



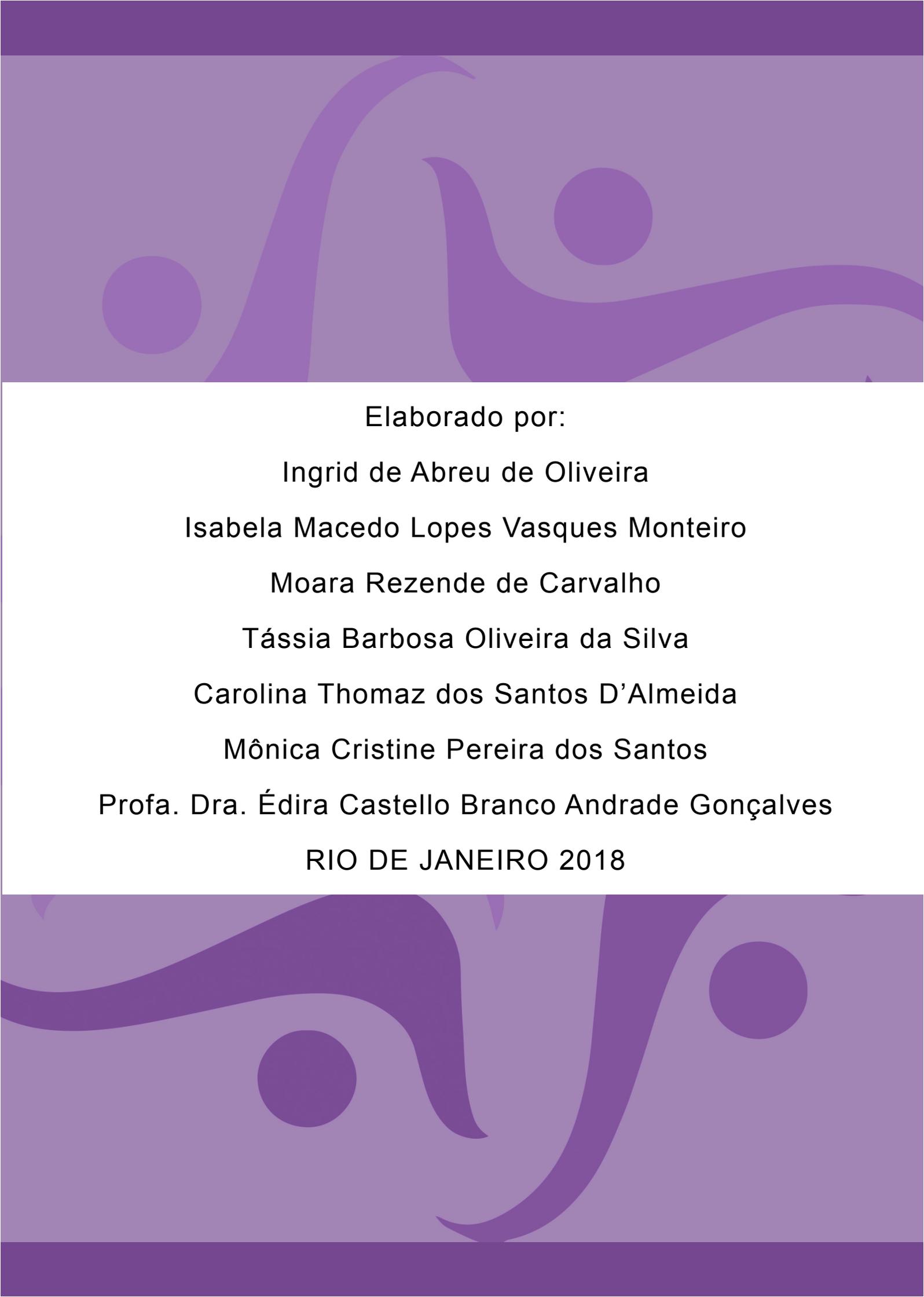
**CUIDANDO DA SUA SAÚDE COM FOCO NA NUTRIÇÃO**

**VOL.3 - AGROINDÚSTRIA FAMILIAR RURAL**

**FRUTO DA COOPERAÇÃO E POSSIBILIDADE DE CRESCIMENTO  
DENTRO DOS ASSENTAMENTOS RURAIS**

<http://www.unirio.br/nutricaoesaudef>





Elaborado por:

Ingrid de Abreu de Oliveira

Isabela Macedo Lopes Vasques Monteiro

Moara Rezende de Carvalho

Tássia Barbosa Oliveira da Silva

Carolina Thomaz dos Santos D'Almeida

Mônica Cristine Pereira dos Santos

Profa. Dra. Édira Castello Branco Andrade Gonçalves

RIO DE JANEIRO 2018

# 01 O que é agroindústria familiar rural?

Unidade de processamento de alimentos localizada nas propriedades rurais ou nos aglomerados rurais próximos.

Como funciona?

- Geralmente é de propriedade do agricultor familiar e a força de trabalho utilizada para a realização das atividades produtivas, assim como seu gerenciamento, pertence majoritariamente as famílias proprietárias.
- As tecnologias adotadas são simples, procurando observar sua adequação e/ou adaptação.
- A matéria-prima é produzida pelos agricultores ou pode também ser adquirida de outros agricultores de forma complementar.
- Esses estabelecimentos, de uma forma ou de outra, interagem com os mercados, gerando renda para as famílias envolvidas.

# 02 Qual sua importância na Segurança Alimentar do produtor rural?

70% dos alimentos que chegam à mesa das famílias brasileiras são produzidas na pequena propriedade rural familiar. Por exemplo:

- 87% da produção nacional de mandioca
- 70% da produção nacional de feijão
- 46% da produção nacional de milho
- 38% da produção nacional de café
- 34% da produção nacional de arroz
- 58% da produção nacional de leite
- 21% da produção nacional de leite

LEI Nº 11.346, DE 15 DE SETEMBRO DE 2006.  
"A segurança alimentar e nutricional 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 de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis."

<http://www.unirio.br/nutricaoesaudef>

# 03 Boas Práticas de Fabricação de alimentos



As Boas Práticas de Fabricação (BPF) formam um conjunto de princípios e regras para a manipulação adequada dos alimentos. Para isso, 8 itens da produção são observados para garantir a qualidade dos alimentos e a saúde dos consumidores:

- Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios;
- Controle da potabilidade da água;
- Higiene e saúde dos manipuladores;
- Manejo dos resíduos;
- Manutenção preventiva e calibração de equipamentos;
- Controle integrado de vetores e pragas urbanas;
- Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens;
- Programa de recolhimento de alimentos (RECALL)

# 04 Quais os aspectos legais?

Quando o processamento deixa de ser uma atividade ocasional e passa a ter um outro papel no sistema de produção familiar, os agricultores tendem a dar mais um passo e procurar os meios de formalizar a sua produção.

- 
**LEGALIZAÇÃO TRIBUTÁRIA/ FISCAL**  
 Registro do empreendimento junto aos órgãos das receitas Estadual e Federal, para que a agroindústria possa comercializar seus produtos com nota fiscal.
- 
**LEGALIZAÇÃO AMBIENTAL**  
 Registro junto ao órgão ambiental do seu respectivo estado ou município, para que o empreendimento siga as normas ambientais e não ocorram impactos.
- 
**LEGALIZAÇÃO SANITÁRIA**  
 A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), é o órgão responsável pela fiscalização da produção e comercialização da maioria dos produtos de origem vegetal e esses produtos podem ser comercializados no âmbito do município, estado ou país. A inspeção sanitária dos produtos de origem animal ocorre em três instâncias: o Serviço de Inspeção Municipal (SIM), o Serviço de Inspeção Estadual (SIE), e o Serviço de Inspeção Federal (SIF), ou seja, há restrição geográfica para a sua comercialização.

<http://www.unirio.br/nutricaoesau>

## Agricultura Familiar Rural é:



## Historinha da Vovó Didira

Supiane estava muito animada, pois iria aproveitar as férias para visitar sua tia distante. Como fazia muito tempo que não a via, decidiu preparar uma linda e saborosa torta de maçã para levar de presente.

Sua casa não tinha macieira, então ela foi pedir na casa do seu vizinho, o Seu Juca, onde haviam muitas árvores com muitos frutos, principalmente maçãs.

Chegando lá, Supiane ficou surpresa:

- Nossa, Seu Juca, quanta coisa é plantada aqui! O senhor come isso tudo?

- Não, Supiane, aqui é o meu meio de ganhar dinheiro e de me alimentar.

<http://www.unirio.br/nutricaoesaude>

Aqui funciona a chamada agroindústria familiar. Já ouviu falar? - perguntou Seu Juca.

Supiane, impressionada, balançou a cabeça dizendo que não.

Foi então que o Seu Juca a levou para um grande passeio pelas suas plantações. Apresentou à Supiane as frutas, os animais, os funcionários e os equipamentos. Quando chegou na área de produção de alimentos, Supiane se assustou. Viu homens de branco usando toucas e perguntou se ali era o hospital.

Seu Juca riu e explicou:

- Aqui fazemos o processamento de alimentos. É aqui que eles são transformados e se parecem mais com aqueles produtos que chegam à nossa mesa.

- Mas pra quê essa roupa?

- Supiane, os alimentos não podem ser contaminados quando são manuseados. Temos que garantir a segurança alimentar das famílias. Essa é a boa Prática de Fabricação.

- Meu Deus, Seu Juca, por falar em família, eu tenho que fazer a torta da minha tia, estou atrasada! Mas pode deixar que aprendi tudinho e farei com muito amor e cuidado. Obrigada pelas maçãs e por todo esse conhecimento. Estou doida para contar tudo o que aprendi.

- Por nada, Supiane. Venha me visitar mais vezes.

Parece que Supiane vai estudar muito sobre o assunto nas férias.

## REFERÊNCIAS

BRASIL. Lei n. 11.346 de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 25 jul. 2006. Acesso em 20 de Ago. de 2018.

<http://www.unirio.br/nutricaoesaude>

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Agrário. Cartilha de Agroindústria familiar rural: contribuições para o desenvolvimento agroecológico. Brasília, 2017. Disponível em: <[http://www.capa.org.br/uploads/pdf/Agroindustria\\_Familiar\\_Rural.pdf](http://www.capa.org.br/uploads/pdf/Agroindustria_Familiar_Rural.pdf)>. Acesso em: 17 de Ago. de 2018.

GAZOLLA, M.; SCHNEIDER, S. O Papel da Agricultura Familiar para a Segurança Alimentar: uma análise a partir do Programa Fome Zero no município de Constantina/RS. Políticas Públicas. Brasília: Universidade de Brasília, Centro de Estudos Avançados Multidisciplinares, Núcleo de Estudos Avançados. v. 5.24, 2005.

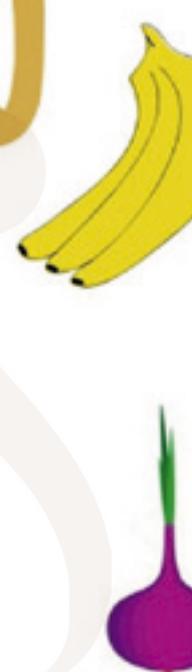
MATTA, V. M.; FREIRE Jr., M. Polpa de fruta congelada. Brasília: MAPA/Embrapa. Série Informação Tecnológica. 2005. Acesso em: 20 de Ago. de 2018.

RAMOS, A. M.; SPINDOLA, R. Ideias de negócio: fábrica de polpa de frutas. Acesso em: 20 de Ago. de 2018.

<http://www.unirio.br/nutricaoesaude>

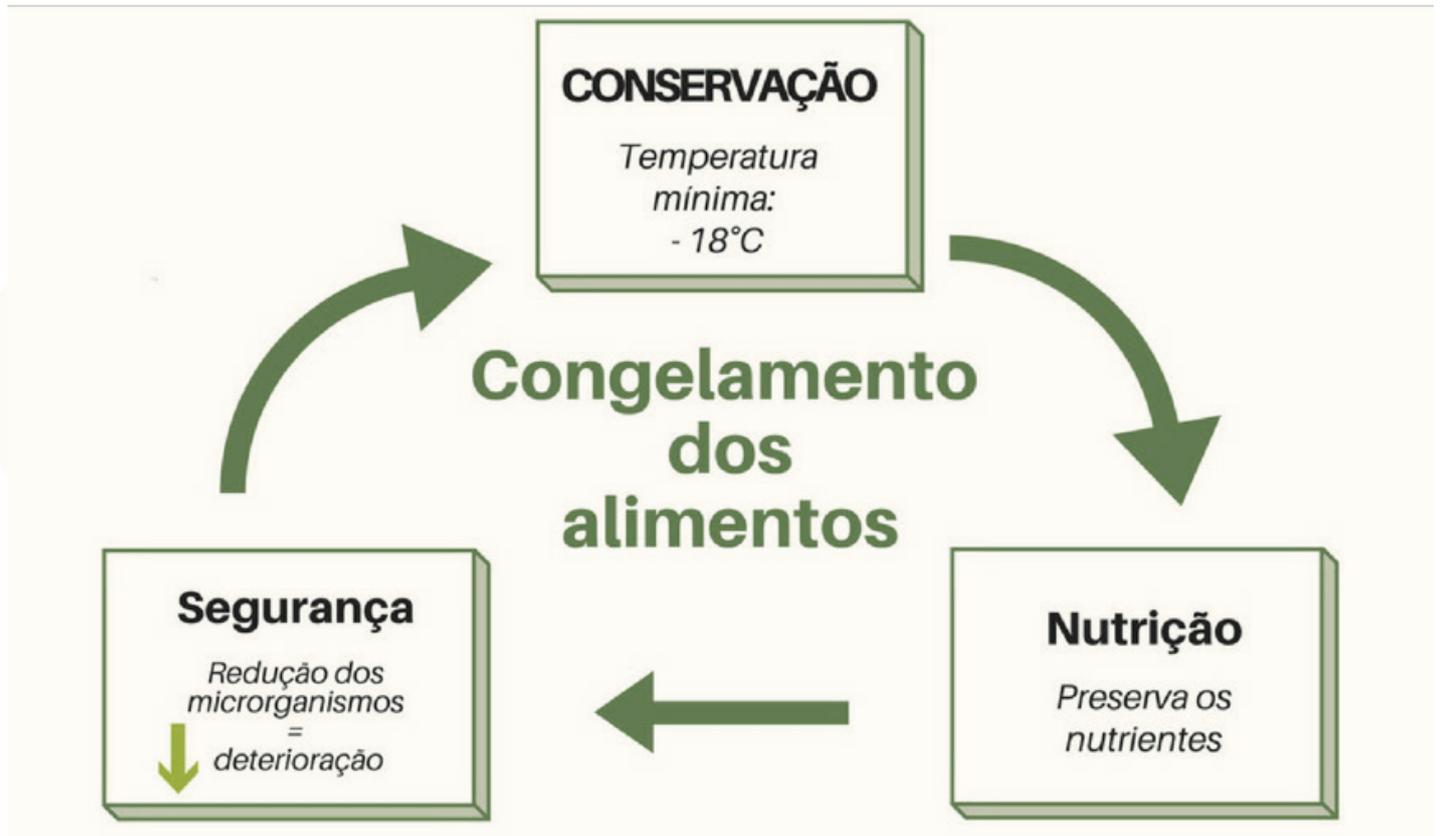
AGREGANDO VALOR AOS ALIMENTOS

# CONGELAMENTO DOS ALIMENTOS



<http://www.unirio.br/nutricaoesaude>

## AGREGANDO VALOR AOS ALIMENTOS



### Vantagens



<http://www.unirio.br/nutricaoesaude>

## A TÉCNICA DE CONGELAMENTO

### Pré-preparo: Higienização Frutas, Legumes e Verduras (FLV)



<http://www.unirio.br/nutricaoesaude>

## PRÉ-PREPARO: HIGIENIZAÇÃO (FLV)

1

Higienizar corretamente as superfícies onde será feito o pré-preparo.

2

Depositar as FLV.

3

Retirar as partes deterioradas, brotadas, sujas, vestígios de praga com faca higienizada ou manualmente

4

Lavar com água corrente e potável

5

Preparar a solução clorada em um recipiente higienizado:  
1 LITRO DE ÁGUA POTÁVEL +  
1 COLHER DE HIPOCLORITO

<http://www.unirio.br/nutricaoesaudef>



6

Mergulhar os FLV na solução por no mínimo 15 min, virando os produtos imersos periodicamente

7

Enxaguar em água corrente e potável



8

Seguir para etapa de **PREPARO**

<http://www.unirio.br/nutricaoesaude>

## Preparo legumes e verduras

Verduras e legumes, quando indicado o congelamento, devem passar por um leve aquecimento (ver tabela a seguir). Este processo é denominado Branqueamento e tem por finalidade a inativação de enzimas (promovem o escurecimento).

## Técnica de Branqueamento

- 1 Colocar o legume ou verdura (300g) imerso em 2,5 litros de água fervente  
Utilizar uma peneira para auxiliar
- 2 Deixar branqueando de acordo com o tempo da tabela abaixo:

TEMPO DE BRANQUEAMENTO		
<p><b>2 MINUTOS</b></p> <p>Abóbora Abobrinha Acelga Almeirão Cenoura Chicória Chuchu Cogumelo Couve Espinafre Mostarda Pimentão Repolho</p>	<p><b>3 MINUTOS</b></p> <p>Cogumelo Quiabo Couve-flor</p> <p><b>4 MINUTOS</b></p> <p>Aipo Alho-poró Aspargo Batata Berinjela Brócolis Fava</p>	<p><b>5 MINUTOS</b></p> <p>Mandioquinha Nabo Palmito</p> <p><b>8 MINUTOS</b></p> <p>Alcachofra Beterraba Mandioca Milho</p>

<http://www.unirio.br/nutricaoesaude>

3

Retirar da água fervente.  
Se necessário utilizar peneira.

4

Lavar em água fria corrente, até esfriar  
(permitindo que pegue com a mão).

5

Mergulhar em água fria com gelo. Deixar  
o mesmo tempo da etapa anterior.

6

Secar. Embalar.

<http://www.unirio.br/nutricaoesaude>

## Embalagem

**ETIQUETAR  
(IDENTIFICAR E  
DATAR)**



Saco de polietileno



Pote de plástico



Pote de vidro

**EMBALAGEM  
IDEAL**

- \* ALIMENTO NÃO PODE ENTRAR EM CONTATO COM O AR
- \* NÃO PERMITIR PERDA DO AROMA
- \* SER RESISTENTE
- \* BOA ADERÊNCIA ANTES CONGELAR
- \* FACILIDADE DE SOLTAR COM O DESCONGELAR

<http://www.unirio.br/nutricaoesaude>



## Atenção!!

Uma vez descongelado, o alimento deve ser consumido e não retornar ao freezer, congelador ou geladeira.

## Atenção!!

\* Os legumes e verduras branqueados podem ficar até 10 meses congelados.

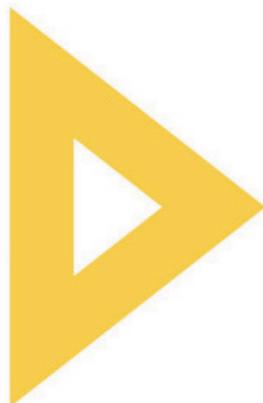
\* Verduras servidas cruas não é aconselhável o congelamento.

<http://www.unirio.br/nutricaoesaude>

## Preparo frutas



## APÓS A HIGIENIZAÇÃO...

Congelar	E M B A L A R	Período no congelador/freezer	
Abacaxi  (frutas similares)			2 a 3 meses
Manga  (frutas similares)			6 meses
Coco  (frutas similares)			12 meses
Maracujá  (frutas similares)			12 meses
Pêssego  (frutas similares)			12 meses
Morango  (frutas similares)	12 meses		

<http://www.unirio.br/nutricaoesaude>

## PREPARO DE POLPAS DE FRUTAS CONGELADAS

1

Descascar de acordo com o tipo de fruta processada

2

Retirar a polpa da fruta do material fibroso, da semente e dos restos de cascas e triturar no liquidificador

3

A polpa extraída é embalada, manualmente, em sacos plásticos.

4

Deve ser mantida congelada até o momento do consumo.



<http://www.unirio.br/nutricaoesaude>

# Embalagem

**ETIQUETAR  
(IDENTIFICAR E DATAR)**



**Tamanho família\***



**Tamanho individual**

## EMBALAGEM IDEAL

\*Tamanho família: colocar o saco de polietileno dentro de um copo médio (requeijão) e introduzir a polpa, encher até o limite do copo e fechar o saco.

<http://www.unirio.br/nutricaoesaude>



<http://www.unirio.br/nutricaoesaude>



CUIDANDO DA SUA SAÚDE COM FOCO NA NUTRIÇÃO  
VOL.3 - AGROINDÚSTRIA FAMILIAR RURAL



**ELABORADO  
POR:**

Ingrid de Abreu de Oliveira  
Isabela Macedo Lopes Vasques Monteiro  
Moara Rezende de Carvalho  
Tássia Barbosa Oliveira da Silva  
Carolina Thomaz dos Santos D'Almeida  
Mônica Cristine Pereira dos Santos  
Profa. Dra. Édira Castello Branco Andrade Gonçalves

Para mais informações, acesse:  
[www.unirio.br/nutricaoesaude](http://www.unirio.br/nutricaoesaude)

