

A panificação na agricultura familiar de Erechim/RS: um estudo sobre suas principais atividades e demandas de capacitação

KRIGER, Lucas Michel de Bairros¹
MERE GALLI, Monalise Marcante²
BORSZCZ, Valeria³

Alimentos produzidos pela agricultura familiar apresentam grande importância no agronegócio brasileiro e a cada dia são mais procurados pelos consumidores que buscam produtos diferenciados. A capacitação continuada e especializada possibilita ao pequeno agricultor produzir alimentos seguros e com ainda mais qualidade, o que vem de encontro com a busca pela satisfação dos seus clientes. Frente a isso, um levantamento de dados foi realizado através de um questionário aplicado aos produtores rurais da área da panificação que comercializam seus produtos em feiras na cidade de Erechim/RS, visando obter informações sobre a forma de trabalho e interesse de qualificação na área. Dezenove produtores foram questionados sobre os tipos de produtos comercializados, tempo de funcionamento da agroindústria, local de fabricação, rotulagem dos produtos e como são confeccionados, além da origem da matéria-prima. Para avaliar a pretensão de se realizar cursos de capacitação indagou-se também sobre possíveis temas, turnos e dias da semana de interesse. Dos dados obtidos e apurados, observou-se que há uma gama de produtos ofertados pelos agricultores em bancas das feiras locais, tais como pães (70%), cucas (80%), biscoitos (80%), bolos (60%), produtos congelados (60%), massas frescas e salgados (40%). Constatou-se que 70% trabalham há mais de 11 anos com a agroindústria e que a fabricação de seus produtos é realizada em sua propriedade rural, todos com salas próprias para esse fim, sendo que alguns locais encontram-se agregados à residência (50%) e outros de forma independente à mesma (50%). Dos produtos comercializados, todos são rotulados e grande parte da matéria-prima utilizada para elaboração dos produtos é adquirida no comércio local. Ao questionarmos sobre temas de cursos, as respostas demonstraram a necessidade de especialização em Boas Práticas de Fabricação (BPF), na elaboração de alimentos e sobre qualidade de produtos. Para suprir essa demanda, foram ofertados dez cursos práticos e teóricos, qualificando aproximadamente 50 pessoas. Diante deste estudo, percebeu-se que os produtores rurais têm um olhar aguçado para o futuro e buscam se adequar a atualidade no ramo alimentício, na tentativa comum de satisfazer seu consumidor final.

Palavras-chave: agricultura familiar; capacitação; alimentos.

1 Engenharia de Alimentos, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS), lucaskruger@hotmail.com

2 Técnico em Alimentos e Engenharia de Alimentos, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS), monalise.meregalli@erechim.ifrs.edu.br

3 Técnico em Alimentos e Engenharia de Alimentos, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS), valeria.b@erechim.ifrs.edu.br