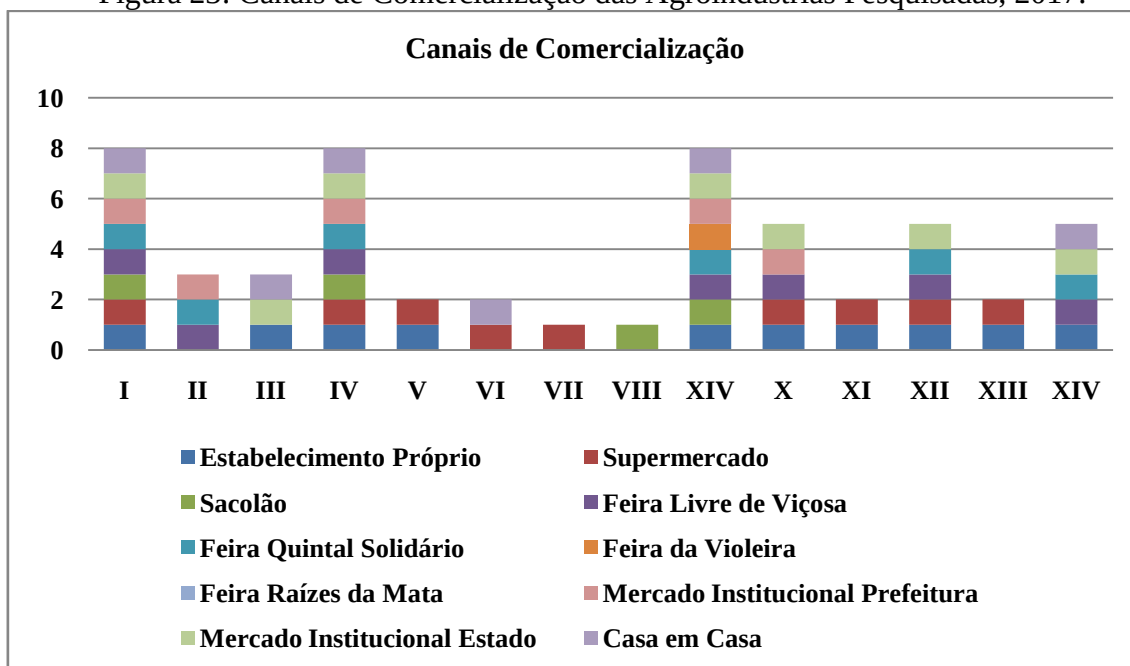
Empreendimentos Econômicos Solidários, das áreas de agricultura familiar, artesanato, prestação de serviços e consumidores.

A Feira Livre de Viçosa é realizada todas as quartas-feiras de 17h00min às 20h00min Estação Cultural Hervé Cordovil localizada na Avenida Bueno Brandão, 1008 Bairro São Sebastião, Viçosa/MG, e aos sábados também os agricultores rurais da região expõem seus produtos a partir de 05h00min até as 13h00min, na Rua José dos Santos, 55-93, Bairro Bom Jesus, Viçosa/MG. O objetivo da Feira Livre Noturna e Feira Livre de Viçosa é oferecer opção de produtos de boa qualidade de boa procedência ao consumidor final, promovendo assim o fomento da agricultura familiar no município. Para isso, os produtores têm todo o acompanhamento técnico dos serviços de ATER, quanto a produção, recebem orientação sobre plantio e ações para garantir a qualidade dos produtos. Essa feira ainda é voltada à comercialização de hortifrutigranjeiros produzidos no município, principalmente pelos produtos produzidos no programa PRONAF.

Já a Feira Rede Raízes da Mata, acontece todas as sextas-feiras, na Vila Giannetti, casa 18, Campus Universitário/ UFV de 16h00min as 19h00min. Essa feira objetiva levar à população uma alimentação saudável, de qualidade e livre de agrotóxicos. É uma iniciativa de diversos grupos da Universidade Federal de Viçosa, ONG's e movimentos sociais, que têm como princípios básicos a agroecologia e a economia popular solidária. Essa feira ainda já está no mapa de feiras orgânicas do Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor (IDEC).

E a última e não menos importante, a Feira Cultural e Agroecológica da Violeira, que acontece quinzenalmente aos domingos, na Rua Quinquim Fontes, nº 450 Bairro Violeria, das 08h00min 12h00min. O objetivo central dessa feira é proporcionar a aquisição de produtos da região plantados sem agrotóxicos e permitir o aumento de renda dos agricultores familiares e artesãos locais.

Figura 23: Canais de Comercialização das Agroindústrias Pesquisadas, 2017.



Fonte: Dados da Pesquisa (2017).

As Figuras a seguir ilustram o processo de comercialização, dos atores sociais dessa pesquisa, nos circuitos de feiras locais. Na Figura 24 associada à Comercialização na Feira Quintal Solidário, mostra a entrevistada I comercializando seus produtos. Ela possui parceria com a entrevistada IV, revendendo seus produtos nessa feira; enquanto a entrevistada IV leva os produtos da entrevista I para Feira Livre de Viçosa, pois as duas feiras acontecem no mesmo horário.

Já a Figura 25 mostra a entrevistada II comercializando seus produtos. Ela também comercializa na Feira Livre de Viçosa, porém aos sábados.

Figura 24- Mostra de um Processo de Comercialização das Agroindústrias Pesquisadas, 2017.



Fonte: Arquivo Pessoal da Pesquisadora (2017).

Figura 25- Mostra de um Processo de Comercialização de Agroindústrias Pesquisadas, 2017.



Fonte: Arquivo Pessoal da Pesquisadora (2017).

E na Figura 26 referente à Comercialização na Feira Cultural e Agroecológica da Violeira, é exibido o entrevistado IV comercializando seus produtos nessa feira, ele participando das Feiras Quintal Solidário e Feira Livre de Viçosa.

Figura 26- Mostra da Comercialização na Feira Cultural e Agroecológica da Violeria, Viçosa/MG, 2017.



Fonte: Arquivo Pessoal da Pesquisadora (2017).

Todas essas feiras acima referidas fazem parte do circuito de feiras da cidade de Viçosa/MG. Durante a realização dessas feiras, além da comercialização e divulgação da produção local, acontecem também atividades culturais tais como: apresentações musicais, atividades lúdicas para crianças e oficinas diversificadas. A cada dia as feiras agroecológicas têm ganhado mais adeptos, conseqüentemente, a agricultura familiar tem ganhado mais mercado. Observa-se a descrição dos atores sociais dessa pesquisa, em relação aos pontos de comercialização.

“O queijo eu vendo nos comércios locais né, tanto para padarias como para supermercados, são comércios locais. Os ovos eu entrego para o município (escolas municipais), vendo para particular para as pessoas quem vem buscar aqui. Às vezes tem algum comercio que também compra e uso da padaria aqui mesmo e uso daqui de casa. E as quitandas são vendidas em feiras, para as escolas municipais e estaduais e pessoas que às vezes encomenda particular que vem buscar aqui” (Entrevistada I. Pesquisa de campo 2017).

“A EMATER daqui de Teixeiras chamou a gente, aí de agosto para cá a gente está servindo a merenda, aí servimos bolo, pão de batata, rosquinha de leite com nata, biscoito de polvilho, tudo que faço e levo para feira Livre de Viçosa eu forneço aqui também” (Entrevistada V. Pesquisa de campo 2017).

No município de Viçosa/MG, as políticas públicas como, por exemplo, o PNAE tem fomentado a agricultura familiar, utilizando técnicas produtivas e comerciais fazendo relação ainda com a agroecológica. Isso tem ocorrido nesse município, pois, os serviços de ATER além de ampliar as relações econômicas, também se preocupam “em incorporar as questões sociais e o respeito pela cultura e pelo costume local, tanto na

produção quanto na comercialização dos alimentos destinados à merenda escolar (VALADÃO e SOUSA, 2017)”.

Foi informado ainda que duas entrevistadas (X e XII) comercializavam seus produtos fora do município. Outros entrevistados, responderam que possuem conhecimento que seus produtos vão para outras regiões, porque muitos consumidores buscam os produtos em seus estabelecimentos e passam essa informação. Em relação à entrega e distribuição desses produtos, foi constatado que todos os entrevistados responderam que é a própria agroindústria que realiza a entrega. Essa atividade não é terceirizada e nem passa por atravessadores, outra característica forte da agricultura familiar, como discutido no capítulo anterior.

De acordo com tudo que foi percorrido neste capítulo, apresenta-se a seguir, no Quadro 15 o perfil das agroindústrias familiares, desse estudo. Este Quadro aborda informações sobre as tipologias das agroindústrias familiares, onde se observou que alguns dos atores sociais dessa pesquisa possuem até mais de uma unidade de produção, além de uma produção diversificada de alimentos. Esses produtores ainda têm procurado diversificar mais os produtos oferecidos aos consumidores, a fim de atender um maior público, como foi discutido no capítulo V, com melhorias na renda familiar. Também é exposto no Quadro 15 a marca “nome fantasia” de cada agroindústria, bem como os locais de comercialização das agroindústrias familiares de alimentos desse estudo.

Conforme *Check List* nos itens relativos à Legislação e Verificação Tipificada, algumas agroindústrias apareceram que estão em processo de legalização, porque ou estavam iniciando o processo de legalização da unidade de produção, quando ocorreu o trabalho de campo, ou estavam terminando esse processo de legalização da unidade de produção. Já o não conforme, no item Verificação Tipificada, se justifica, pois, a maioria das agroindústrias familiares de alimento, do município de Viçosa, não possui o Manual de Procedimento Operacional Padronizado/ Procedimento de Higiene Operacional (POP/PPHO) exceto o entrevistado XI. Estes manuais serão elaborados com os dados que a pesquisadora obteve em campo, com a aplicação do *Check List* em parceria com a EMATER/MG.

Quadro 15- Retrato das Agroindústrias Familiares de Alimentos Pesquisadas, 2017.

ENTREVISTADO (A)	TIPO DE AGROINDÚSTRIA ORIGEM ANIMAL/VEGETAL	PRINCIPAIS PRODUTOS	CHECK LIST		MARCA DO PRODUTO	FORMAS DE COMERCIALIZAÇÃO
			QUANTO A LEGISLAÇÃO	VERIFICAÇÃO TIPIFICADA		
Entrevistada I	Agroindústria de origem animal derivados do leite	Leite de vaca, queijo frescal	Conforme	Não conforme	Produtos Sítio Santa Efigênia	Estabelecimento próprio; supermercado; sacolão; Feira Quintal Solidário; Feira Livre de Viçosa; mercado institucional (PNAE) e casa em casa.
	Agroindústria de origem animal derivados ovos	Ovos de galinha	Em processo de legalização	Em processo de legalização		
	Agroindústria de origem vegetal quitandas	Bolos, broa, pães, biscoito de polvilho, rosquinhas	Conforme	Não conforme		
Entrevistada II	Agroindústria de origem vegetal quitandas e polpa de frutas	Pães integrais, bolo, conserva de pimenta, polpas de frutas (goiabas, maracujá, manga, mamão com acerola)	Conforme	Não conforme	Pedaço do Céu	Feira Quintal Solidário; Feira Livre de Viçosa; Instituição Rebusca; mercado institucional (PNAE);
Entrevistada III	Agroindústria de origem vegetal quitandas	Pão integral, pães (mandioca, cebola, moranga), rosquinha, roscas, biscoito de polvilho, biscoito de amendoim, bolos e broas	Conforme	Não conforme	Padaria Comunitária	Estabelecimento próprio; mercado institucional (PNAE) e asa em casa.
Entrevistada IV	Agroindústria de origem vegetal quitandas	Pães (mandioca, cebola, moranga, pão integral), brevidade, bolos (mandioca, cenoura, laranja, limão, milho, nata) broa, rosca, rosquinha, rosquinha de queijo, rosquinha de nata sem açúcar e com açúcar	Conforme	Não conforme	Agridoce	Estabelecimento próprio; supermercado; sacolão; Feira as Quintal Solidário; Feira Livre de Viçosa; mercado institucional (PNAE); casa em casa.

Entrevistada V	Agroindústria de origem animal derivados do mel	Mel, própolis, pólen, balas, geleia real	Conforme	Não conforme	Apiário Santa Cruz	Estabelecimento próprio; supermercado; casa de produtos naturais; farmácia de manipulação.
	Agroindústria de origem vegetal quitandas	Licores (menta, café, jabuticaba), picles, conservas, compota, geleias de frutas e cachaça (terceirizada)	Em processo de legalização	Em processo de legalização		
Entrevistada VI	Agroindústria de origem animal derivados do leite	Leite de vaca, queijo frescal, mussarela, iogurte e requeijão	Conforme	Não conforme	Agroindústria da Fazenda	Supermercado Vilela; casa em casa.
Entrevistada VII	Agroindústria de origem vegetal minimamente processado	Couve picada	Conforme	Não conforme	Fazenda Piuna	Sacolão, Du Campo, Mercado do Cláudio, Mercado Silvestre, Mercado Delinho
Entrevistada VIII	Agroindústria de origem animal derivados do leite	Leite de vaca, doce de leite, com coco, com chocolate, com raspa de limão, queijo	Em processo de legalização	Em processo de legalização	Doces da Carminha	Encomendas particulares
Entrevistada IX	Agroindústria de origem vegetal minimamente processado	Mandioca descascada e picada e (legumes e verduras em geral sem processar)	Conforme	Não conforme	Sítio do Leite	Estabelecimento próprio; supermercado; sacolão; Feira Livre de Viçosa; Feira Agroecológica e Cultura da Violeira; mercado institucional (PAA e PNAE) e casa em casa.
	Agroindústria de origem animal derivados ovos	Ovos de galinha	Em processo de legalização	Em processo de legalização		
Entrevistada X	Agroindústria de origem vegetal quitandas	17 variedades de doce em pedaço; doces de vidro; conservas de legumes; tomate seco; compotas; geleias; casquinha de laranja; broas, bolos, biscoitos e rosquinhas diversas	Conforme	Não conforme	Produtos do Nery	Estabelecimento próprio; supermercado; sacolão; Feira Livre de Viçosa; mercado institucional (PNAE); Buffets (Paternoon, Trigo Leve, Imperial; no estado do RJ em restaurantes em Búzios e Buffet de Cachoeiro do Itapemirim
	Agroindústria de origem animal derivados do leite	Leite de vaca, Queijo, doce de leite diverso	Em processo de legalização	Em processo de legalização		

Entrevistado XI (Micro empreendedor)	Agroindústria de origem animal derivados do leite	Doce de leite tradicional, doce de leite com café	Conforme	Conforme	Dom Coimbra	Estabelecimento próprio e supermercado.
Entrevistada XII	Agroindústria de origem animal derivados do leite	Leite de vaca, Queijos (frescal, massa cozida, mussarela, cabacinho, meia cura); ricota; creme de ricota, manteiga; manteiga com sal; manteiga temperada; ricota temperada; queijo de ricota temperado; mussarela defumada; parmesão; requeijão e iogurte	Conforme	Não conforme	Queijos Fazenda Gomide	Estabelecimento próprio; Merco Paulo; Mercado Ladeira; Padaria Vesúvio; Padaria Belvedere; Mercado São Silvestre, Supermercado Líder; Empório Vilela; Feira quintal Solidário; Feira Livre de Viçosa; Feira Livre de Ponte Nova e mercado institucional (PNAE).
Entrevistado XIII	Agroindústria de origem animal derivados do leite	Leite de vaca; queijo frescal, mussarela e cabacinho	Conforme	Não conforme	Da Fazenda	Comércio em Viçosa; padaria; mercearia; supermercado; restaurante e pizzeria.
Entrevistada XIV	Agroindústria de origem vegetal minimamente processado	Mandioca descascada e picada e (legumes e verduras em geral sem processar)	Em processo de legalização	Em processo de legalização	Produtos do Marinho	Estabelecimento próprio; Feira Quintal Solidário; Feira Livre de Viçosa; mercado institucional (PAA e PNAE).

Fonte: Dados da Pesquisa (2017).

Sendo assim, de acordo com o retrato das agroindústrias apresentado, no quadro anterior, além de outras informações já discutidas nessa pesquisa, bem como as observações no campo, optou-se em criar tipologias para as agroindústrias familiares pesquisadas, sendo elas: Embrionária, Intermediária e Avançadas. A tipologia representa uma estratégia analítica para compreender a configuração e estágio atual das agroindústrias familiares pesquisadas, o que pode contribuir para subsidiar a formulação de ações e políticas customizadas às necessidades similares de cada um dos tipos de agroindústrias.

As agroindústrias familiares do **Tipo Embrionárias** são agroindústrias, que estão em fase inicial de construção e, ainda, estão começando a receber auxílio dos serviços de ATER. Como características desse tipo de agroindústria, pode-se destacar: pouco recurso financeiro para construir a unidade de produção, levando a dificuldade em acessar as políticas públicas destinadas para o desenvolvimento rural, além de não possuir nenhuma certificação/selo. Encaixa-se, nessa categoria, a agroindústria de derivados do leite, da família da entrevistada VIII, que, como já discorrido nessa pesquisa, encontra dificuldades financeiras para terminar a unidade de produção.

As agroindústrias familiares do **Tipo Intermediária** são agroindústrias, onde as famílias já possuem pelo menos uma unidade de produção legalizada, e estão criando outras, com a finalidade de expandir o mercador e atender uma demanda a mais de consumidores ou ainda que sua agroindústria é recente no mercado. São características dessa tipologia: trabalho já consolidado pela família; recebimento de auxílio freqüente dos serviços de ATER, além de possuírem pontos de comercialização fixos. Encaixam-se nessa categoria as agroindústrias de origem animal derivados de ovos (entrevistadas I e IX) a agroindústria de origem vegetal (licores e geleias) da (entrevistada V); a agroindústria de origem animal derivados do leite (entrevistada X); agroindústria de origem vegetal minimamente processado (entrevistada XIV).

Já as agroindústrias familiares do **Tipo Avançadas** são agroindústrias, que já são consolidadas no mercado, com as seguintes características: reconhecidas pela Vigilância Sanitária e pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM); possuem mercado consumidor em vários estabelecimentos, feiras e mercados institucionais; possuem marca do produto; atende as conformidades do *Check List*; variedade da produção; o serviço de ATER já é consolidado com essas famílias; essas famílias já passaram por diversos tipos de capacitações e cursos. Encaixam-se nessa tipologia as agroindústrias de origem animal derivados do leite (entrevistados I, VI, XI, XII e XIII); agroindústria

de origem animal derivados do mel (entrevistada V); agroindústria de origem vegetal produção de quitandas (entrevistadas I, II, III, IV, X); agroindústria de origem vegetal produção de polpa de frutas (entrevistada II); agroindústria de origem vegetal produção de minimamente processados (entrevistadas VII e IX).

Neste capítulo, foi divulgada toda a cadeia produtiva desde a aquisição da matéria prima utilizada no processo de fabricação de alimentos das unidades de produção, até o processo de comercialização dos produtos fabricados nas agroindústrias familiares de alimentos deste município.

Essas unidades de produção familiares têm grande importância e contribuição, na promoção e garantia da segurança e soberania alimentar e nutricional de diversas famílias e estudantes do município de Viçosa/MG. E ainda têm contribuído no abastecimento local de alimentos. Os produtos fabricados nas agroindústrias familiares são alimentos de qualidade, onde os produtores visam a utilização de matéria prima mais limpa e sustentável.

E importante ressaltar, os trabalhos desempenhados pelos serviços de ATER nessa região, para promoção das agroindústrias, bem como a efetividade de políticas públicas de desenvolvimento rural. Essas ações conjuntas contribuem diretamente no fomento do desenvolvimento rural, onde cada vez mais, tem se elevado o número de unidades de produção legalizadas. O apoio à comercialização dos produtos também é um ponto chave, onde os produtores beneficiados, recebem ainda o apoio de diversas instituições que organizam feiras locais.

Considera-se que, com o retrato das agroindústrias familiares e suas tipologias pesquisadas neste estudo, é possível realizar mais melhorias nos serviços ofertados, como também subsidiar as políticas públicas de desenvolvimento rural, de forma a contribuir para a produção de alimentos de qualidade, não só para esse município, como também para um público ainda mais amplo.

CAPÍTULO VII

AS IMPLICAÇÕES DAS AGROINDÚSTRIAS FAMILIARES, NA PROMOÇÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL DOS ATORES SOCIAIS DESSA PESQUISA

Como já discorrido nos capítulos anteriores, as agroindústrias familiares de alimentos de origem vegetal e origem animal, são importantes para o abastecimento local de alimentos, no município de Viçosa/MG, por ter potencial em ampliar o abastecimento com produtos saudáveis. Neste capítulo, procurou-se descrever o papel que as agroindústrias familiares desempenham na promoção da segurança e soberania alimentar e nutricional dos atores sociais desse estudo. Para isso, recordou-se o que descreve a Lei Orgânica nº 11.346 de 15 de setembro de 2006, sobre a SAN:

“Consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras da saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis” (BRASIL, 2006).

Belik (2012) estabelece o conceito sobre a segurança alimentar e nutricional, através de quatro dimensões, a saber: **disponibilidade de alimentos** (produção doméstica, capacidade de importação, estoques de alimentos, ajuda alimentar); **acesso aos alimentos** (pobreza, poder aquisitivo, infraestrutura transporte e mercado, distribuição de alimentos); **forma de utilização** (capacidade e educação alimentar, inocuidade e qualidade do alimento, qualidade da água, saúde e saneamento); e **estabilidade ao longo do tempo** (variabilidade climática, flutuações dos preços, fatores políticos e fatores econômicos). Esse autor ainda alude que a segurança alimentar é realizada de acordo com cada indivíduo, podendo ser compreendida como uma condição ou uma habilidade. Belik (2012), corroborando com o Amartya Sen (1999), concorda que, além dessas dimensões, quando se chega a ocorrer o fenômeno da fome ou o próprio medo de sentir fome (aspecto social), acontece também a falta da capacidade do indivíduo em ter controle, pelos meios legais, ao direito e acesso a aquisição de alimentos.

Maluf *et al* (1996) falam sobre essas dimensões da segurança alimentar nutricional, através dos aspectos ambientais, culturais, econômicos e sociais/políticos. Para esses autores, a segurança alimentar é o direito e acesso de todos os indivíduos em

obter acesso ao alimento em quantidade, qualidade adequadas, sem que nenhum outro fator seja afetado.

Como discorrido pelos autores acima, a segurança alimentar e nutricional é um tema abrangente, que deve levar em considerações vários fatores como: diversidade dos alimentos; produção de alimentos seguros; valorização de hábitos alimentares saudáveis; incentivo ao consumo da produção local, sobretudo alimentos provenientes da agricultura familiar, que são conhecidos como alimentos “mais limpos”, em termos de utilização de aditivos químicos, pois, muitas famílias na agricultura familiar seguem os princípios agroecológicos da produção sustentável.

As atividades desempenhadas pela agricultura familiar é uma atividade de grande importância para o país, como já discorrido nesta pesquisa. Na escala de produção nacional, de acordo com dados do último censo agropecuário, ganha destaque no aspecto econômico, estando relacionada ao mercado de abastecimento interno de alimentos para população brasileira. Vale ressaltar, que as atividades da agricultura familiar são realizadas geralmente por grupos familiares, cuja mão de obra é basicamente familiar, como reportam Sacco dos Anjos *et al* (2009, p.2) “entendemos a agricultura familiar como uma forma social de produção que apresenta uma lógica peculiar de funcionamento, cuja racionalidade orienta-se na busca por assegurar a reprodução social de seus membros”.

No entanto, no decorrer dos anos, percebeu-se que, somente as atividades agrícolas desenvolvidos na agricultura familiar, não eram suficientes para manter as famílias no meio rural. Com isso, na década de 1990, com a criação e implementação de diversas políticas públicas do governo, direcionadas para o desenvolvimento rural, começou a ocorrer um processo de agroindustrialização das atividades não agrícolas no meio rural, sendo essa, também, uma forma de manter as mulheres no meio rural.

Wesz Junior e Trentin (2004) aludem que a agroindústria familiar rural não é uma forma de solucionar, todos os problemas e todas as necessidades dos agricultores familiares. Para que isso ocorra, as agroindústrias familiares deveriam ser trabalhadas, em ações conjuntas e alternativas associadas, com a finalidade de instalar o desenvolvimento rural sustentável, nos aspectos social, ambiental, cultural e econômico, tendo por base a agricultura familiar. Esses autores ainda relatam que:

“Deste modo, os efeitos multiplicadores da agregação de valor à produção, pela agroindustrialização ocorrem tanto a montante, na atividade agropecuária, como a jusante, na estrutura de comercialização de serviços, e refletem-se na efetiva interiorização do processo de desenvolvimento. Mais ainda, as características tecnológicas do processamento agroindustrial

viabilizam, para algumas matérias-primas e produtos, a implantação de unidades de pequeno e médio porte, mais acessíveis a investidores com menor disponibilidade de capital [...] Outros benefícios sociais importantes dos empreendimentos agroindustriais familiares são gerados pela melhoria da qualidade dos produtos processados, pela redução de perdas no processo de comercialização e pelo papel disseminador que tendem a exercer na promoção de melhorias tecnológicas nas atividades agropecuárias” (WESZ JUNIOR; TRENTIN, 2004,p. 10).

Ortega (2012) comenta que, na década de 1990, houve um crescimento econômico e redução da pobreza e da insegurança alimentar no país, onde estudos e dados oficiais apontam que a redução da pobreza no meio rural estava relacionada à criação e fortalecimento de políticas públicas de transferências de renda em uma perspectiva inclusiva. Ainda segundo esse autor, o fenômeno da pobreza e da insegurança alimentar era mais concentrado no meio rural “o que nos leva a questionar o senso comum de que as populações rurais teriam mais fácil acesso à terra, poderiam facilmente produzir seu alimento e não ter problemas quanto à segurança alimentar” (ORTEGA, 2012, p.45).

Esta pesquisa, em contrapartida a essa afirmação, pressupõe que no município pesquisado, essa situação tem sofrido transformações, pois, as atividades agrícolas e não agrícolas desenvolvidas no meio rural têm fomentado a segurança alimentar e nutricional, tanto das famílias rurais quanto da população urbana, que tem acesso a esses alimentos através das feiras, mercados locais e programas governamentais.

7.1. A Segurança Alimentar Nutricional dos Atores Sociais dessa Pesquisa

Para a análise da SAN, levou-se em consideração quatro aspectos, sendo eles: social, ambiental, cultural e econômico, considerando que esses aspectos constantemente sofrem alterações ou complementações de acordo com o que é debatido em conferências e encontros sobre essa temática. E quando esses aspectos não são respeitados ou violados, pode-se ocorrer à insegurança alimentar de um determinado grupo ou população. Estudos, como o da PNAD (2014), apontam que as situações insegurança alimentar da população brasileira estariam mais centralizado no meio do meio rural, do que no meio urbano.

Neste estudo, quando questionado pela pesquisadora o que o entrevistado (a) compreendia sobre segurança alimentar e nutricional, diversos foram os fatores citados, tais como: valor nutricional dos alimentos, responsabilidade com o coletivo, alimentos

de qualidade, cuidados em todo o processo de produção, cuidados com a legislação e fiscalização, higiene dos alimentos, boas práticas de fabricação, conforme os relatos:

“É aquilo que você faz antes da produção, que não venha a trazer nenhum dano à saúde da pessoa né. É o cuidado do material, é o seu cuidado com a higiene pessoal para não transmitir um resfriado que for um vírus para o alimento que você está usando. Porque, se você estiver com a mão contaminada, você prejudica tudo que você está fazendo, principalmente no caso de polpa, que é um produto fresco, tanto que a produção de polpa, a gente faz com luva, com máscara, com touca, com tudo para evitar contaminação. E também, têm o cuidado com o transporte, com o vestuário, com a qualidade da água, como que a gente usa água para tudo, ela tem que ter uma qualidade boa” (Entrevistada II. Pesquisa de campo 2017).

“A segurança alimentar, primeiro é você ter a consciência que você está fazendo um alimento de qualidade, sabendo que não é o alimento só naquele momento ali que você está fabricando. É um alimento que principalmente está saindo para ser consumido. Então a partir de um momento que eu estou fazendo um alimento, tenho que pensar nas outras pessoas também, porque, se eu não quero um alimento que esteja estragado ou com defeito, eu não posso mandar para o próximo que vai receber também. Tudo que a gente faz aqui no final da tarde, cada coisa a gente leva um pacotinho para casa, para ter essa segurança alimentar, isso é o objetivo de nosso projeto, não importa se nós não temos lucro, o objetivo do projeto é a segurança alimentar nossa” (Entrevistada III. Pesquisa de campo 2017).

“É o alimento seguro para consumir e puro (livre de produtos químicos), com os cuidados necessários” (Entrevistada XIV. Pesquisa de campo 2017).

De acordo com os relatos acima e as análises do conteúdo das entrevistas, percebeu-se que, os entrevistados possuem uma preocupação com as dimensões de a segurança alimentar e nutricional, mesmo sem terem o conhecimento científico que estão realizando essas dimensões, percorridas por Belik (2012) e Maluf *et al* (1996). O público entrevistado possui o conhecimento básico do que vem a ser a SAN e quais seriam as implicações na vida humana, como: uma alimentação irregular pode ocasionar doenças não transmissíveis, a exemplo o sobrepeso, diabetes, hipertensão. Há também, uma preocupação social e ambiental em ofertar produtos de qualidade.

Para análise da segurança alimentar, tem sido utilizado pela PNAD, desde 2004, a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA). Essa escala foi criada, baseando-se em uma escala americana, que foi adaptada à realidade nutricional e cultural brasileira. Sendo assim, a EBIA consiste em:

“Uma escala que mede diretamente a percepção e vivência de insegurança alimentar e fome no nível domiciliar. É uma medida que expressa acesso aos alimentos e proporciona alta confiabilidade da escala, pois traduz a experiência de vida com a insegurança alimentar e a fome dos componentes do domicílio. A EBIA tem, portanto, a capacidade de mensurar a dificuldade de acesso familiar aos alimentos e também às dimensões psicológicas e sociais da insegurança alimentar. Considerando também se tratar de uma escala com fácil aplicação e baixo custo” (BRASIL, 2014, p.6).

Atualmente, a escala brasileira possui quatorze perguntas, descritas a seguir na Tabela 2.

Tabela 2- Escala EBIA.

1 - Nos últimos três meses, os moradores deste domicílio tiveram preocupação de que os alimentos acabassem antes de poderem comprar ou receber mais comida?
2 - Nos últimos três meses, os alimentos acabaram antes que os moradores deste domicílio tivessem dinheiro para comprar mais comida?
3 - Nos últimos três meses, os moradores deste domicílio ficaram sem dinheiro para ter uma alimentação saudável e variada?
4 - Nos últimos três meses, os moradores deste domicílio comeram apenas alguns alimentos que ainda tinham porque o dinheiro acabou?
5 - Nos últimos três meses, algum morador de 18 anos ou mais de idade deixou de fazer uma refeição porque não havia dinheiro para comprar comida?
6 - Nos últimos três meses, algum morador de 18 anos ou mais de idade, alguma vez comeu menos do que devia porque não havia dinheiro para comprar comida?
7 - Nos últimos três meses, algum morador de 18 anos ou mais de idade, alguma vez sentiu fome, mas não comeu, porque não havia dinheiro para comprar comida?
8 - Nos últimos três meses, algum morador de 18 anos ou mais de idade, alguma vez, fez apenas uma refeição ao dia ou ficou um dia inteiro sem comer porque não havia dinheiro para comprar comida?
9 - Nos últimos três meses, algum morador com menos de 18 anos de idade, alguma vez, deixou de ter uma alimentação saudável e variada porque não havia dinheiro para comprar comida?
10 - Nos últimos três meses, algum morador com menos de 18 anos de idade, alguma vez, não comeu quantidade suficiente de comida porque não havia dinheiro para comprar comida?
12 - Nos últimos três meses, alguma vez, algum morador com menos de 18 anos de idade deixou de fazer alguma refeição, porque não havia dinheiro para comprar comida?
13 - Nos últimos três meses, alguma vez, algum morador com menos de 18 anos de idade, sentiu fome, mas não comeu porque não havia dinheiro para comprar comida?
14 - Nos últimos três meses, alguma vez, algum morador com menos de 18 anos de idade, fez apenas uma refeição ao dia ou ficou sem comer por um dia inteiro porque não havia dinheiro para comprar comida?

Fonte: Escala Brasileira de Insegurança Alimentar – EBIA: análise psicométrica de uma dimensão da Segurança Alimentar e Nutricional. (BRASIL, 2014, p.8).

As perguntas da EBIA são analisadas de acordo com as pontuações apresentadas na Tabela 3.

Tabela 3- Pontuações EBIA, Brasil, 2014.

SITUAÇÃO ALIMENTAR	DOMICILIOS COM MENORES DE 18 ANOS	DOMICILIOS SEM MENORES DE 18 ANOS
Segurança alimentar (AS)	0	0
Insegurança alimentar (IL)	1-5	1-3
Insegurança Alimentar Moderada (IM)	6-9	4-5
Insegurança Alimentar Grave (IG)	10-14	6-8

Fonte: Escala Brasileira de Insegurança Alimentar – EBIA: análise psicométrica de uma dimensão da Segurança Alimentar e Nutricional. Adaptada pela autora. (BRASIL, 2014).

Nesta pesquisa, não se aplicou a EBIA, mas se chegou a um perfil alimentar com um panorama que está acima do desejado por essa escala, onde o padrão alimentar foi

considerado muito bom, estando acima da insegurança alimentar, como poderá ser observado no decorrer deste capítulo.

Quando questionado pela pesquisadora se as famílias entrevistadas tinham o hábito de comer frutas e verduras e legumes, 100% dos entrevistados responderam que possuíam este hábito, e que não encontravam dificuldades em consumir estes alimentos, consumindo todos os dias da semana. Os alimentos que geralmente essas famílias, encontram em seus quintais são: frutas (laranja, manga, mamão, maçã, melancia, melão, jabuticaba, goiaba) e verduras e legumes (alface, tomate, couve, almeirão, rúcula, espinafre, cebolinha, salsa, chuchu, taioba, pimentão, tomate cereja, mandioca, ora-pro-nobis, inhame, abobora).

Este padrão alimentar não é um padrão geral brasileiro no meio rural. Nesse sentido, os agricultores familiares no município dessa pesquisa podem estar adotando um novo padrão de produção, aptos a produzirem seus próprios alimentos, com acesso a um plantio de subsistência, diversificação da agricultura e com melhores condições de assistência técnica, do que outras regiões do Brasil.

Caume (2003) alude que a agricultura familiar brasileira possui como qualidade a diversidade socioeconômica e cultural, onde sua produção, além de contribuir com o abastecimento interno da dieta alimentar básica do país, também está relacionada a uma sensível contribuição dos produtos alimentícios destinados para exportação. Para este autor, o processo de industrialização da agricultura familiar é uma alternativa para a agricultura sustentável, onde estão sendo inseridas novas formas de trabalho, conciliando a economia e os cuidados com os recursos naturais, onde possui “um perfil de desenvolvimento rural que tenha como primazia não aumentos progressivos de produção e produtividade à custa de prejuízos ambientais, mas a elevação da qualidade de vida da maioria da população, propiciando alimentos nutricionalmente mais saudáveis para todos” (CAUME, 2003, p. 6).

Já em relação, ao sentimento de passar fome, ou necessidade de algum alimento, alguns dos entrevistados responderam também, que já passaram por algumas dificuldades por restrição a algum tipo de alimento no passado, mais que, atualmente, não passam por essa situação de restrição na alimentação, conforme os relatos:

“Quando nos morramos em São Paulo, nós passamos muitas provações, nós não tínhamos bastante leite, queijo, carne também não, a alimentação era mais assim, arroz, feijão, verduras que a gente tinha né, quando nós viemos para cá, aí já foi outra vida” (Entrevistada IV. Pesquisa de campo 2017).

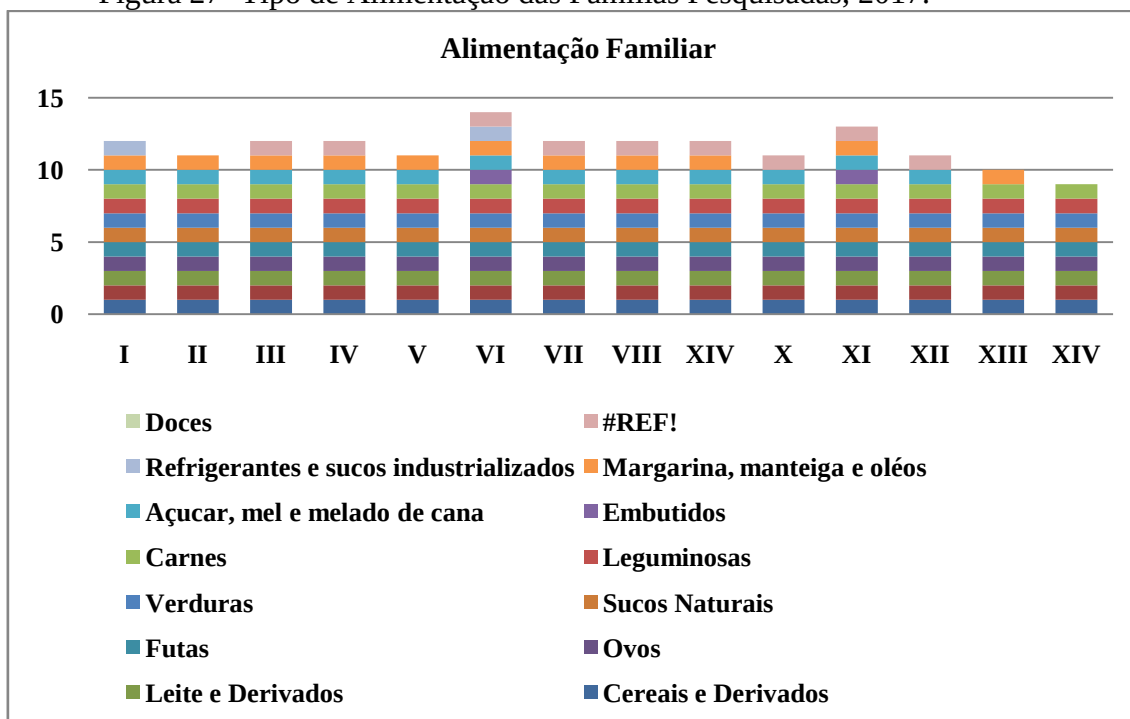
“Se for analisar em ternos de antepassados a minha mãe, já passou muita dificuldade, meu pai, agora a gente já passou um tempinho ruim, mais com os filhos hoje né, berço de ouro rsrs” (Entrevistada V. Pesquisa de campo 2017).

“Olha a gente já passou muita dificuldade na vida, às vezes sim, quando os meninos eram pequenos as coisas era muito mais difícil não tinha, essas facilidades de venda que tem hoje né, a gente colhia muito mais não tinha como, fome graças a Deus nunca passou, mais dificuldades muitas” (Entrevistada IX. Pesquisa de campo 2017).

“Não graças a Deus a gente sempre foi abençoado, exatamente por a gente saber fazer, às vezes você pensa assim nossa gente eu não tenho nada na geladeira, aí você vai ali fora tem uma verdura tem uma coisa tem outra” (Entrevistada X. Pesquisa de campo 2017).

Como pode ser observado na Figura 27, que apresenta os tipos de alimentos consumidos pelas famílias, pode-se dizer que as unidades familiares possuem uma alimentação bem diversificada e variada, e consumindo cereais e derivados (arroz, macarrão, pão, milho e bolachas); tubérculos e raízes (mandioca, farinha de mandioca e batata); leite e seus derivados (queijo, iogurte e coalhada); ovos; frutas; sucos naturais, verduras e legumes; leguminosas (feijão, ervilha e lentilha); carnes (vermelha, frango, porco, miúdos, cabrito e peixes); açúcares (mel, melado de cana ou adoçantes); margarinas (manteiga ou óleos). Algumas famílias relataram, que além de consumir estes produtos naturais, também possuem acesso a alimentos embutidos (salsinha, mortadela, linguiça, presunto); doces e refrigerantes e sucos industrializados, embora sejam mais que são utilizados de forma moderada.

Figura 27- Tipo de Alimentação das Famílias Pesquisadas, 2017.



Fonte: Dados da Pesquisa (2017).

Os atores sociais dessa pesquisa, ao prepararem as refeições de seus familiares informaram a pesquisadora, que não possuem dificuldades em utilizar sal, açúcar e gorduras na alimentação, que utilizam esses produtos na medida adequada, tanto para a produção dos alimentos da agroindústria, bem como, na alimentação da família. O fato de essas famílias terem uma maior atenção à utilização desses alimentos em excesso que causam prejuízos a saúde, também pode ter relação por serem da agricultura familiar?

Belik (2010) alude que os hábitos alimentares da população estão sofrendo cada dia mais modificações, principalmente no meio urbano, considerando que alguns dos fatores para esse fenômeno sejam: urbanização acelerada; pouca oferta de produtos nos mercados, dependendo do local onde se reside ou, até mesmo, poucos recurso para adquirir estes alimentos mais saudáveis; pouco tempo para preparar uma alimentação mais saudável; publicidades diretas e indiretas, ao consumo de outros alimentos que não eram hábitos alimentares da dieta alimentar; a saída da mulher para o mercado de trabalho, onde geralmente era ela a responsável pela preparação da alimentação da família e hoje, com a dupla jornada de trabalho feminino, tem contribuído para o consumo de alimentos pré-preparados, ou mesmo pronto para o consumo. Este autor afirma ainda que esses fatores têm reflexos na saúde da população, que não possuem uma alimentação balanceada, e relacionada também à falta de atividades físicas têm

contribuído para doenças cardiovasculares não transmissíveis, como: diabetes, hipertensão, cânceres, atrites, cardiopatias dentre outras doenças. O referido autor pontua que: “É importante considerarmos, portanto, as condições gerais em que essas mudanças ocorrem: não necessariamente como uma “livre escolha” das pessoas, mas como mudanças econômicas, políticas, sociais e culturais” (BELIK, 2010, p. 190).

Neste estudo, verificou-se de acordo com os relatos dos atores sociais dessa pesquisa, que as refeições de suas famílias, são preparadas pelas esposas, somente a entrevistada XII, afirmou comprar comida (marmita) pronta, pois, não tem tempo de preparar as refeições, porque ela trabalha o dia todo em sua unidade de produção de derivados de leite. Os entrevistados (as) informaram que, geralmente, deixam alguns alimentos pré-preparados, como, por exemplo, o feijão já cozido e a carne já temperada, no dia anterior ou pela manhã mesmo. Pois, como o dia é corrido com as atividades agrícolas e não agrícolas nas agroindústrias de alimentos, na hora do almoço fica mais fácil o preparo das refeições, onde as famílias consomem o básico da alimentação brasileira arroz com feijão, e fazem outros pratos, sucos e legumes e verduras, a gosto de cada família.

Os entrevistados informaram ainda que possuem muito cuidado ao preparar os alimentos para sua família, e como possuem o costume de utilizar as boas práticas de fabricação nas agroindústrias, acabam realizando também na hora do preparo da refeição para família, reaproveitando os alimentos que sobram no almoço para a janta, ou fazem outra preparação a partir das sobras do almoço, como segue nos relatos:

“Eu gosto de cada dia ter uma coisa diferente né. cada dia ter um legume, uma verdura e uma salada, o arroz o feijão, um pedacinho de carne ou um ovo, mais assim ter coisas variadas e cores diferentes. Tenho costume de fazer sopa com que sobra no almoço” (Entrevistada III. Pesquisa de campo 2017).

“Os alimentos que sobra eu reaproveito porque nós praticamente não janta né, a gente às vezes vamos supor, se eu fiz um suflê de chuchu, aí as vezes no outro dia eu misturo uma farinha ali, faço um bolinho sabe, vai reaproveitando”(Entrevistada VI. Pesquisa de campo 2017).

“Eu reaproveito o que sobra do almoço para janta, eu geralmente faço almoço, que chega para janta, às vezes a gente esquentar só faz uma verdura né, frito um ovo ou cozinho para inteirar” (Entrevistada IX. Pesquisa de campo 2017).

Freitas *et al* (2017) relatam que, em uma pesquisa realizada no meio urbano da cidade de Viçosa/MG, entre os anos de 2012 a 2014, através de um projeto de extensão da UFV, observou-se que, em atividades intensivas de reeducação alimentar, aproveitamento integral dos alimentos, redução do desperdício e boas práticas de

fabricação, conseguiu-se chegar a uma melhoria da segurança e soberania alimentar e nutricional de um grupo de 30 mulheres, em situação de vulnerabilidade social. Esse grupo que, em sua maioria, dependia de benefícios de programas do governo (Bolsa Família), através das atividades desenvolvidas por esse projeto, conseguiram construir hortas em suas residências, melhorando assim a alimentação de suas famílias, com alimentos mais saudáveis e utilizando de receitas sobre aproveitamento e reaproveitamento integral dos alimentos, refletindo diretamente na saúde e na segurança alimentar e nutricional das famílias dessas 30 mulheres.

O Brasil é um país que produz muitos alimentos e, em contrapartida, também desperdiça, que se fossem utilizados em sua totalidade mataria a fome de milhares de pessoas, reduzindo assim a deficiência de nutrientes de grande parte da população. Reduzir o desperdício e realizar o aproveitamento integral dos alimentos depende muito de políticas públicas relacionadas à transferência de renda. Na cidade de Viçosa/MG, existe uma política pública municipal de transferência de renda, o Programa Renda Mínima (PRM), sendo que um dos seus objetivos é combater a fome e promover a segurança alimentar e nutricional de famílias que se encontram em vulnerabilidade social, e não recebem ainda o Programa Bolsa Família. Em entrevistas a essas famílias, percebeu-se que a maioria das pessoas, que faz parte desse programa, não possui informações relacionadas ao aproveitamento e reaproveitamento integral dos alimentos, sendo informando também que desperdiçam alimentos em suas residências. Ou seja, deveria haver um melhor direcionamento dessa política municipal, para que essas famílias tenham acesso a essas informações relacionadas à segurança alimentar e nutricional, ou para que, até mesmo projetos de extensões da UFV, como o citado acima, possam auxiliar a prefeitura, para que essas famílias utilizem da melhor forma este benefício, contribuindo assim para uma alimentação mais saudável (COSTA; FREITAS, 2017).

Nesse item, foram abordadas informações referentes à segurança alimentar e nutricional dos atores sociais dessa pesquisa. Como observado, é um padrão alimentar muito bom, onde a alimentação é muito diversificada, apesar de não ter sido uma das metodologias de coletas de dados dessa pesquisa a aplicação da EBIA, percebeu-se com os questionários aplicados no trabalho de campo que, essas famílias não se encontram em situação de insegurança alimentar, de acordo com essa escala EBIA, pois a dieta alimentar diária é variada e nenhuma família passou falta ou restrição de algum alimento nos últimos anos.

7.2. A Importância da Produção de Alimentos das Agroindústrias Familiares e sua Contribuição para a Segurança Alimentar e Nutricional dos Atores Sociais dessa Pesquisa

Desde a década de 1990, com o processo de agroindustrialização do meio rural, a situação da segurança alimentar e nutricional de diversas famílias no meio rural tem passado por melhorias, como já mencionado até pelos próprios atores sociais pesquisados.

Neste estudo, quando a pesquisadora questionou se os alimentos produzidos nas unidades de produção eram utilizados na alimentação da família, 100% dos entrevistados disseram que utilizam esses alimentos também diariamente. Porém, só os alimentos produzidos nas agroindústrias de alimentos não são suficientes para suprir todas necessidades nutricionais familiares, necessitando ainda de alimentos das atividades agrícolas e compra de algumas mercadorias, que não são produzidas pelas famílias, por exemplo o arroz.

Dutra *et al* (2014) abordam que também, na Zona da Mata Mineira, na cidade de São Miguel do Anta, os agricultores familiares também produzem alimentos agrícolas e não agrícolas para subsistência de suas famílias, vendendo do mesmo modo, no mercado local, estes produtos, com a finalidade de comprar o que eles não produzem, garantindo dessa forma a alimentação da família. Este fato acontece, pois, essas famílias também não conseguem produzir tudo que consomem, devido à sazonalidade; o clima que, às vezes, interfere na produção agrícola; e, ainda, o fato de muitos agricultores não conseguirem armazenar alguns alimentos. Estes autores afirmaram ainda que, todas as famílias de seu estudo encontram-se em situação de segurança alimentar, de acordo com que é proposto pela FAO, garantindo assim a segurança alimentar nutricional, e respeitando os hábitos culturais dessas famílias.

Os atores sociais dessa pesquisa informaram ainda que, em relação os produtos fabricados em suas unidades de produção, estes alimentos apresentam benefícios para a saúde das famílias e dos consumidores finais, onde é realizado a venda dos produtos. Dando assim, seus relatos informando de qual forma esses alimentos têm contribuído para a saúde de quem o consome, como segue nos depoimentos:

“A que são produtos que a gente busca assim ser produtos mais natural entendeu, sem agrotóxico, sem química, porque o biscoito de polvilho por exemplo eu faço não ponho aditivo químico nele para ter durabilidade e para

que ele fica 6 meses no mercado por exemplo, então eu acho que isso é um ganho para minha família e para a sociedade que alimenta desse produto, outra coisa igual leite, eu uso leite integral que uso para fazer as receitas é uma coisa boa né, não tem nenhum aditivo químico na produção do leite, nem o ovos porque é só a ração normal, então para mim isso agrega valor, agrega tudo de melhor assim para quem alimenta desses produtos”(Entrevistada I. Pesquisa de campo 2017).

“Os meus produtos, nenhum deles tem adição de nenhum produto químico, não tenho conservante, não tenho anti mofo, por exemplo, se for comparar o pão de sal que a gente compra no mercado, meu pão é um pão totalmente natural né, caseiro sem adição de nada que vai fazer mal a saúde das pessoas, o pão integral, igual eu não posso escrever na minha etiqueta que não tem glúten no meu bolo de mandioca nem no de milho, para isso eu tinha que ter um cômodo separado, mais têm um monte de fregueses que compram, porque ele não faz mal, ele não têm farinha, eu não posso escrever lá por causa da legislação, mais eu tenho meus cuidados na hora de preparar, eu penso que nisso também eu estou ajudando as pessoas que não podem comer a farinha” (Entrevistada VI. Pesquisa de campo 2017).

“Considerando que o açúcar é energia né rsrs, e não somente pela questão nutricional né, é um alimento que ele é muito mais que nutrir o corpo, ele te dá certo prazer, eu acho que o doce de leite, é uma sobremesa vamos dizer assim, você pode se deleitar em família, com um canudinho, com colher” (Entrevistado XI. Pesquisa de campo 2017).

A preocupação qualidade dos produtos são aspectos fortes desses depoimentos, a preocupação do produtor com o cliente final, em tentar agradar e contribuir tanto para uma melhor saúde, como também levar ao cliente o prazer de um paladar mais apurado com alimentos de qualidades e saborosos, como reportado:

“Ah é a alimentação ser um produto de qualidade que a gente sabe que ele não tem veneno, a gente está produzindo, consumindo uma coisa que a gente mesmo produziu né” (Entrevistada IX. Pesquisa de campo 2017).

“Conservante não usa nada, o conservante que tem é o açúcar, se ele tem um conservante é a única coisa que a gente compra, e o corante igual às vezes você vai fazer o docinho de leite ninho você põe o corante, mais é o corante alimentício mesmo é a única coisa, o resto não tem nada. Não usamos nada de agrotóxico, igual agora a gente está usando a casca do ovo (como adubo), então o que a gente tem de recurso a gente vai aproveitando” (Entrevistada X. Pesquisa de campo 2017).

“A são alimentos sem agrotóxicos né, são produtos limpos, que a gente sabe o que está produzindo” (Entrevistada XIV. Pesquisa de campo 2017).

Observou-se, na fala dos entrevistados, a preocupação com o aspecto ambiental, da SAN, onde é muito rico, na fala deles, reafirmar que não utilizam produtos químicos na produção agrícola de seus alimentos, além do aspecto do cuidado com seus recursos naturais, isto é, muito além desse fenômeno, está o respeito e cuidado com a saúde tanto do agricultor, quanto do consumidor final desses produtos.

Acima de tudo, encontra-se também o aspecto econômico, pois consumindo alimentos “mais limpos”, os riscos da população contrair doenças cardiovasculares, causadas por uma alimentação inadequada, se reduzem muito. Outro fator, que também entra no aspecto econômico, é a redução do desperdício dos alimentos, pois os produtores dessa pesquisa, como já mencionados neste estudo, têm a preocupação de preparar alimentos em menores proporções também, o que evita sobras ou vencimento de determinado alimento.

No que concerne à contribuição das atividades agrícolas e não agrícolas (agroindústrias familiares) para a segurança e soberania alimentar e nutricional dos atores sociais dessa pesquisa, observou-se que as famílias entrevistadas possuem um padrão alimentar muito bom, com uma alimentação balanceada e bem diversificada, que se fosse comparada a EBIA, seria considerado um padrão acima do adequado para a população do meio rural.

Sendo assim, compreende-se que estes produtores desse município possuem um padrão diferente de segurança alimentar e nutricional, comparativamente aos dados nacionais, estando em situação de segurança alimentar; pois como foi relatado nesse capítulo, nenhuma família, nos últimos anos, passou por dificuldade de acessar algum alimento da dieta habitual alimentar brasileira.

Em relação aos aspectos da segurança alimentar e nutricional, mensurados nesta pesquisa, percebeu-se também que essas famílias seguem esses aspectos sociais, econômicos, ambientais e culturais. Ou seja, existe a preocupação com os cuidados dos recursos naturais e com o meio ambiente, com a disponibilidade regular dos alimentos, que são de fácil acesso e utilizados da forma correta, o que garante que, no futuro, esses produtores iram continuar tendo acesso aos mesmos.

CAPÍTULO VIII

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Com o processo de agroindustrialização ocorrido no Brasil, na década de 1990, a qualidade de vida e os recursos destinados aos agricultores familiares foram ampliados. Com isso, diversas famílias brasileiras passaram a ter melhores opções de trabalho no meio rural; além disso, houve redução do êxodo rural e permanência das mulheres no campo; trazendo assim, maiores condições de emprego não agrícolas para essas mulheres.

Nesta pesquisa, constatou-se que o perfil socioeconômico familiar das famílias é caracterizado, em sua maioria, como sendo uma família do tipo nuclear. Além disso, a população do campo está envelhecendo, e tem ocorrido uma redução do número de filhos das famílias no meio rural, fato que também vem ocorrendo no meio urbano brasileiro.

Outro fato de destaque é que as famílias pesquisadas possuem um padrão educacional considerado bom, com reduzido índice de analfabetismo e acesso à tecnologias, se comparado a famílias rurais de outras localidades. Porém, assuntos relacionados ao saneamento básico ainda são precários no meio rural. A maior parte dos atores sociais, que compõe essa pesquisa, possui origem na própria cidade e região de Viçosa/MG, salvo outros que são de outras regiões mineiras, com rara exceção de um participante de outro estado: Espírito Santo.

Com relação ao processo sucessório, verificou-se que este é um processo intenso, ocorrido com a grande maioria das famílias. Ou seja, ter o acesso à terra, para essas famílias de origem agrícola, é muito importante, pois, a terra possui valor simbólico e cultural, passado de geração em geração, sendo também meio de subsistência e de fonte de trabalho e renda. Essas famílias são consideradas famílias pluriativas, pois, realizam trabalhos agrícolas e não agrícolas (agroindústrias familiares), onde se encontram nas propriedades muitos recursos naturais, que permitem uma produção diversificada.

No município de Viçosa/MG, o processo de agroindustrialização teve início a mais de trinta anos. Essas famílias já realizavam atividade de produção de alimentos, no entanto, com a criação e investimentos em políticas públicas, essas atividades ganharam maior reconhecimento, sendo também melhor desempenhadas essas atividades não agrícolas; fomentando, assim, a agricultura familiar no município e contribuindo para o

abastecimento local de alimentos, bem como para a segurança e soberania alimentar de várias famílias no meio rural, e também para estudantes (redes municipais e federais, creches), que recebem alimentos de qualidade via políticas públicas destinadas à alimentação escolar. Além disso, a população desse município, em geral, também se alimenta desses produtos de qualidade, pois eles adquirem esses alimentos através dos mercados locais ou feiras livres e agroecológicas, organizadas nessa cidade, por diversas instituições locais.

Vale ressaltar, que o processo de agroindustrialização do município, foi de suma importância o apoio e contribuição de diversas instituições, tais como: EMATER, Prefeitura Municipal de Viçosa, SENAR, UFV, EPAMIG. Foram considerados como muito efetivas as atividades desempenhadas por esses serviços da ATER, como também de outras políticas públicas de desenvolvimento rural nesse município. Outro acontecimento de grande importância nesse processo foi à criação da ASSOVI. Atualmente, os atores sociais dessa pesquisa possuem unidades de produção, tanto de origem animal quanto vegetal, produzindo nessas agroindústrias uma diversidade de alimentos.

Nesta pesquisa, foi mostrada toda a cadeia produtiva, desde a aquisição da matéria prima utilizada no processo de fabricação de alimentos dessas agroindústrias familiares. Os alimentos foram considerados produtos de qualidade, uma vez que os produtores visam a utilização de matéria prima “mais limpa” e sustentável, em que cada vez mais, tem-se elevado o número de unidades de produção legalizadas nessa região.

A partir das discussões realizadas no decorrer dessa pesquisa, criou-se o retrato das agroindústrias familiares e suas tipologias (embrionárias, intermediárias e avançadas), no município de Viçosa/MG. Com esses dados abordados, espera-se que sejam ampliadas as políticas públicas de desenvolvimento rural neste município, com a finalidade de contribuir com alimentos de qualidade não só para essa região, mas também para um público ainda mais amplo.

Observou-se também nessa pesquisa que o padrão alimentar dos atores sociais deste estudo é muito bom, onde a alimentação é diversificada e balanceada, estando acima do padrão alimentar geral do brasileiro para comunidades rurais, estando essas famílias em situação de segurança alimentar, de acordo com o que é proposto pela EBI. Ou seja, aspectos (sociais, econômicos, ambientais e culturais) da segurança alimentar e nutricionais discutidos nesse estudo, são realizados e observados nesse município.

Nesse contexto, pode-se inferir que as agroindústrias familiares, no município de Viçosa, têm contribuído para o fomento do desenvolvimento rural, gerando renda de forma sustentável e uma produção mais diversificada, e que o trabalho realizado em conjunto pelas famílias possui grande relevância social, gerando a essas famílias novas oportunidades de inserção econômica, e consequentemente, na melhoria da qualidade de vida.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AGUIAR, Vera Mônica Queiroz Fernandes; PAULA, Gil César Costa de. **Agricultura familiar: desafios para a sustentabilidade socioeconômica e ambiental**. Goiânia, GO, 2011, 164 f. Dissertação (Mestrado em Direito) - Pontifícia Universidade Católica de Goiás / PUC, 2011.

ALTAFIN, Iara. **Reflexões Sobre o Conceito de Agricultura Familiar**. Brasília, 2007, 18 p. Disponível em: http://mstemdados.org/sites/default/files/Reflex%C3%B5es%20sobre%20o%20conceito%20de%20agricultura%20familiar%20-%20Iara%20Altafin%20-%202007_0.pdf. Acesso 26/03/2017.

ALVES-MAZZOTTI, Alda Judith; GEWANDSZNAJDER, Fernando. **O método nas ciências naturais e sociais: pesquisa quantitativa e qualitativa**. 2 ed. São Paulo: Thomson, 2002. 203 p. ISBN 8522101337 (broch.).

ANDERSSON, Fabiana da Silva; CALDAS, Nádia Velleda Caldas. **Processos de empoderamento e a agroecologia: valorizando o trabalho das mulheres rurais?** Pelotas, RS, 2014, 197 f. Tese (Doutorado em Agronomia) – Universidade Federal de Pelotas, 2014.

ANGROSINO, Michael V. **Etnografia e observação participante**: Michael Angrosino; tradução de: José Fonseca. Porto Alegre: Bookman, Artmed, 2009. 138 p. ISBN 9788536320533 (broch.).

ANJOS, Flávio Sacco dos. Pluriatividade e Desenvolvimento Rural no Sul do Brasil. **Cadernos de Ciência & Tecnologia** [online]. Brasília, v. 20, n. 1, 11-44p. jan./abr. 2003.

ANJOS, Flávio Sacco dos; CALDAS, Nádia Velleda; HIARA, Wanda Griep. A Dimensão Rural da Insegurança Alimentar: Transformações nas Práticas de

Autoconsumo entre Famílias Rurais do Extremo Sul Gaúcho. **Segurança Alimentar e Nutricional** [online]. v. 16, n.1, p.1-17, 2009.

ANJOS, Flávio Sacco dos; CARUSO, Cíntia de Oliveira; CALDAS, Nádia Velleda. Estado e Agricultura Familiar: O Papel das políticas Públicas de Incentivo à agroindustrialização no Extremo Sul do Brasil. **REDES** [online]. v. 16, n. 3, p. 80 – 97p. Nov. 2011.

ANJOS, Flávio Sacco dos; GODOY, Wilson Itamar; CALDAS, Nádia Velleda; GOMES, Mário Conill. Agricultura familiar e políticas públicas: impacto do PRONAF no Rio Grande do Sul. **Revista de Economia e Sociologia Rural** [online]. v.42, n.3, p.529-548, 2004.

BARBETTA, Pedro Alberto. **Estatística aplicada às ciências sociais**. 8 ed. rev. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2012.

BARDIN, Laurence; RETO, Luís Antero; PINHEIRO, Augusto. **Análise de conteúdo**. 3. reimpr ed. São Paulo: Edições 70, 2011. 279 p.

BARROS, Tauanna Faleiro; DUARTE, Laura Maria Goulart. **Assistência técnica e extensão rural pública no Distrito Federal frente à proposta da Política Nacional de Assistência Técnica e Extensão Rural**. Brasília, DF, 2016. 143 f., il. Dissertação (Mestrado em Meio Ambiente de Desenvolvimento Rural)—Universidade de Brasília, 2016.

BELIK, Walter. Planejamento e Resultados da Política de Segurança Alimentar no Brasil. In: CARVALHO, Bernardo Pacheco; BELIK, Walter. **Revista Internacional em Língua Portuguesa**. III Série, n. 25, p.66-87, 2012.

BELIK, Walter. **Segurança alimentar**: a contribuição das universidades. São Paulo: Instituto Ethos, 2003.

BELIK, Walter; SILIPRANDI, Emma. Hábitos alimentares, segurança e soberania alimentar. In: VILARTA, Roberto; GUTIERREZ Luis Gustavo; MONTEIRO, Maria Inês. **Qualidade de vida: evolução dos conceitos e práticas no século XXI**. Campinas: Ipes, 2010. 187- 196 p.

BEVILAQUA, Gilberto A. Peripolli et al. Banco de sementes de variedades crioulas e tradicionais da agricultura familiar de clima temperado. **Revista Brasileira de Agroecologia**, v. 2, n. 1, 2007.

BRASIL, **Instrução Normativa nº 5 de 14 de janeiro de 2017/MAPA**- Ministério da agricultura, Pecuária e Abastecimento. Dispõe sobre requisitos para avaliação de equivalência ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade agropecuária relativos à estrutura física, dependências e equipamentos de estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de origem animal. Brasília: DF, 2017.

BRASIL, **Lei 8.629/1993 (LEI ORDINÁRIA) 25/02/1993**. Dispõe sobre a regulamentação dos dispositivos constitucionais relativos à reforma agrária, previstos nos capítulos III, Título VII, da Constituição Federal. Brasília: DF, 1993.

BRASIL, **Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006**. Estabelece as diretrizes para a formulação da Política Nacional de Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais. Brasília: DF, 2006.

BRASIL, **Lei nº 11.346 de 15 de setembro de 2006** – Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional - LOSAN - Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN. Brasília: DF, 2006.

BRASIL, **Lei nº Estadual de Minas Gerais nº 19.476, de 11 de janeiro de 2011**. Dispõe sobre a habilitação sanitária de estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte no Estado e dá outras providências. Decreto 45821 de 19 de dezembro de 2011. Belo Horizonte, MG, 2011.

BRASIL, **O estado da segurança alimentar e nutricional no Brasil: Um retrato multidimensional RELATÓRIO 2014**. Brasília, 2014.

BRASIL, **O perfil da Agroindústria Rural no Brasil. Uma análise com base nos dados do CENSO Agropecuário 2006**. Brasília, DF, 2013. Disponível em: http://www.ipea.gov.br/agencia/images/stories/PDFs/relatoriopesquisa/130319_relatorio_perfil_agroindustria.pdf. Acesso: 23 de março de 2018.

BRASIL. Câmara dos Deputados. **PL 4672/2016**. Brasília: DF, 2016. Disponível em: http://www.camara.gov.br/proposicoesWeb/prop_mostrarintegra;jsessionid=746D144094DBD60F4248A503646E4D54.proposicoesWebExterno1?codteor=1440880&filename=PL+4672/2016. Acesso 01 de abril de 2018.

BRASIL. Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais (EMATER/MG). **Cartilha Perfil da Agricultura Familiar de Minas Gerais**. Governo do Estado de Minas Gerais. Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais. 2014. 41p. Disponível em: <http://www.agricultura.mg.gov.br/images/files/Perfil%20da%20Agricultura%20Familiar%20v2.pdf>. Acesso: 11 de março de 2018.

BRASIL. Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais (EMATER/MG). Disponível em: http://www.emater.mg.gov.br/portal.cgi?flagweb=site_tpl_paginas_internas&id=813#Wq_xuB3wZqx. Acesso: 17 de março de 2018.

BRASIL. **Escala Brasileira de Insegurança Alimentar – EBIA: análise psicométrica de uma dimensão da Segurança Alimentar e Nutricional**. Brasília: Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Secretaria de Avaliação e Gestão da Informação, Brasília-DF, 2014.

BRASIL. **Lei 13.429/2017 (LEI ORDINÁRIA) 31/03/2017**. Altera dispositivos da LEI nº 6.019, de 3 de janeiro de 1974, que dispõe sobre o trabalho temporário nas empresas urbanas e dá outras providências; e dispõe sobre as relações de trabalho na empresa de prestação de serviços a terceiros. Brasília: DF, 2017.

BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. **Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar- PRONAF**. Brasília, 1996.

BRASIL. **Ministério do Desenvolvimento Agrário- MDA**. Disponível em: <<http://www.mda.gov.br/sitemda/>>. Acesso em: 22 de fevereiro de 2018.

BRASIL. **Pesquisa Nacional de por Amostra de Domicílios (PNAD) Segurança Alimentar 2013**. Rio de Janeiro: 2014.

BRASIL. **Pesquisa nacional por amostra de domicílios: síntese de indicadores 2015** / IBGE, Coordenação de Trabalho e Rendimento. - Rio de Janeiro: IBGE, 2016.

BRASIL. **Plano Nacional de Políticas para as Mulheres. Brasília: Secretaria de Políticas para as Mulheres**, 2013. 114 p.: il. Disponível em: <http://www.spm.gov.br/assuntos/pnpm/publicacoes/pnpm-2013-2015-em-22ago13.pdf>. Acesso: 28 de fevereiro de 2018.

BRASIL. **Programa de Agroindustrialização da Produção da Agricultura Familiar 2007/2010**. Ministério do Desenvolvimento Agrário. Secretaria da Agricultura Familiar. Brasília, DF, abril de 2008. Disponível em: <http://www.emater.tche.br/site/arquivos/agroindustria/Cartilha%20do%20Programa.pdf>. Acesso: 13 de março de 2018.

BUAINAIN, Antônio Márcio; ROMEIRO, Ademar R.; GUANZIROLI, Carlos. Agricultura Familiar e o Novo Mundo Rural. **Sociologias**, ano 5, n. 10, p.312-347, 2003.

CAMPOS, Christiane Senhorinha Soares; CAMPOS, Rosana Soares. Soberania alimentar como alternativa ao agronegócio no Brasil. **Revista Eletrônica de Geografia e Ciências Sociais**. v. XI, n. 245, 2007.

CARVALHO, Inaiá Maria Moreira; ALMEIDA, Paulo Henrique. Família e proteção social. **São Paulo em Perspectiva**. v.17, n.17, p.109-122, 2003.

CASTRO, Josué. **Geografia da Fome: o dilema brasileiro: pão ou aço**. 10ª. Ed. Rio de Janeiro: Edições Antares, 1984.

CAUME, David José. Segurança Alimentar, Reforma Agrária e Agricultura Familiar. **Revista da PROEC (UFG)**. v. 5, n. 1, 2003.

CONSEA- Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Disponível em: <http://www4.planalto.gov.br/consea>. Acesso: 29/03/2017.

CONSEA- Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. **Princípios e Diretrizes de uma Política de Segurança Alimentar e Nutricional**, Brasília: Gráfica e Editora Positiva, julho de 2004.

CONSEA-MG (Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável de Minas Gerais) **6ª Conferência Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável**. Texto Base 1: Comida de verdade no campo e na cidade: por direitos e soberania alimentar. Disponível em: <http://conseaminas.blogspot.com.br/search?q=+6+CONFER%C3%80NCIA+ESTADUAL+DE+SEGURAN%C3%87A+ALIMENTAR+E+NUTRICIONAL+SUSTENT%C3%81VEL>. Acesso: 02/05/2017.

COSTA, Cinthia Cabral da; GUILHOTO, Joaquim José Martins. Saneamento rural no Brasil: impacto da fossa séptica biodigestora. **Engenharia Sanitaria e Ambiental**. v.19, p.51-60, 2014.

COSTA, Jéssyca Aparecida Roberto; FREITAS, Natália Lopes. Análise da Influência do Programa Renda Mínima nas Práticas Cotidianas das Famílias, com Relação ao Aproveitamento Integral dos Alimentos e Redução do Desperdício em Viçosa – Minas Gerais. IN: **VIII Simpósio Internacional de Geografia Agrária e IX Simpósio Nacional de Geografia Agrária**, Curitiba/PR, 2017. ISSN: 1980-4555 Anais... Curitiba: SINGA, 2017.

DEBERTIR, Emiliania; ZANELLI, José Carlos. **Preparação para aposentadoria e qualidade de vida**. Florianópolis, SC, 1999, 191 f. Dissertação (Mestrado em Administração)- Universidade Federal de Santa Catarina, 1999.

DUTRA, Bruno. Vigilância Sanitária prepara força-tarefa após Operação Carne Fraca da PF Supermercados, açougues e fornecedores de carne serão alvo de fiscalização reforçada. **Jornal o Globo**. 21/03/2017. Disponível em: <https://oglobo.globo.com/economia/vigilancia-sanitaria-prepara-forca-tarefa-apos-operacao-carne-fraca-da-pf-21077834>. Acesso 02/04/2017.

DUTRA, Luiza Veloso; SOUZA, Luiza Monteiro; SANTOS, Ricardo Henrique Silva; PRIORE, Silvia Eloiza. Disponibilidade alimentar para famílias residentes na zona rural: situação de segurança ou insegurança alimentar e nutricional. **Revista Segurança Alimentar e Nutricional**, v.21, n. 1, p. 320-329, 2014.

EMATER/MG- Empresa de Assistência Técnica em Extensão Rural de Minas Gerais. **Relatório de atividades EMATER Minas Gerais 2014**. Governo do Estado de Minas Gerais. Maio de 2015. 1-30p. Disponível em: <http://www.emater.mg.gov.br>. Acesso em: 25/08/2015.

FERNANDES, Denise Medianeira Mariotti; ENGEL, Bruna da Silva. Agroindústrias Familiares Rurais: Vantagens e Desvantagens da Legalização. **Redes**, v. 21, n. 3, p.183 – 214, 2016.

FREITAS, Natália Lopes; SOUSA, Júnia Marise Matos; ROSADO, Marli Santos. Soberania e Segurança Alimentar: um olhar sobre as experiências de mulheres agroextrativistas do assentamento São Francisco em Buritizeiro/MG. IN: **VI Congresso Latino-americano de Agroecologia, o X Congresso Brasileiro de Agroecologia e do V Seminário de Agroecologia do Distrito Federal e Entorno**. Brasília/DF, 2017. Anais... Brasília: CBA, 2017.

FREITAS, Natália Lopes; SOUSA, Júnia Marise Matos; ROSADO, Marli Santos. Soberania e Segurança Alimentar: refletindo sobre a experiência com mulheres na Instituição Filantrópica Casa de Promoção e Caminho Bezerra de Menezes, em Viçosa-

MG. IN: **VI Congresso Latino-americano de Agroecologia, o X Congresso Brasileiro de Agroecologia e do V Seminário de Agroecologia do Distrito Federal e Entorno**. Brasília/DF, 2017. Anais... Brasília: CBA, 2017.

FREITAS, Natália Lopes; VALADAO, William Barbosa. Agroindústria familiar de alimentos: caracterização e tipologias em Viçosa/MG. IN: **VIII Simpósio Internacional de Geografia Agrária e IX Simpósio Nacional de Geografia Agrária**, Curitiba/PR, 2017. Anais... Curitiba: SINGA, 2017.

GARCIA, Jéssica Cristina, JÚNIOR, João Cleps. **Políticas Públicas para a agricultura familiar e a reforma agrária: o Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (PRONAF) no PA Paciência em Uberlândia- MG**. Uberlândia, MG, 2015, 183 f. Dissertação (Mestrado em Ciências Humanas) - Universidade Federal de Uberlândia, 2015.

GRISA, C.; PORTO, S. I. Dez anos de PAA: As contribuições e os desafios para o desenvolvimento rural. In: GRISA, Cátia; SCHENEIDER, Sérgio. **Políticas Públicas de desenvolvimento rural no Brasil**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2015. 155-180 p.

GRISA, Cátia; SCHENEIDER, Sérgio. Três gerações de políticas públicas para a agricultura familiar e formas de interação entre sociedade e estado no Brasil. In: GRISA, Cátia; SCHENEIDER, Sérgio. **Políticas Públicas de desenvolvimento rural no Brasil**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2015. 125-146 p.

GRISA, Catia; ZIMMERMANN, Silvia A. Estado e Sociedade Civil na Promoção da Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil: A Construção do Programa de Aquisição de Alimentos da Agricultura Familiar (PAA). **Agroalimentaria**, v. 21, n. 41, p.17-36, 2015.

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Censo Agropecuário 2006**. Disponível em: https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/periodicos/51/agro_2006.pdf. Acesso em: 22 de fevereiro de 2018.

JUNIOR, Valdemar João Wesz.; LOVIS TRENTIN, Iran Carlos; FILIPPI, Eduardo Ernesto. Os reflexos das agroindústrias familiares para o desenvolvimento das áreas rurais no Sul do Brasil. **Cuadernos de Desarrollo Rural**, [S.l.], v. 6, n. 63, p.59-85, 2009.

JUNIOR, Valdemar João Wesz. O Programa de Agroindustrialização da Agricultura Familiar no Brasil: Elaboração, Implementação e Resultados alcançados. **Revista Brasileira de Gestão e desenvolvimento Regional**. Taubaté, SP, v.8, n.3, p.3-23, 2012.

JUNIOR, Valdemar João Wesz; LOVIS TRENTIN, Iran Carlos. Agregação de valor e desenvolvimento sustentável nos municípios rurais. **Revista Gestão e Desenvolvimento**, v. 3, n. 2, p.25-32 2006.

JUNIOR, Valdemar João Wesz; LOVIS TRENTIN, Iran Carlos. Desenvolvimento e Agroindústria Familiar. In: **Congresso da Sociedade Brasileira de Economia e Sociologia Rural**, XLII, Cuiabá/MT, 2004. Anais... Brasília: SOBER, 2004.

KEPPLE, Anne Walleser; SEGALL-CORREA, Ana Maria. Conceituando e medindo segurança alimentar e nutricional. **Revista Ciência e Saúde Coletiva**, v.16, n.1, p.187-199, 2011.

LIMA, Endrigo Pino Pereira; CASALINHO, Hélvio Debli. **Implantação de Programa de Produção mais Limpa como contribuição à sustentabilidade em propriedade agrícola familiar de base ecológica**. Pelotas, SC, 2014. 95 f. Tese (Doutorado em Agronomia) – Universidade Federal de Pelotas, 2014.

LIMA, Filipe Augusto Xavier; VARGAS, Letícia Paludo. Alternativas socioeconômicas para os agricultores familiares: o papel de uma associação agroecológica. **Rev. Ceres**, Viçosa, MG, v. 62, n.2, p.159-166, 2015.

LINHARES, Cristina Maria; **Cartilha Legislação Sanitária aplicada à agroindústria de alimentos- EMATER/MG**. 2012. Disponível em: <http://www.emater.mg.gov.br/doc/intranet/upload/livrariavirtual/a016.pdf>. Acesso: 15 de abril de 2018.

MALUF, Renato S. Mercados agroalimentares e a agricultura familiar no Brasil: agregação de valor, cadeias integradas e circuitos regionais. **Revista Ensaio FEE**, v. 25, n.1, p.299-322p, 2004.

MALUF, Renato S.; MENEZES, Francisco e VALENTE, Flavio L. Contribuição ao Tema da Segurança Alimentar no Brasil. **Revista Cadernos de Debates**, v. IV, p.66-88, 1996.

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. **Metodologia científica**. 5 ed., rev. e ampl. São Paulo: Atlas, 2007.

MARTINS, Matteus Guimarães; FILHO, Fávio Borges Botelho. **Cooperativismo, Agroindústria da Agricultura Familiar e Mercado: Um Estudo de Caso da Coopercuc/BA**. Brasília, DF, 2016, 147 f. Dissertação (Mestrado em Agronegócios)-Universidade de Brasília, 2016.

MARTINS, Renata Knychala; SILVA, Nathália Salgado; FERNANDES, Maiara Oliveira; BORSATO, Jaluza Maria Lima Silva. O Sistema Mandala de Produção de Alimentos: Uma Estratégia para o Desenvolvimento da Agricultura Familiar. **XXI Encontro Nacional de Geografia Agrária**. Uberlândia/MG, 15 a 19 de outubro de 2012. 1-16 p.

MINAYO, Maria Cecília de Souza. **O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde**. 12 ed. São Paulo: Hucitec, 2010.

MINAYO, Maria Cecília de Souza; DESLANDES, Suely Ferreira. **Pesquisa social: teoria, método e criatividade**. 28 ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2009.

MIOR, Luiz Carlos. **Agricultores familiares, agroindústrias e redes de desenvolvimento rural**. Chapecó, SC: Argos, 2005.

MIOR, Luiz Carlos; GUIVANT, Júlia Silvia. **Agricultores Familiares, Agroindústrias e Território: A dinâmica das redes de desenvolvimento rural no**

Oeste Catarinense. Florianópolis, SC, 2003, 316 p. Tese (Doutorado Interdisciplinar em Ciências Humanas – Sociedade e Meio Ambiente) - Universidade Federal de Santa Catarina, 2003.

NICHELE, Fernanda Severo; WAQUIL, Paulo Dabdab. Agroindústria familiar rural, qualidade da produção artesanal e o enfoque da teoria das convenções. **Ciência Rural** [online], v.41, n.12, p. 2230-2235, 2011.

ORTEGA, António César. Pobreza Rural e Segurança Alimentar no Brasil. Evolução recente. In: CARVALHO, Bernardo Pacheco; BELIK, Walter. **Revista Internacional em Língua Portuguesa**. III Série, n. 25, p.43-65, 2012.

PADOVA, Fabiane; LUCAS, Gaboardi Lucas. O Bem-Estar na Aposentadoria. **Revista Unoesc & Ciência - ACSA** Joaçaba, v. 8, n. 2, p.141-148, 2017.

PAULA, Josiane Souza de; FILHO, Jose Flores Fernandes. Evolução Recente da Agroindústria Rural Artesanal em Minas Gerais. **Revista Horizontes Científicos** [online]. v. 5, n.1, p.1-32. 2011.

PICOLOTTO, Everton Lazzaretti. Os atores da construção da categoria agricultura familiar no Brasil. **Revista de Economia Sociologia Rural** [online]. vol.52, suppl.1, p. 63-84, 2014.

PMV- Prefeitura Municipal de Viçosa. Disponível em: <<http://www.vicosa.mg.gov.br/>>. Acesso: 23/10/2017.

PNUD- Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento no Brasil. **Ranking IDHM Municípios 2010**. Disponível em: <<http://www.br.undp.org/content/brazil/pt/home/idh0/rankings/idhm-municipios-2010.html>>. Acesso: 27/03/2017.

QUADROS, Clarissa de; STROPASOLAS, Valmir Luiz. **A participação dos jovens nas agroindústrias familiares do litoral sul catarinense e as implicações no**

processo sucessório. Florianópolis, SC, 2012, 157 p. Dissertação (Mestrado em Agroecossistemas) - Universidade Federal de Santa Catarina, 2012.

RAMIRO, Patrícia Alves; MANCUSO, Maria Inês Rauter. **Assentamentos rurais: o campo das sociabilidades em transformação. O caso dos assentados do Nova Pontal.** São Carlos, SP, 2008, 156 f. Tese (Doutorado em Sociologia)- Universidade Federal de São Carlos, 2008.

RATTON, Helvécio. **Documentário “O Mineiro e o Queijo”.** 2011. Produzido em: Serra da Canastra e no Alto Paranaíba em Minas Gerais. Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=MyQN9l-4sE0>>. Acesso em: 30/03/2017.

ROSADO, Marli Santos; BIFANO, Amélia Carla Sobrinho. **Análise da contribuição do programa bolsa família para promoção da segurança alimentar e nutricional.** Viçosa, MG, 2014, 138 f. Dissertação (Mestrado em Economia Doméstica) - Universidade Federal de Viçosa, 2014.

SAMPIERI, Roberto Hernández; COLLADO, Carlos Fernández; LUCIO, Pilar Baptista. **Metodologia de pesquisa.** 3 ed. São Paulo: McGraw-Hill, 2006.

SCHNEIDER, Sergio. **A pluriatividade na agricultura familiar.** Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2003.

SEM, Amartya. **Desenvolvimento como Liberdade.** São Paulo: Cia das Letras, 1999.

SHNEIDER, Sergio; MATTEI, Lauro; CAZELLA, Ademir Antonio. Histórico, Caracterização e Dinâmica Recente do PRONAF- Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar. In: SHNEIDER, Sergio; SILVA, Marcelo Kunrath; MARQUES, Paulo Eduardo Moruzzi (Org.). **Políticas Públicas e Participação Social no Brasil Rural.** Porto Alegre, Ed. Da UFRGS, 2004, 21-50p.

SILVESTRO, Milton Luiz; ABRAMOVAY, Ricardo. **Os impasses sociais da sucessão hereditária na agricultura familiar.** Florianópolis: EPAGRI, 2001.

SOUSA, Júnia Marise Matos de; LOCATEL, Celso Donizete. **Do acampamento ao assentamento: uma análise da reforma agrária e qualidade de vida em Sergipe**. São Cristovão, SE, 2009, 368 f. Tese (Doutorado em Geografia) – Universidade Federal de Sergipe, 2009.

TOLEDO, Gilson Soares; BOTELHO, Maria Izabel Vieira. **Produtores integrados na Zona da Mata Mineira: uma análise sobre as novas formas de sociabilidade rural**. Viçosa, MG, 2012, 201 f. Tese Dissertação (Mestrado em Extensão Rural) Universidade Federal de Viçosa, 2012.

VALADÃO, William Barbosa; SOUSA, Júnia Marise Matos. O PNAE em Viçosa-MG: reflexões sobre a interface entre a produção e comercialização de alimentos advindos da agricultura familiar e a agroecologia. IN: **VI Congresso Latino-americano de Agroecologia, o X Congresso Brasileiro de Agroecologia e do V Seminário de Agroecologia do Distrito Federal e Entorno**. Brasília/DF, 2017. Anais... Revista Cadernos de Agroecología. ISSN 2236-7934. Brasília: CBA, 2017.

VALENTE, Flávio Luiz Schieck. Fome, desnutrição e cidadania: inclusão social e direitos humanos. **Saúde e Sociedade**, v. 12, n. 1, p.51-60, 2003.

VALENTE, Flávio Luiz Schieck. **Segurança Alimentar e Nutricional: Transformando Natureza em Gente**. S/D. Disponível em: https://www.pjf.mg.gov.br/conselhos/comsea/publicacoes/artigos/arquivos/natureza_gente.pdf. Acesso em: 01 de novembro de 2017.

VARELLA, Marcelo Dias; PLATIAU, Ana Flávia Barros. Estímulo ao associativismo no Brasil: algumas propostas de políticas públicas. **Revista de Informação Legislativa**, Brasília, v. 40, n. 159, p.319-333, 2003.

VASCONCELLOS, Karina de Mendonça; ALMEIDA, Angela Maria de. **A Representação Social da Família: Desvendando Conteúdos e Explorando Processos**. Brasília, DF, 2013, 378 f. Tese (Doutorado em Psicologia Social do Trabalho e das Organizações)- Universidade de Brasília, 2013.

VICQ, Raphael de; LEITE, Mariangela Garcia Praça. Avaliação da implantação de fossas sépticas na melhoria na qualidade de águas superficiais em comunidades rurais. **Engenharia Sanitária e Ambiental**, v. 19, p.411-416, 2014.

VINHA, Mariana Barboza; PINTOL, Cláudia Lúcia de Oliveira; SOUZA, Maria Regina de Miranda; CHAVES, José Benício Paes. Fatores socioeconômicos da produção de queijo minas frescal em agroindústrias familiares de Viçosa, MG. **Revista Ciência Rural** [online] Santa Maria, v.40, n.9, p.2023-2029, 2010.

WANDERLEY, Maria de Nazareth Baudel. Raízes Históricas do Campesinato Brasileiro. In: TEDESCO, João Carlos (Org.). **Agricultura Familiar Realidades e Perspectivas**. 2ª. Ed. Passo Fundo: EDIUPF, 1999. Cap. 1, 21-55p.

APÊNDICE A
ROTEIRO DE ENTREVISTA



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ECONOMIA DOMÉSTICA
QUESTIONÁRIO FAMÍLIA

Data: ____/____/2017 Nº _____
Entrevistador: _____
Iniciais do nome: _____
Idade: _____

I – IDENTIFICAÇÃO FAMILIAR E PERFIL SOCIOECONÔMICO

1. Número de membros da família:

2. Responsável pela residência:

3. Como sua família se considera em relação à raça:

(☐) Branco/a; (☐) Parda/a; (☐) Preta/a; (☐) Amarelo/a; (☐) Indígena; (☐) Não quer opinar.

4. Qual religião sua família se considera:

(☐) Católica; (☐) Protestante (☐) Evangélica; (☐) Espírita; (☐) Umbanda; (☐) Candomblé; (☐) Outra; (☐) Sem religião; (☐) Não quer opinar.

5. Tipo de família: (☐) Família Nuclear; (☐) Monoparental; (☐) Extensa;
(☐) Composta.

6. Sobre estes membros responda as questões:

Nome	Parentesco	Idade	Sexo	Estado Civil	Escolaridade
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					

(*) Seguir a padronização de códigos:

Sexo: Feminino (F) e Masculino (M);

Estado Civil: Casado/a (C); Solteiro/a (S); Divorciado/a (D); Viúvo/a (V); União Estável (UE).

Escolaridade: Sem Instrução Formal (SIF); Ensino Fundamental Incompleto (EFI); Ensino Fundamental Completo (EFC); Ensino Médio Incompleto (EMI); Ensino Médio Completo (EMC); Formação Superior Incompleto (FSI); Formação Superior Incompleto (FSC).

7. Sobre o trabalho e renda dos membros da sua família, informe:

Membro da Família que Trabalha	Função /Ocupação	Local de Trabalho	Carteira Assinada	Contribui para as Despesas da Família
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				

8. Em sua família, alguém recebe algum destes benefícios listados abaixo? Quais?

Benefício	Nº de membros da família que recebe	Valor total mensal	Contribui para as despesas da Casa?	Qual o destino deste benefício	Este recurso é utilizado na alimentação
Aposentadoria					
Bolsa Família					
Bolsa Escola					
Cesta Básica					
Pensão Alimentícia					
Pensão Viúva					
Outro Benefício					

9. Somando a renda de todos de sua família, qual valor aproximado per capita?

() Menos de um salário mínimo; () Um salário mínimo; () De um a dois salários mínimos; () De dois a três salários mínimos; () De três a quatro salários mínimos; () De quatro a cinco salários mínimos; () Mais de cinco salários mínimos.

10. Dos itens a seguir, quais possuem na sua casa?

ITENS	QUANTIDADE
Televisão	
Videocassete e/ou DVD	
Televisão por assinatura	
Rádio	
Microcomputador	
Acesso a internet	
Maquina de lavar roupa	
Geladeira	
Telefone fixo	
Telefone celular	
Automóvel	

11. Em relação às condições de moradia a propriedade é:

() Casa Própria; () Alugada; () Cedida; () Herança de Família; () Coletiva; () Outra.

12. Número de anos que vivem na propriedade?

13. Qual tamanho da propriedade (em hectares)?

14. Como é a saída de esgoto da propriedade?

() Exposto; () Córrego/ Rio; () Fossa Séptica; () Fossa Asséptica; () Rede Geral.

15. Qual o destino do lixo produzido na propriedade?

() Exposto; () Enterrado; () Queimado; () Colocado em latas de lixo.

16. Possui eletricidade na propriedade? () Sim () Não.

17. Possui instalação sanitária na propriedade? () Sim () Não.

18. Como a água chega à sua propriedade?

() Carregada; () Poço/Cisterna carregada; () Poço com encanamento externo; () Rede geral encanada.

19. Como é armazenada a água em sua propriedade?

(☐) Latas/ Baldes; (☐) Poço/Cisterna sem cobertura adequada; (☐) Poço/Cisterna com cobertura; (☐) Caixa d'água/Tanques.

20. Qual (ou quais) destes cuidados você costuma ter com a água em sua propriedade antes de consumir?

(☐) Usa filtro de barro; (☐) Usa filtro de torneira; (☐) Compra balão de água; (☐) Ferve; (☐) Purificador de água; (☐) Nenhum, direto da torneira.

21. Caso tenha água encanada na sua propriedade, com que frequência costuma lavar sua caixa d'água?

(☐) 1 vez no ano; (☐) De 6 em 6 meses; (☐) Perdeu a conta da última vez que lavou;
(☐) Nunca lavou; (☐) Outros.

II- CARACTERIZAÇÃO DA AGROINDÚSTRIA FAMILIAR E A SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

22. Em relação à agroindústria familiar, ela é legalizada? (☐) Sim; (☐) Não.

23. Quantas pessoas trabalham na agroindústria?

24. Os funcionários da agroindústria são todos membros da família?

(☐) Sim; (☐) Não. Caso não. Quantos não são?

25. Os funcionários que são contratados são permanente ou temporário?

26. Qual o primeiro produto a ser produzido pela agroindústria e quais produtos são produzidos hoje?

27. Qual o tipo de produção?

(☐) Produtos de origem animal; (☐) Produtos de origem vegetal.

28. Qual a quantidade de produtos fabricados?

29. Qual a principal matéria-prima utilizada na agroindústria?

30. A matéria prima é: () Própria; () Terceirizada;

31. A matéria prima é proveniente de processo de produção:

() orgânico; () tradicional; () Outro; Qual?

32. A origem da matéria prima influencia no processo produtivo ou de comercialização? () Sim; () Não; Como?

33. A aquisição dos insumos e/ou matéria prima é feita em parceria com outras agroindústrias? () Sim; () Não; Como?

34. Em qual tipo de embalagem os produtos são comercializados para o cliente final?

() Saco plástico; () Vidro; () Caixa; () Bandeja; () Pote; () Papel;
() Outro; Qual?

35. Essa embalagem tem preocupação com as questões ambientais?

() Sim; Qual? () Não; () Não sabe compra em casa de embalagens.

36. O processo de fabricação utiliza que tipo de tecnologia?

() Máquinas e Equipamentos; () Manual/Artesanal; () Outro Qual?

37. Que informações constam no rótulo da embalagem do produto?

() Nome Comercial; () Marca; () Peso/Volume; () Identificação/local;
() Indústria Brasileira; () Site/e-mail; () Contém ou não Glúten; () Código de Barras; () Informação Nutricional; () Livre de Gordura Trans; () Telefone de Contato; () Prazo de validade; () Lista de ingredientes; () Identificação do lote/data de fabricação; () Outro; Qual?

38. Quais são os pontos de comercialização dos produtos?

() Estabelecimento Próprio; () Supermercado; () Sacolão; () Feira Livre

() Feira da ASPUV; () Feira da Violeira; () Feira Raízes da Mata;
() Mercado Institucional Prefeitura; () Mercado Institucional Estado; () Casa em casa; () Outros; Quais?

39. A agroindústria comercializa os produtos fabricados fora do município?

() Sim; () Não; Onde?

40. Como é feita a entrega (distribuição) dos produtos?

() Pela própria agroindústria; () Terceirizada; () Parceria com outras agroindústrias familiares; () Terceirizada em parceria com outras agroindústrias familiares; () Outra; Como?

41. A agroindústria familiar emite:

() Nota Fiscal Eletrônica; () Nota de Produtor Rural;
() Não emite nenhum tipo de nota; () Outra.

42. A agroindústria possui alguma certificação ou selo (certificado de origem, certificação de qualidade, selo)?

() Sim ;() Não;Qual?

43. Em qual (is) órgão(s) de Fiscalização a agroindústria possui registro?

() Vigilância Sanitária; () SIM; () SIP; () SIF; () Outro; Qual?

44. Em relação à Segurança Alimentar e Nutricional o que você compreende sobre este assunto?

45. Os alimentos produzidos na agroindústria são utilizados na alimentação da família? () Sim; () Não; Por quê?

46. Os produtos da sua agroindústria, no seu ponto de vista, apresentam algum benefício (à saúde) para o consumidor e de sua família? () Não; () Sim; Qual?

47. Na alimentação de sua família, quais produtos listados a seguir vocês tem costume de consumir:

ALIMENTOS	CONSUME	NÃO CONSUME	POR QUÊ?
Cereais e derivados (arroz, macarrão, pão, milho, bolachas).			
Tubérculos e raízes (mandioca/macaxeira, farinha de mandioca, batata)			
Leite e seus derivados (queijos, iogurte, coalhada).			
Ovos			
Frutas			
Sucos naturais			
Verduras			
Legumes			
Leguminosas (feijão, feijão de corda, feijão verde, ervilha, lentilha)			
Carnes (vermelha ou frango ou porco ou miúdo ou cabrito)/peixe			
Embutidos (salsicha ou mortadela ou linguiça (calabresa) ou presunto			
Açúcar, mel, melado de cana (usado para adoçar)			
Margarina, manteiga, óleos			
Doces			
Refrigerantes e sucos industrializados			
Outros quais?			

48. Sua família tem o hábito de comer frutas?

Sim (); Não (). Em caso afirmativo, quais frutas que vocês consomem?

49- Em caso afirmativo, quantas vezes por semana sua família consome frutas?

() 1 a 2 vezes por semana; () 2 a 3 vezes por semana; () Raramente.

50- Quais são os fatores que dificultam o consumo das frutas.

() Acesso; () Outros alimentos estão mais disponíveis; () Não tenho tempo para preparar; () Minha família prefere outros alimentos; () Habilidades;
() Outras dificuldades; () Não possui dificuldades.

50- Sua família tem o hábito de comer verduras e legumes?

Sim (); Não (). **Em caso afirmativo, quais verduras e legumes vocês consomem?**

51-Em caso afirmativo, quantas vezes por semana sua família consome legumes?

() 1 a 2 vezes por semana; () 2 a 3 vezes por semana; () Raramente.

52-Quais fatores que dificultam o consumo de verduras e legumes?

() Acesso; () Outros alimentos estão mais disponíveis; () Não tenho tempo para preparar; () Minha família prefere outros alimentos; () Habilidades;
() Outras dificuldades; () Não possui dificuldades.

53. Como são preparadas as refeições da família?

54. Em caso afirmativo, quais os cuidados você costuma ter com os alimentos?

55. Com relação aos alimentos preparados para sua família, quais destes alimentos têm dificuldade em usar na quantidade certa:

() Sal; () Açúcar; () Gorduras.

56. Os alimentos produzidos suprem as necessidades nutricionais da sua família?

57. Alguma vez já aconteceu de sua família, passar necessidade de algum alimento?

APÊNDICE B
ROTEIRO DE HISTÓRIA DE VIDA



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ECONOMIA DOMÉSTICA
HISTÓRIA DE VIDA

Data: ____/____/2017

Nº _____

Entrevistador: _____

Iniciais do nome: _____

Idade: _____

1. Nome da Agroindústria: _____

2. Endereço/ Município: _____

3. Telefone/ E-mail: _____

4. De onde veio a sua família?

5. Como foi adquirida essa propriedade?

6. Qual a relação da família com a utilização da terra?

7. Quais as principais atividades agrícolas que a família desenvolvia/desenvolvem?

8. Já desenvolveu outros trabalhos?

9. Quais os recursos naturais existentes na propriedade?

10. Como aconteceu o processo de origem e construção da agroindústria?

- 11. Quais os principais desafios e as potencialidades que a família vivenciou nesse processo?**
- 12. Quais instituições estiveram envolvidas no processo de construção da agroindústria? (EMATER; Prefeitura; Associação; ONGs).**
- 13. Quais os conhecimentos a família adquiriu no decorrer do processo de construção da agroindústria? (Cursos; Capacitações; Resgate histórico).**
- 14. Existe alguma tradição familiar, praticada pela família nas atividades?**
- 15. Como é a organização da agroindústria: (Familiar; Associação; Empresa; Cooperativa; Qual?).**
- 16. Quantas pessoas trabalham na agroindústria?**
- 17. Existe alguma diferença entre sua agroindústria para as demais da região?**
- 18. Quanto tempo de existência possui a agroindústria?**
- 19. Na sua percepção, houve melhoria na qualidade de vida da família após a implementação da agroindústria?(Não; Sim; Em que aspecto?).**
- 20. Foi pensada a possibilidade de se formar associação ou cooperativa com outras Agroindústrias Familiares durante o processo de solidificação e construção?**
() Não; () Sim; Como?

APÊNDICE C

ROTEIRO DE OBSERVAÇÃO CHECK LISTS AGROINDÚSTRIA DE ORIGEM ANIMAL



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ECONOMIA DOMÉSTICA LISTA PARA OBSERVAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DA AGROINDÚSTRIA DE ORIGEM ANIMAL

Nome da Agroindústria:

Alvará/Licença Sanitária:

Inscrição Estadual/Municipal:

C.N.P.J.:

Endereço:

Contato (email, telefone):

Ano de Inauguração:

Serviços oferecidos:

Número de Funcionários:

Número de Turnos:

Aplicado por:

REQUISITOS GERAIS DE ESTRUTURA FÍSICA E DEPENDÊNCIAS, PARA ESTABELECIMENTOS AGROINDUSTRIAL DE PEQUENO PORTE DE ORIGEM ANIMAL

ITENS A SEREM ANALISADOS	C	NC	NA
1. O estabelecimento observado processa exclusivamente produtos de origem animal.			
2. No estabelecimento observado, a área do terreno onde ele se encontra localizado, possui tamanho suficiente para construção de todas as dependências necessárias para a atividade pretendida.			
3. A área útil construída do estabelecimento, não é superior a duzentos e cinquenta metros quadrados.			
4. No estabelecimento observado, a pavimentação das áreas destinadas à circulação de veículos transportadores, é de material que evita formação de poeira e empoçamento ou britas.			
5. No estabelecimento observado, a área onde ocorre circulação de pessoas, recepção e expedição, possui material que permite lavagem e higienização.			
6. No estabelecimento observado, não é permitir entrada de pessoas não autorizadas e animais, e há placas de avisos sobre esta questão.			
7. No estabelecimento observado, área útil construída é compatível com a capacidade, processo de			

produção e tipos de equipamento.			
8. O estabelecimento observado, não esta localizado próximo de fontes de contaminação, que prejudique a identidade, qualidade e inocuidade dos produtos.			
9. O estabelecimento observado possui entrada independente da residência.			
10. No estabelecimento observado, a barreiras sanitárias em todos os pontos de acesso à área de produção, possuindo os seguintes itens:			
10.1 Cobertura;			
10.2 Lavador de botas;			
10.3 Pias com torneiras com fechamento sem contato manual;			
10.4 Sabão líquido inodoro e neutro;			
10.5 Toalhas descartáveis de papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos;			
10.6 Cestas coletoras de papel com tampa acionadas sem contato manual e substância sanitizante.			
11. No estabelecimento observado, as dependências possui um fluxograma operacional racionalizado em relação à recepção da matéria-prima, produção, embalagem, acondicionamento, armazenagem e expedição, além disso, atende aos seguintes requisitos:			
11.1 No estabelecimento observado, apresenta condições que permite os trabalhos de inspeção sanitários, manipulação de matérias primas, elaboração de produtos e subprodutos, limpeza e desinfecção;			
11.2 No estabelecimento observado, o pé direito tem altura suficiente para disposição adequada dos equipamentos, o que permite boas condições de temperatura, ventilação e iluminação;			
11.3 No estabelecimento observado, os pisos, paredes, forro, portas, janelas, equipamentos, utensílios são impermeáveis construídos de material resistentes, de fácil limpeza e desinfecção;			
11.4 No estabelecimento observado, as paredes da área de processamento são revestidas de material impermeável de cores claras na altura adequada para a realização das operações;			
11.5 No estabelecimento observado, todas as aberturas para a área externa possuem telas milimétricas á prova de insetos.			
12. No estabelecimento observado, não são utilizados materiais do tipo elemento vazado ou cobogós na construção total ou parcial de paredes, apesar de ser permitido a sala de maquinaria e depósito de produtos químicos, bem como a comunicação direta entre dependências industriais e residenciais.			
13. No estabelecimento observado, as operações são organizadas de forma que evita contaminação.			
14. No estabelecimento observado, os equipamentos são alocados obedecendo a um fluxograma operacional racionalizado evitando contaminação cruzada, o que facilita os trabalhos de manutenção e higienização.			
15. No estabelecimento observado, os equipamentos são instalados em número suficiente, com dimensões e especificações técnicas compatíveis com o volume de produção e particularidades dos processos produtivos do estabelecimento.			
16. No estabelecimento observado, os materiais estão afastados entre si e demais elementos das dependências, permitindo os trabalhos de inspeção sanitária, limpeza e desinfecção			
17. No estabelecimento observado, os equipamentos e utensílios são atóxicos e aptos a entrar em			

contato com o alimento.			
18. No estabelecimento observado, os equipamentos não foram modificados de sua forma original e a utilização da capacidade operacional esta de acordo com o serviço de inspeção.			
19. O estabelecimento observado é multifuncional para utilização das dependências e equipamentos destinados à fabricação de diversos tipos de produtos, sendo respeitadas as implicações tecnológicas, sanitárias e classificação do estabelecimento.			
20. No estabelecimento observado, os instrumentos de controle estão em condições adequadas de funcionamento aferidos e calibrados.			
21. No estabelecimento observado a ventilação natural é suficiente não sendo necessário a utilização de exaustores ou sistema para climatização do ambiente.			
22. No estabelecimento observado, possui instalação de exaustores ou sistema para climatização do ambiente.			
23. No estabelecimento observado, as áreas de processamento, não são utilizados ventiladores.			
24. O estabelecimento observado, possui áreas de armazenagem em número suficiente, com dimensão combatível com o volume de produção e temperatura adequada, de modo a atender as particularidades seguintes, dos processos produtivos:			
24.1 No estabelecimento observado, os produtos que necessitam de refrigeração são armazenados com afastamento, permitindo a circulação de frio;			
24.2 No estabelecimento observado, os produtos diferentes quando são armazenados em uma mesma área, não há interferência de qualquer natureza que prejudique a identidade e a inocuidade dos produtos;			
24.3 No estabelecimento observado, as câmeras frias que foram substituídas por outro equipamento de frio de uso industrial, é provido de circulação de ar forçada e termômetro com leitura externa, sendo compatíveis com os volumes de produção e particularidade dos processos produtivos;			
24.4 No estabelecimento observado, a armazenagem das embalagens, rótulos, ingredientes e demais insumos utilizados, são feitas em locais que não permite contaminação de nenhuma natureza, separadas uns dos outros, sem contaminação cruzada, sendo realizada em armários de material não absorvente e de fácil limpeza;			
24.5 No estabelecimento observado, a armazenagem de matérias de limpeza e de produtos químicos são realizadas em locais próprios e isoladas das demais dependências.			
25. No estabelecimento observado, a área de expedição possui projeção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção das operações nela realizadas.			
26. No estabelecimento observado, a iluminação artificial, quando necessária, é realizada com uso de luz fria, atendendo aos seguintes itens:			
26.1 As lâmpadas localizadas sobre a área de manipulação de matéria-prima, de produtos e de armazenamento de embalagens, rótulos e ingredientes são protegidas contra rompimento;			
26.2 Não é utilizada luz coloridas que mascare ou produza falsa impressão quanto a coloração dos produtos ou que dificulte a visualização de sujidades.			
27. A água é ser potável, encanada e em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento, atendendo aos seguintes itens:			
27.1 Quando ocorre cloração para obtenção de água potável, o controle do teor é realizado sempre que			

o estabelecimento esta em atividade;			
27.2 A cloração da água é realizada por meio de um dosador de cloro;			
27.3 O estabelecimento possui rede de água de abastecimento com pontos de saída que possibilitem seu fornecimento para todas as dependências que necessitem de água para processamento e higienização;			
27.4 A fonte de água, canalização e reservatório está protegidas de qualquer tipo de contaminação;			
27.5 A lavagem de uniforme atende aos princípios de boas praticas de higiene, seja em lavanderia própria ou terceirizada;			
28. O estabelecimento deve dispor de sanitário e vestiários em números estabelecidos em legislação específica, atendendo aos seguintes itens:			
28.1 Os sanitários e vestiários são contíguos ao estabelecimento, o acesso é pavimentado e não passa por áreas que ofereçam risco de contaminação de qualquer natureza;			
28.2 Os vestiários são equipados com dispositivos para guardar individual de pertences que permitam separação da roupa comum da roupa de trabalho;			
28.3 Os sanitários são providos de vasos sanitários com tampa, papel higiênico, pias, toalhas descartáveis de papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, sabão líquido inodoro e neutro, cestas coletoras de papeis com tampa acionadas sem contato manual;			
28.4 Não são utilizados o vaso sanitário do tipo “turco”;			
28.5 Não ocorrem o acesso direto entre as instalações sanitárias e as demais dependências do estabelecimento.			
29. As redes de esgoto sanitário e industrial devem ser independentes e exclusivas para o estabelecimento, atendendo aos seguintes itens:			
29.1 Nas redes de esgoto devem ser instalados dispositivos que evitem refluxo de odores e entrada de roedores e outras pragas;			
29.2 Não são instalados rede de esgoto sanitário junto a paredes, pisos e tetos da área industrial;			
29.3 As águas residuais não desagua diretamente na superfície do terreno e seu tratamento atende às normas específicas em vigor;			
29.4 Todas as dependências do estabelecimento possui canaletas ou ralos para captação de águas residuais, exceto nas câmaras frias.			

REQUISITOS GERAIS DE ESTRUTURA FÍSICA E DEPENDÊNCIAS, PARA ESTABELECIMENTOS AGROINDUSTRIAL DE PEQUENO PORTE DE ORIGEM ANIMAL LEITE E DERIVADOS

30. No estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de leite e derivados observado, recebe no máximo 2.000 litros de leite por dia para processamento.			
31. O estabelecimento observado possui área de recepção de tamanho suficiente para realizar seleção e internalização da matéria prima processada separada por paredes inteiras das demais dependências, conforme os itens a seguir:			
31.1 A área de recepção possui projeção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção das operações nela realizadas;			

31.2 A área de recepção de leite possui equipamentos ou utensílios destinados à filtração do leite;			
31.3 Este estabelecimento quando recebe leite em latões, possui área destinada a lavagem e higienização dos mesmos, localizada de forma a garantir que não haja contaminação do leite.			
32. No estabelecimento observado, a higienização interna dos tanques dos caminhões é realizada em local coberto, dispondo de água sob pressão e dos produtos de limpeza necessários, podendo ainda ser realizada na área de recepção.			
33. No estabelecimento observado, o posto de lavagem externa e lubrificação de veículos, quando necessário ocorre afastados do prédio industrial.			
34. No estabelecimento observado, quando são realizadas análises laboratoriais, o laboratório esta convenientemente equipado para realização das análises microbiológicas e físico-químicas necessárias para o controle da matéria-prima e processo de fabricação, conforme os seguintes itens:			
34.1 No estabelecimento observado, não possui a instalação de laboratório na fábricas, porém as análises de matéria prima e de produto são realizadas em laboratórios externos;			
34.2 No estabelecimento observado, ocorre a dispensa de laboratório previsto no parágrafo anterior não desobriga a realização no estabelecimento das análises de fosfatase alcalina e peroxidase para controle do processo de pasteurização do leite para industrialização;			
34.3 No estabelecimento observado, quando não produzem leite para consumo este estabelecimento não precisa de instalar laboratório para realização das análises microbiológicas, essas análises de matéria-prima e de produto são realizadas em laboratórios externos.			
35. No estabelecimento observado, a dependência de processamento possui dimensão compatível com o volume de produção sendi separada das demais dependências por paredes inteiras, conforme os seguintes itens:			
35.1 No estabelecimento observado, as etapas de salga por salmoura, secagem e maturação de queijos são realizadas em câmaras frias;			
35.2 No estabelecimento observado, as câmaras frias quando necessário são substituídas por equipamentos de frio de uso industrial providos de circulação de ar forçada e termômetro com leitura externa, compatíveis com os volumes de produção e particularidades dos processos produtivos;			
35.3 No estabelecimento observado, a etapa de salga por salmoura é realizada em câmara fria ou equipamento de frio de uso industrial próprios, permitindo- se apenas a realização da secagem nos mesmos ambientes;			
35.4 No estabelecimento observado, quando a tecnologia de fabricação estabelece maturação e estocagem em temperatura ambiente, não são obrigatórias a instalação de equipamento de refrigeração;			
35.5 No estabelecimento observado, o fatiamento e a ralagem de queijos ocorre em dependência exclusiva sob temperatura controlada, de acordo com a tecnologia do produto.			
36. No estabelecimento observado, quando se trata de fabricação de produto defumado, o defumador esta contíguo a área de processamento, de acordo com os seguintes itens:			
36.1 No estabelecimento observado, o defumador é abastecido por alimentação externa de forma a não trazer prejuízos a identidade e inocuidade dos produtos nas demais áreas de processamento;			
36.2 No estabelecimento observado, o defumador esta localizado em dependência separada do prédio industrial, com o trajeto entre os dois pavimentado, as operações de carga e descarga dos produtos no			

ambiente de defumação ocorre em dependência fechada e os produtos são transportados em recipientes fechados.			
37. No estabelecimento observado, possui sistema de provimento de água quente ou vapor para higienizar as dependências, equipamentos e utensílios, de acordo com os seguintes itens:			
37.1 No estabelecimento observado, o sistema estabelecido no caput é dispensado para produtos de higienização cujas especificações técnicas não exijam utilização de água quente e vapor;			
37.2 No estabelecimento observado, quando se utiliza o uso de caldeira, a instalação e utilização não pode comprometer as condições higiênico-sanitárias e de operação do estabelecimento.			
38. No estabelecimento observado, para realizar o pré-beneficiamento de leite cru refrigerado, são necessários os seguintes equipamentos: I - filtro de linha sob pressão ou clarificadora; II - resfriador a placas; III - bomba sanitária; e IV - tanque de estocagem. Ficam dispensados de possuir resfriador a placas e tanque de estocagem quando o estabelecimento:			
38.1 Realizam o beneficiamento ou processamento imediatamente após a recepção do leite, sendo proibida a estocagem de leite cru;			
38.2 Recebem exclusivamente leite previamente refrigerado nas propriedades rurais fornecedoras, permitindo-se a recepção e estocagem de leite em tanques de expansão;			
38.3 Industrializem apenas leite da propriedade rural onde está instalado, sendo permitida a refrigeração em tanque de expansão.			
39. No estabelecimento observado, para o pré-beneficiamento de leite recebido em latão, o estabelecimento possui ainda cuba para recepção.			
40. No estabelecimento observado, a pasteurização do leite é realizada por meio da pasteurização rápida ou pasteurização lenta, de acordo com os seguintes itens:			
40.1 De acordo com a Instrução Normativa na qual este <i>check list</i> foi elaborado, entende-se por pasteurização rápida o aquecimento do leite de 72°C a 75°C (setenta e dois graus centígrados a setenta e cinco graus centígrados) por 15 (quinze) a 20 (vinte) segundos, em aparelhagem própria, provida de dispositivos de controle automático de temperatura, termorregistadores, termômetros e válvula para o desvio de fluxo do leite;			
40.2 De acordo com a Instrução Normativa na qual este <i>check list</i> foi elaborado, entende-se por pasteurização lenta o aquecimento indireto do leite de 62°C a 65°C (sessenta e dois graus centígrados a sessenta e cinco graus centígrados) por 30 (trinta) minutos, mantendo se o leite sob agitação mecânica, lenta, em aparelhagem própria.			
41. No estabelecimento observado, para realizar o beneficiamento de leite para consumo direto, são necessários os seguintes equipamentos: I - filtro de linha sob pressão ou clarificadora; II - pasteurizador a placas, no caso de pasteurização rápida; III - tanque de dupla camisa e resfriador a placas, no caso de pasteurização lenta; e IV - envasadora.			
41.1 No estabelecimento observado, o leite destinado à pasteurização para consumo direto passa previamente por clarificadora ou sistema de filtros de linha que apresenta efeito equivalente ao da clarificadora;			
41.2 No estabelecimento observado, o tanque de dupla camisa dispõe de sistema uniforme de aquecimento e resfriamento, controle automático de temperatura, termorregistadores e termômetros;			

41.3 No estabelecimento observado, o leite pasteurizado destinado ao consumo direto é refrigerado imediatamente após a pasteurização e mantido entre 2°C a 4°C (dois graus centígrados a quatro graus centígrados) durante todo o período de estocagem;			
41.4 No estabelecimento observado, é permitido o armazenamento do leite pasteurizado em tanques isotérmicos providos de agitadores automáticos, à temperatura de 2°C a 4°C (dois graus centígrados a quatro graus centígrados);			
41.5 No estabelecimento observado, o leite pasteurizado para consumo direto é envasado em sistema automático ou semiautomático em circuito fechado, com embalagem adequada para as condições previstas de armazenamento e que garanta a inviolabilidade e proteção apropriada contra contaminação;			
41.6 No estabelecimento observado é proibida a pasteurização de leite pré-ensado;			
41.7 No estabelecimento observado é proibida a repasteurização do leite para consumo direto.			
42. No estabelecimento observado, após a pasteurização, seja para consumo direto ou para elaboração de produtos lácteos, é realizadas as provas de fosfatase alcalina e peroxidase do leite, e apresenta resultados negativo para a primeira e positivo para a segunda.			
43. No estabelecimento observado, a higienização de caixas de transporte reutilizáveis de leite e produtos lácteos deve ocorrer em área exclusiva e coberta.			
44. No estabelecimento observado, para fabricação de leite fermentado e bebida láctea fermentada, são necessários os seguintes equipamentos: I - fermenteira; II - envasadora ou bico dosador acoplado ao registro da fermenteira; e III - equipamento para lacrar a embalagem, assegurando a inviolabilidade do produto.			
44.1 No estabelecimento observado, a alimentação da envasadora ocorre por meio de bomba sanitária, não se permitindo o transvase manual;			
44.2 No estabelecimento observado, a fermentação de produtos pré-ensados é realizada em ambiente com temperatura compatível com o processo de fabricação.			
45. No estabelecimento observado, para fabricação de queijos é necessários os seguintes equipamentos: I - tanque de fabricação de camisa dupla; ou II - tanque de camisa simples associado a equipamento de pasteurização ou tratamento térmico equivalente, atendendo aos seguintes itens:			
45.1 No estabelecimento observado, o tratamento térmico utilizado assegura o resultado negativo para a prova de fosfatase alcalina.			
45.2 No estabelecimento observado, quando utilizada a injeção direta de vapor, é utilizado filtro de vapor culinário;			
45.3 No estabelecimento observado, quando a legislação permitir a fabricação de queijo a partir de leite cru, ficam dispensados o uso de equipamentos de pasteurização;			
45.4 No estabelecimento observado, a pasteurização lenta para a produção de queijos não necessita ser realizada sob agitação mecânica;			
45.5 No estabelecimento observado, a maturação de queijos é realizada em prateleiras de madeira, desde que, em boas condições de conservação e não impliquem em risco de contaminação do produto.			
46. No estabelecimento observado, para fabricação de requeijão são necessários os seguintes equipamentos: I - tacho de dupla camisa e coifa voltada para o exterior; e II - equipamento para lacrar a embalagem, assegurando a inviolabilidade do produto.			

47. No estabelecimento observado, quando se produz creme e massa para elaborar requeijão possui ainda os equipamentos listados nesta Instrução Normativa para produção de queijo e creme de leite.			
48. No estabelecimento observado, para fabricação de creme de leite são necessários os seguintes equipamentos: I - padronizadora ou desnatadeira; II - tanque de fabricação de camisa dupla; e III - envasadora e lacradora que assegure inviolabilidade do produto.			
49. No estabelecimento observado, quando produzido apenas creme de leite cru de uso industrial não é obrigatório o tanque de fabricação de camisa dupla.			
50. No estabelecimento observado, para fabricação de manteiga são necessários os seguintes equipamentos: I - tanque de fabricação de camisa dupla; II - batedeira; e III - lacradora que assegure inviolabilidade do produto quando envasado em potes plásticos, atendendo aos seguintes itens:			
50.1 No estabelecimento observado, quando produz creme para produção de manteiga possui ainda os equipamentos listados nesta Instrução Normativa para produção de creme de leite, exceto a envasadora;			
50.2 No estabelecimento observado, a água gelada utilizada no processo de fabricação de manteiga pode ser obtida pelo uso de tanque de refrigeração por expansão, o qual deverá ser instalado de forma a impossibilitar o risco de contaminação cruzada.			
51. No estabelecimento observado, para fabricação de doce de leite são necessários os seguintes equipamentos: I - tacho de dupla camisa e coifa voltada para o exterior; e II - equipamento para lacrar a embalagem que assegure inviolabilidade do produto.			
52. No estabelecimento observado, para fabricação de ricota são necessários os seguintes equipamentos: I - tanque em aço inoxidável de dupla camisa; ou II - tanque de camisa simples com injetor de vapor direto.			
53. No estabelecimento observado, quando utilizada a injeção direta de vapor, deverá ser utilizado filtro de vapor culinário.			
CONSIDERAÇÕES FINAIS: C= CONFORME; NC= NÃO CONFORME; NA= NÃO SE APLICA Quanto à legislação: A empresa cumpriu ____ itens dos 53 itens, totalizando ____ de atendimento dos itens, ficando classificada no grupo ____. Quanto à lista de verificação tipificada: A empresa cumpriu ____ itens dos 66 itens, totalizando ____ de atendimento dos itens, ficando classificada no grupo ____. CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO () GRUPO 01 – 76 a 100% de atendimento dos itens () GRUPO 02 – 51 a 75% de atendimento dos itens () GRUPO 03 – 0 a 50% de atendimento dos itens CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO DE ACORDO COM A LISTA DE VERIFICAÇÃO TIPIFICADA () GRUPO 01 – 76 a 100% de atendimento dos itens () GRUPO 02 – 51 a 75% de atendimento dos itens () GRUPO 03 – 0 a 50% de atendimento dos itens			
Local:			
OBSERVAÇÃO: Este <i>check lists</i> , foi elaborado de acordo com a Instrução Normativa nº. 5 de 14 de fevereiro de 2017/			

JUSTIFICATIVA DOS ITENS NÃO CONFORME

REQUISITOS GERAIS DE ESTRUTURA FÍSICA E DEPENDÊNCIAS, PARA ESTABELECIMENTO AGROINDUSTRIAL DE PEQUENO PORTE DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL DAS ABELHAS E DERIVADOS

30. No estabelecimento observado, agroindustrial de pequeno porte de produtos das abelhas e derivados recebe, no máximo 40 toneladas de mel por ano para processamento.			
31. No estabelecimento observado, possui área de recepção de tamanho suficiente para realizar seleção e internalização da matéria prima para processamento separada por paredes inteiras das demais dependências, atendendo aos seguintes itens:			
31.1 No estabelecimento observado, a área de recepção possui projeção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção das operações nela realizadas.			
31.2 No estabelecimento observado, quando recebe matéria-prima a granel possui área para limpeza externa dos recipientes.			
31.3 No estabelecimento observado, as melgueiras são mantidas na área de recepção desde que seja telada e a extração do mel seja realizada no mesmo dia da recepção.			
32. No estabelecimento observado, possui dependência para armazenagem de matéria-prima com dimensão compatível com o volume de produção, sob temperatura adequada, de modo a atender as particularidades dos processos produtivos, atendendo aos seguintes itens:			
32.1 No estabelecimento observado, as áreas são separadas por paredes inteiras das demais dependências;			
32.2 No estabelecimento observado, quando recebem pólen apícola, própolis, geléia real e apitoxina possuem equipamentos de frio provido de termômetro com leitura externa.			
32.3 No estabelecimento observado, as melgueiras são armazenadas juntamente com as demais matérias-primas.			
33. No estabelecimento observado, o laboratório esta convenientemente equipado para realização das análises necessárias para o controle da matéria prima e produto, atendendo aos seguintes itens:			
33.1 No estabelecimento observado, que não possui instalação de laboratório, as análises são realizadas em laboratórios externos;			
33.2 No estabelecimento observado, a dispensa de laboratório previsto no item anterior não desobriga a realização no estabelecimento de análise de umidade no mel.			

34. No estabelecimento observado, a dependência de processamento possui dimensão compatível com o volume de produção e ser separada das demais dependências por paredes inteiras, atendendo aos seguintes itens:			
34.1 No estabelecimento observado, a descristalização do mel, quando é utilizado equipamento de banho-maria, é realizada em área própria separada das demais dependências por paredes inteiras ou, quando na mesma dependência, em momentos distintos do beneficiamento;			
34.2 No estabelecimento observado, a higienização dos saches são realizada em área própria separada das demais dependências por paredes inteiras ou, quando na mesma dependência, em momentos distintos do beneficiamento;			
34.3 No estabelecimento observado, o beneficiamento de própolis e a fabricação de extrato de própolis são realizadas em área própria separada das demais dependências por paredes inteiras ou, quando na mesma dependência, em momentos distintos do beneficiamento;			
34.4 No estabelecimento observado, o beneficiamento de cera de abelhas é realizado em área própria separada das demais dependências por paredes inteiras.			
35. No estabelecimento observado, quando recebe mel a granel deve possui área destinada à lavagem de vasilhame.			
36. No estabelecimento observado, para realizar a extração de mel, são necessários os seguintes equipamentos: I - mesa desoperculadora; II - centrífuga; e III - baldes.			
37. No estabelecimento observado, para realizar o beneficiamento de mel, são necessários os seguintes equipamentos: I - baldes; II - filtro ou peneira com malhas nos limites de 40 (quarenta) a 80 (oitenta) mesh, não se permitindo o uso de material filtrante de pano; III - tanque de decantação; e IV – torneira, e atender aos seguintes itens:			
37.1 No estabelecimento observado, quando o estabelecimento realizar mistura de méis de diferentes características possui equipamentos ou utensílios para homogeneização;			
37.2 No estabelecimento observado, para envasamento em saches, o estabelecimento possui ainda dosadora de sache, calha, tanque pressurizado, tanque para lavagem e mesa para secagem;			
37.3 No estabelecimento observado, quando utilizada tubulação, esta é de aço inoxidável, a exceção das tubulações flexíveis de bomba de sucção as quais poderão ser de material plástico atóxico;			
37.4 No estabelecimento observado, quando é necessária a descristalização do mel, o estabelecimento possui ainda estufa, banho-maria ou equipamento de dupla-camisa;			
37.5 No estabelecimento observado, quando o estabelecimento realiza mistura de produtos para fabricação de compostos de produtos das abelhas, possuem homogeneizador.			
38. No estabelecimento observado, para produção de pólen apícola são necessários os seguintes equipamentos: I - bandejas e pinças; II - soprador; e III - mesa ou bancada.			
39. No estabelecimento observado, para produção de pólen apícola desidratado é necessário ainda a estufa de secagem.			
40. No estabelecimento observado, para beneficiamento de cera de abelha são necessários os seguintes equipamentos: I - derretedor de cera; II - filtro; III - forma; e IV - mesa ou bancada.			
41. No estabelecimento observado, para a produção de cera de abelha alveolada, o estabelecimento possui ainda laminadora e cilindro alveolador.			

42. No estabelecimento observado, para produção de extrato de própolis são necessários os seguintes equipamentos: I - recipiente de maceração; II - filtro; III - vasilhame para transferência do produto; e IV - recipiente de estocagem.			
43. No estabelecimento observado, para beneficiamento de geléia real são necessários os seguintes equipamentos: I - cureta; e II - mesa ou bancada.			
44. No estabelecimento observado, para a produção de geléia real liofilizada é necessário ainda o liofilizador.			
45. No estabelecimento observado, o pólen apícola, própolis, geléia real e apitoxina são armazenados em equipamentos de frio provido de termômetro com leitura externa.			
46. No estabelecimento observado, para o processamento de produtos de abelhas silvestres nativas são utilizadas as mesmas dependências industriais e equipamentos utilizados para produtos de abelhas <i>Apis mellífera</i> , no que couber a tecnologia de fabricação			
CONSIDERAÇÕES FINAIS: C= CONFORME; NC= NÃO CONFORME; NA= NÃO SE APLICA Quanto à legislação: A empresa cumpriu ____ itens dos 46 itens, totalizando ____ de atendimento dos itens, ficando classificada no grupo ____. Quanto à lista de verificação tipificada: A empresa cumpriu ____ itens dos 48 itens, totalizando ____ de atendimento dos itens, ficando classificada no grupo ____. CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO () GRUPO 01 – 76 a 100% de atendimento dos itens () GRUPO 02 – 51 a 75% de atendimento dos itens () GRUPO 03 – 0 a 50% de atendimento dos itens CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO DE ACORDO COM A LISTA DE VERIFICAÇÃO TIPIFICADA () GRUPO 01 – 76 a 100% de atendimento dos itens () GRUPO 02 – 51 a 75% de atendimento dos itens () GRUPO 03 – 0 a 50% de atendimento dos itens Local: OBSERVAÇÃO: Este <i>check lists</i> , foi elaborado de acordo com a Instrução Normativa nº. 5 de 14 de fevereiro de 2017/ Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).			

JUSTIFICATIVA DOS ITENS NÃO CONFORME

**REQUISITOS GERAIS DE ESTRUTURA FÍSICA E DEPENDÊNCIAS, PARA
ESTABELECIMENTO AGROINDUSTRIAL DE PEQUENO PORTE DE
ORIGEM ANIMAL DE OVOS DE GALINHA E OVOS DE CODORNA E
DERIVADOS**

30. No estabelecimento observado, agroindustrial de pequeno porte de ovos de galinha e ovos de codorna e derivados recebem, no máximo, três mil e seiscentos ovos de galinha ou dezoito mil ovos de codorna por dia, e podem ser processados os dois tipos de ovos, desde que respeitadas as quantidades máximas previstas para cada tipo.			
31. No estabelecimento observado, possui área de recepção de tamanho suficiente para realizar a seleção e internalização da matéria prima para processamento, instalada em sala ou área coberta e isolada das áreas de processamento por paredes inteiras, atendendo aos seguintes itens:			
31.1 No estabelecimento observado, a seleção, quando realizada de forma mecanizada, ocorre na área de processamento;			
31.2 No estabelecimento observado, a área de recepção possui projeção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção das operações nela realizadas;			
31.3 No estabelecimento observado, é previsto recipiente com acionamento não manual da tampa para coleta e armazenamento de resíduos provenientes da operação;			
32. No estabelecimento observado, a higienização das caixas de transporte de matéria prima, quando realizada no estabelecimento, ocorre em área exclusiva, próxima a área de recepção, dotada de ponto de água corrente e local coberto para secagem;			
33. No estabelecimento observado, a higienização das caixas de transporte de matéria prima é realizada na área de recepção, desde que em momento distinto do recebimento dos ovos.			
34. No estabelecimento observado, a higienização de embalagem secundária, é realizada no estabelecimento, ocorrendo em área exclusiva, dotada de ponto de água corrente e local coberto para secagem.			
35. No estabelecimento observado, a dependência de processamento possui dimensão compatível com o volume de produção e ser separada das demais dependências por paredes inteiras, atendendo aos seguintes itens:			
35.1 No estabelecimento observado, para a fabricação de produtos líquidos de ovos, o estabelecimento possui dependência exclusiva para quebra de ovos, com temperatura ambiente não superior a 16° C (dezesesseis graus centígrados);			
35.2 No estabelecimento observado, a higienização de utensílios e das embalagens primárias para acondicionamento dos ovos de galinha e ovos de codorna imersos em salmoura ou outros líquidos de cobertura são realizada na área de processamento, desde que esta seja dotada de ponto de água corrente e local para secagem, exclusivos para esta finalidade e ocorrer em momento distinto da produção;			
35.3 No estabelecimento observado, a higienização das embalagens primárias são realizada no dia de sua utilização.			
36. No estabelecimento observado, possui sistema de provimento de água quente ou vapor para higienizar as dependências, equipamentos e utensílios, atendendo aos seguintes itens:			

36.1 No estabelecimento observado, o sistema estabelecido no caput quando dispensado utilizam produtos de higienização cujas especificações técnicas não exijam utilização de água quente e vapor.			
36.2 No estabelecimento observado, quando usa a caldeira, a sua instalação e utilização não comprometem as condições higiênico sanitárias e de operação do estabelecimento.			
37. No estabelecimento observado, utiliza matéria-prima proveniente de estabelecimento de postura comercial sob controle sanitário oficial dos órgãos competentes, conforme legislação específica.			
38. No estabelecimento observado, a lavagem e secagem dos ovos de galinha, são realizadas e executadas em máquina lavadora e secadora, específica para este fim, atendendo aos seguintes itens:			
38.1 No estabelecimento observado, os ovos destinados à industrialização são selecionados e submetidos à lavagem e secagem;			
38.2 No estabelecimento observado são proibidas a lavagem por imersão dos ovos;			
38.3 No estabelecimento observado, os ovos de galinha e de codorna destinados a fabricação de produtos imersos em salmoura ou outros líquidos de cobertura são lavados por imersão, desde que submetidos imediatamente ao cozimento;			
38.4 No estabelecimento observado, é proibida a utilização de substâncias descontaminantes na água utilizada para lavagem de ovos, com exceção do cloro que poderá ser utilizado em níveis não superiores a 50 ppm (cinquenta partes por milhão).			
39. No estabelecimento observado, para a produção de ovos de galinha são necessários os seguintes equipamentos: I - câmara escura dotada de foco de luz incidente sob os ovos, para a operação de ovoscopia; II - classificador por peso; e III - recipiente com acionamento não manual da tampa para coleta e armazenamento de resíduos provenientes da operação.			
40. No estabelecimento observado, para produção de ovos de codorna são dispensadas as etapas de ovoscopia e classificação por peso.			
41. No estabelecimento observado, as embalagens primárias e secundárias para ovos de galinha e ovos de codorna e derivados são de primeiro uso.			
42. No estabelecimento observado, as embalagens secundárias são reutilizada, desde que fabricada com material impermeável, resistente e que permita limpeza e desinfecção.			
43. No estabelecimento observado, para a produção de produtos líquidos de ovos é necessário: I - equipamento ou utensílio para quebra; II - peneira ou filtro; III - recipiente coletor provido de embalagem primária; IV - recipiente com acionamento não manual da tampa para coleta e armazenamento de resíduos provenientes da operação; V- tanque de recepção; VI- filtro de linha sob pressão; VII - pasteurizador a placas ou pasteurizador tubular; VIII - resfriador a placas ou resfriador tubular; IX - tanque pulmão; X - envasadora; e XI - câmara fria ou equipamento de frio de uso industrial provido de circulação de ar forçada e termômetro com leitura externa, e atender aos seguintes itens:			
43.1 No estabelecimento observado, os equipamentos utilizados para a quebra mecanizada são operados a uma velocidade que permita a segregação de ovos considerados impróprios;			
43.2 No estabelecimento observado, o pasteurizador dispõe de controle automático de temperatura, termorregistadores e termômetros;			
43.3 No estabelecimento observado, quando transportam produtos para outro estabelecimento sob inspeção oficial para serem pasteurizados fica dispensados de possuir pasteurizador, resfriador, tanque			

pulmão e envasadora;			
43.4 No estabelecimento observado, os produtos, quando não pasteurizados imediatamente após a quebra, devem: I - ser resfriados e mantidos a temperatura de 2°C a 4° C (dois graus centígrados a 4 graus centígrados) e submetidos à pasteurização no período máximo de 72 (setenta e duas) horas após a quebra; ou II - ser congelados e atingir a temperatura de -12 °C (menos doze graus centígrados) em até 60 (sessenta) horas após a quebra e submetidos à pasteurização;			
43.5 No estabelecimento observado, os produtos líquidos de ovos são envasados em embalagem adequada para as condições previstas de armazenamento, que garanta a inviolabilidade e proteção apropriada contra contaminação;			
43.6 No estabelecimento observado, os produtos líquidos de ovos são refrigerados ou congelados imediatamente após a pasteurização e assim mantidos durante todo o período de estocagem.			
44. No estabelecimento observado, para produção de ovos de galinha e ovos de codorna imersos em salmoura ou outros líquidos de cobertura, são necessários os seguintes equipamentos: I - recipiente para lavagem; II - recipiente para cozimento; III - fonte de calor; IV - cesto perfurado; V - recipiente para resfriamento; VI - máquina trincadora; VII - máquina descascadora; VIII - recipiente para salmoura ou outros líquidos; IX - balança; e X - medidor de pH, e atender aos seguintes itens:			
44.1 No estabelecimento observado, para o processamento de produtos submetidos a tratamento térmico os estabelecimentos possui ainda: I - recipiente para tratamento térmico do produto envasado; e II – termômetro;			
44.2 No estabelecimento observado, para o processamento de produtos não submetidos a tratamento térmico o estabelecimento possui câmara fria ou equipamento de frio de uso industrial provido de circulação de ar forçada e termômetro com leitura externa;			
44.3 No estabelecimento observado, os produtos quando não são submetidos a tratamento térmico devem ser mantidos sob refrigeração;			
44.4 No estabelecimento observado, os produtos são envasados em embalagem hermeticamente fechada e apresentar pH máximo de 4,5 (quatro vírgula cinco) até o final do prazo de validade.			
CONSIDERAÇÕES FINAIS: C= CONFORME; NC= NÃO CONFORME; NA= NÃO SE APLICA Quanto à legislação: A empresa cumpriu ____ itens dos 44 itens, totalizando ____ de atendimento dos itens, ficando classificada no grupo ____. Quanto à lista de verificação tipificada: A empresa cumpriu ____ itens dos 53 itens, totalizando ____ de atendimento dos itens, ficando classificada no grupo ____. CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO () GRUPO 01 – 76 a 100% de atendimento dos itens () GRUPO 02 – 51 a 75% de atendimento dos itens () GRUPO 03 – 0 a 50% de atendimento dos itens CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO DE ACORDO COM A LISTA DE VERIFICAÇÃO TIPIFICADA () GRUPO 01 – 76 a 100% de atendimento dos itens			

() GRUPO 02 – 51 a 75% de atendimento dos itens
() GRUPO 03 – 0 a 50% de atendimento dos itens
Local:
OBSERVAÇÃO: Este <i>check lists</i> , foi elaborado de acordo com a Instrução Normativa nº. 5 de 14 de fevereiro de 2017/ Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

JUSTIFICATIVA DOS ITENS NÃO CONFORME

APÊNDICE D

ROTEIRO DE OBSERVAÇÃO CHECK LIST AGROINDÚSTRIA DE ORIGEM VEGETAL



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ECONOMIA DOMÉSTICA

LISTA PARA OBSERVAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DA AGROINDÚSTRIA DE ORIGEM VEGETAL

Nome da Agroindústria:

Alvará/Licença Sanitária:

Inscrição Estadual/Municipal:

C.N.P.J.:

Endereço:

Contato (email, telefone):

Ano de Inauguração:

Serviços oferecidos:

Número de Funcionários:

Número de Turnos:

Aplicado por:

REQUISITOS GERAIS, INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS E CONTROLE DE QUALIDADE DOS PRODUTOS

ITENS A SEREM ANALISADOS	C	NC	NA
1. No estabelecimento observado, a habilitação sanitária do agricultor familiar e do estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte está condicionada à prévia inspeção e fiscalização sanitária dos estabelecimentos e produtos da agricultura familiar e compreende o cadastro, o relacionamento, o registro e/ou alvará sanitário.			
2. No estabelecimento observado, é obrigatório à habilitação sanitária tanto do agricultor familiar, quanto de seu estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte que: produza, beneficie, prepare, transforme, manipule, fracione, receba, embale, reembale, acondicione, conserve, armazene, transporte ou exponha à venda produtos de origem vegetal e animal adicionados ou não de produtos de origem vegetal.			
3. O estabelecimento observado, é construídos com material aprovado pelo órgão oficial competente, com dimensões compatíveis com o volume máximo da produção, devendo possuir fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar as operações de trabalho e evitar a contaminação cruzada;			
4. O estabelecimento observado possui áreas distintas para recebimento e			

armazenamento de matéria-prima separadas das áreas de processamento e acondicionamento.			
5. O estabelecimento observado possui local adequado para coleta de resíduos, isolado da área de produção.			
6. O estabelecimento observado possui recipientes para coleta de resíduos no interior do estabelecimento, de material de fácil higienização e com tampas acionadas sem contato manual.			
7. O estabelecimento observado possui instalação sanitária e vestiário isolados da área de produção, com dependências e dimensões proporcionais ao número de pessoas que trabalham no local.			
8. O estabelecimento observado possui divisórias internas de material de fácil higienização.			
9. O estabelecimento observado possui piso impermeável de material resistente de fácil higienização, com declividade suficiente para escoamento à rede de esgoto.			
10. O estabelecimento observado possui cobertura de estrutura metálica, calhetão, laje ou outro material aprovado pela autoridade sanitária.			
11. O estabelecimento observado proteção antipragas nas janelas, portas e outras aberturas que se comuniquem com o exterior de material de fácil higienização.			
12. O estabelecimento observado possui suficiente suprimento de água fria ou quente, que atenda aos padrões vigentes de potabilidade, e vapor quando a tecnologia o exigir.			
13. O estabelecimento observado possui equipamentos e utensílios de material de fácil higienização, resistentes à corrosão, não tóxicos e que não permitam o acúmulo de resíduos.			
14. O estabelecimento observado possui na área de manipulação, lavatórios, lixeiras com pedal, sabonete líquido e toalhas de papel não reciclado.			
15. O estabelecimento observado possui luminárias protegidas contra quebras.			
16. O estabelecimento observado possui área delimitada e separada do domicílio e de outras construções não relacionadas ao estabelecimento, com acesso restrito às pessoas envolvidas na atividade de produção.			
17. No estabelecimento observado todas as dependências, equipamentos e utensílios são higienizados, utilizando produtos aprovados pela autoridade sanitária competente.			
18. O estabelecimento observado possui não é permitido o uso de forro de madeira.			
19. O estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte observado possui o Manual de Boas Práticas de Fabricação (MBPF).			
19.1 No estabelecimento observado o Manual de Boas Práticas de Fabricação (MBPF), está acessível aos funcionários.			
19.2 No estabelecimento observado o Manual de Boas Práticas de Fabricação (MBPF), está acessível às autoridades sanitárias.			
20. O estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte observado possui o Manual de Procedimento Operacional Padronizado/ Procedimento Padrão de Higiene			

Operacional (POP/PPHO).			
20.1 No estabelecimento observado o Manual de Procedimento Operacional Padronizado/ Procedimento Padrão de Higiene Operacional (POP/PPHO), está acessível aos funcionários.			
20.2 No estabelecimento observado o Manual de Procedimento Operacional Padronizado/ Procedimento Padrão de Higiene Operacional (POP/PPHO), está acessível às autoridades sanitárias.			
22. O estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte observado, esta registrado ou relacionado no Serviço de Inspeção Municipal – SIM – podendo comercializar seus produtos, no território do Estado, mediante autorização do IMA, desde que seja constatada a efetividade do serviço de inspeção municipal em auditoria prévia requerida pelo município.			
CONSIDERAÇÕES FINAIS: C= CONFORME; NC= NÃO CONFORME; NA= NÃO SE APLICA Quanto à legislação: A empresa cumpriu ____ itens dos 22 itens, totalizando ____ de atendimento dos itens, ficando classificada no grupo ____. Quanto à lista de verificação tipificada: A empresa cumpriu ____ itens dos 4 itens, totalizando ____ de atendimento dos itens, ficando classificada no grupo ____. CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO () GRUPO 01 – 76 a 100% de atendimento dos itens () GRUPO 02 – 51 a 75% de atendimento dos itens () GRUPO 03 – 0 a 50% de atendimento dos itens CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO DE ACORDO COM A LISTA DE VERIFICAÇÃO TIPIFICADA () GRUPO 01 – 76 a 100% de atendimento dos itens () GRUPO 02 – 51 a 75% de atendimento dos itens () GRUPO 03 – 0 a 50% de atendimento dos itens Local: OBSERVAÇÃO: Este <i>check lists</i> , foi elaborado de acordo com a Lei Estadual 19.476, de 11 de janeiro de 2011, do Decreto 45821, de 19 de dezembro de 2011.			

JUSTIFICATIVA DOS ITENS NÃO CONFORME

APÊNDICE E

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO (TCLE)

Prezado Sr (a): _____ você está sendo convidado (a) a participar da pesquisa intitulada: “Segurança Alimentar: Uma Análise a Partir dos Agricultores Familiares do Município de Viçosa/MG”, que está sendo desenvolvida pela discente: Natália Lopes de Freitas, do Programa de Pós-Graduação em Economia Doméstica da Universidade Federal de Viçosa (UFV).

Esta pesquisa se justifica por diversos argumentos. De modo geral, a agroindústria familiar representa um nicho importante de articulação produtiva da agricultura familiar e o mercado consumidor. Estudos exploratórios preliminares revelam que há uma carência de estudos cujo foco e ênfase sejam a agroindústria familiar no município de Viçosa, que possam apresentar os seus processos de construção e consolidação, bem como a sua caracterização enquanto atividade produtiva, seus limites e potencialidades, e a relação com a promoção da segurança alimentar e nutricional. Este é um retrato importante que se propõe nesta pesquisa e que pode auxiliar no conhecimento desta realidade no que se refere à agricultura familiar (especificamente a agroindústria familiar) e seus modos de produção e reprodução, sendo um balizador importante também na gestão de políticas públicas relacionadas. Cabe destacar que em Minas Gerais a agroindústria familiar está também relacionada ao resgate e afirmação dos processos de identidade cultural relacionada aos alimentos, a partir da produção e comercialização de produtos que representam a identidade da cultura mineira. Por fim, cabe enfatizar que no município de Viçosa e Zona da Mata Mineira, a agricultura familiar tem um lugar de destaque, sobretudo com as suas diversas agroindústrias familiares e comercialização de seus produtos em diversas feiras livres e também no mercado convencional. Ao mesmo tempo, esta Região é considerada uma região muito pobre e até comprada a pobreza de algumas cidades mais pobres do estado de Minas Gerais.

O objetivo geral desta pesquisa consiste em: Analisar a relação existente entre a agroindústria familiar e a promoção da segurança alimentar e nutricional para os agricultores familiares do município de Viçosa. Especificamente, pretende-se: Caracterizar o perfil socioeconômico das famílias envolvidas nas agroindústrias familiares; Compreender o processo de formação e consolidação das agroindústrias no município de Viçosa; Descrever as agroindústrias e suas tipologias no município de

Viçosa, analisando os seus limites e potencialidades e Verificar as implicações das agroindústrias familiares para a promoção da segurança alimentar e nutricional das famílias.

Para participar desta pesquisa, a participação Sr.(a) é voluntária, isto é, a qualquer momento o Sr.(a) poderá recusar-se a responder qualquer pergunta ou desistir de participar retirando o seu consentimento, o que não lhe trará prejuízos em relação à pesquisadora ou à instituição. Sua participação se fará por meio de entrevista aberta em forma de conversa que será gravada ou filmada, com a sua permissão, arquivada com a pesquisadora e destruída após cinco anos do término do estudo. Sua participação não lhe trará nenhum custo ou compensação financeira, bem como favorecimento no seu tratamento. Como se trata de uma entrevista é sabido que este é um tipo de procedimento pode ocasionar risco mínimo ao participante, como por exemplo: ao falar de situações de sua vivência. Nesse sentido, poderá se negar a dar qualquer tipo de informação que o constranja ou mesmo desistir da pesquisa à qualquer momento, sem a necessidade de explicar o motivo. Durante a pesquisa terá toda liberdade de fazer qualquer pergunta ou questionamento. Suas respostas serão tratadas de forma anônima e confidencial, isto significa que em nenhum momento do estudo será divulgado o seu nome, em vez disso, serão usados nomes fictícios. Para aplicação das entrevistas estima-se cerca de 1(uma) hora para cada roteiro de entrevista, 1 (uma) hora para roteiro de historia de vida por família (responsável pela agroindústria) a ser entrevista, esses questionários serão aplicados em dias diferente, sendo aplicados na residência do entrevistado.

Os benefícios esperados para a presente pesquisa, tendo em vista a importância da agroindústria familiar como ferramenta multifuncional que contribui com o suprimento de necessidades básicas e com a melhoria da qualidade de vida da população, especialmente em famílias de agricultores familiares, esperasse promover praticas alimentares saudáveis, voltadas para o uso de alimentos com qualidade e quantidade adequada, como também o desenvolvimento de habilidades para o cultivo de alimentos saudáveis, promovendo assim a segurança alimentar e nutricional.

Os resultados da pesquisa estarão à sua disposição quando finalizada. O (A) Sr.(a) não será identificado(a) em nenhuma publicação que possa resultar. Seu nome ou o material que indique sua participação não serão liberados sem a sua permissão. Este termo de consentimento encontra-se impresso em duas vias originais, sendo que uma será arquivada pelo pesquisador responsável, na Universidade Federal de Viçosa e a

outra será fornecida ao Sr (a). Os pesquisadores tratarão a identidade do Sr.(a) com padrões profissionais de sigilo e confidencialidade, atendendo à legislação brasileira, em especial, à Resolução 466/2012 do Conselho Nacional de Saúde, e utilizarão as informações somente para fins acadêmicos e científicos.

Eu, _____, contato _____, fui informado (a) dos objetivos da pesquisa “**Segurança Alimentar: Uma Análise a Partir dos Agricultores Familiares do Município de Viçosa/MG**” de maneira clara e detalhada, e esclareci minhas dúvidas. Sei que a qualquer momento poderei solicitar novas informações e modificar minha decisão de participar se assim o desejar. Declaro que concordo em participar. Recebi uma via original deste termo de consentimento livre e esclarecido e me foi dada a oportunidade de ler e esclarecer minhas dúvidas.

Nome da Pesquisadora Responsável: Natália Lopes de Freitas

Endereço: Av. PH Rolfs, s/n – Campus Universitário, Departamento de Economia Doméstica, sala 104.

Telefones: (31) 988124078; Sala 104 UFV: (31) 38991631.

Email: natalia.l.freitas@ufv.br; natalia.ufv@hotmail.com.

Em caso de discordância ou irregularidades sob o aspecto ético desta pesquisa, o Sr.(a) poderá consultar: CEP/UFV – Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos. Localizado na Universidade Federal de Viçosa. Avenida PH Rolfs, s/n – Campus Universitário. Edifício Arthur Bernardes, piso inferior CEP: 36570-900 Viçosa/MG. Telefone: (31)3899-2492.

Email: cep@ufv.br www.cep.ufv.br

Viçosa, _____ de _____ de 2017.

Assinatura do Participante

Assinatura do Pesquisador

APÊNDICE F
CARTA DE APRESENTAÇÃO



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS, LETRAS E ARTES
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ECONOMIA DOMÉSTICA

Viçosa, XX de XX de 2017

A Sr. Raphaela Pinheiro de Souza,

Viemos por meio desta, solicitar a autorização para realizar um estudo na Empresa de Assistência Técnica em Extensão Rural de Minas Gerais (EMATER-MG) regional de Viçosa. O objetivo geral deste estudo consiste em: Analisar a relação existente entre a agroindústria familiar e a promoção da segurança alimentar e nutricional para os agricultores familiares do município de Viçosa. Especificamente, pretende-se: Caracterizar o perfil socioeconômico das famílias envolvidas nas agroindústrias familiares; Compreender o processo de formação e consolidação das agroindústrias no município de Viçosa; Descrever as agroindústrias e suas tipologias no município de Viçosa, analisando os seus limites e potencialidades e Verificar as implicações das agroindústrias familiares para a promoção da segurança alimentar e nutricional das famílias.

A pesquisa será realizada pela mestranda Natália Lopes de Freitas, do Curso de Pós- Graduação em Economia Doméstica da Universidade Federal de Viçosa, sob minha orientação. A entrevista só será efetivada após a assinatura pelo participante do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Ressaltamos, ainda, que será assegurado o sigilo sobre a identidade dos participantes do estudo, conforme exige o Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da Universidade Federal de Viçosa (UFV).

Na certeza de contar com vosso apoio, agradecemos antecipadamente e colocamos à disposição para os esclarecimentos que julgarem necessários.

Natália Lopes de Freitas
(Pesquisadora- Discente)

Junia Marise Matos de Sousa
(Orientadora da Pesquisa)

ANEXO 1

AUTORIZAÇÃO PARA A REALIZAÇÃO DA PESQUISA NA EMPRESA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA EM EXTENSÃO RURAL DE MINAS GERAIS (EMATER-MG) REGIONAL DE VIÇOSA

Declaro que, como gerente regional da Empresa de Assistência Técnica em Extensão Rural de Minas Gerais (EMATER-MG) regional de Viçosa, autorizo a mestranda do Programa de Pós-Graduação em Economia Doméstica da Universidade Federal de Viçosa, Natália Lopes de Freitas, a realizar sua pesquisa com os agricultores familiares, que recebem assistência técnica pela EMATER, como fonte de coleta de dados para a composição da dissertação de mestrado, intitulada "Segurança Alimentar: Uma Análise a Partir dos Agricultores Familiares do Município de Viçosa/MG". De maneira clara, esclareci minhas dúvidas, portanto a pesquisa acontecerá a partir de agosto de 2017, mediante a aprovação do Comitê de Ética.

Viçosa, 11 de julho de 2017.

EMATER-MG
Deonir Luiz Dalipai
GERENTE REGIONAL - Mat. 8668-0

Assinatura e/ou Carimbo do Representante Legal