

UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
Faculdade de Agronomia Elizeu Maciel
Departamento de Ciência e Tecnologia Agroindustrial
Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos
Mestrado Profissional



Dissertação

**Desafios no âmbito operacional e produtivo das agroindústrias da Região da
Serra Gaúcha do estado do Rio Grande do Sul**

Mestranda Latoya Bonfim de Brum – Tecnóloga em Alimentos

Pelotas, 2023

Latoya Bonfim de Brum

Desafios no âmbito operacional e produtivo das agroindústrias da Região da Serra Gaúcha do estado do Rio Grande do Sul

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação de Mestrado Profissional em Ciência e Tecnologia de Alimentos da Faculdade de Agronomia Elizeu Maciel da Universidade Federal de Pelotas, como requisito parcial à obtenção do título de Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos

Orientador: Prof^a. Dr^a Josiane Freitas Chim

Pelotas, 2023

**Universidade Federal de Pelotas / Sistema de Bibliotecas Catalogação na
Publicação**

B893 Brum, Latoya Bonfim de

Desafios no âmbito operacional e produtivo das agroindústrias da região da Serra Gaúcha do estado do Rio Grande do Sul / Latoya Bonfim de Brum ; Josiane Freitas Chim, orientador. — Pelotas, 2023.

95 f. : il.

Dissertação (Mestrado) — Ciência e Tecnologia de Alimentos, Faculdade de Agronomia Eliseu Maciel, Universidade Federal de Pelotas, 2023.

1. Agroindústrias. 2. Serra Gaúcha. 3. Produção. 4. Operacional. 5. Qualidade. I. Chim, Josiane Freitas, orient. II. Título.

Elaborada por Ubirajara Buddin Cruz CRB: 10/901

Pelotas, 2023.

Latoya Bonfim de Brum

Elaborado por Latoya Bonfim de Brum

Desafios no âmbito operacional e produtivo das agroindústrias da Região da Serra Gaúcha do estado do Rio Grande do Sul

Dissertação como requisito parcial para obtenção do grau de Mestre apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos da Faculdade de Agronomia Elizeu Maciel da Universidade Federal de Pelotas, como requisito parcial à obtenção do título de Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos

Data da Defesa: 07/02/2023

Banca examinadora:

Prof. Dr. Josiane Freitas Chim (Orientador). Doutor em Ciência e Tecnologia Agroindustrial pela Universidade Federal de Pelotas.

Prof. Dr. Miriane Lucas Azevedo. Doutor em Ciência e Tecnologia Agroindustrial - Área de tecnologia de Frutas e Hortaliças pela Universidade Federal de Pelotas.

Prof. Dr. Betina Magalhães Bitencourt. Doutor em Administração pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

Prof. Dr. Elizangela Gonçalves de Oliveira. Doutor em Engenharia e Ciências de Alimentos pela Universidade Federal do Rio Grande.

Prof. Dr. Valdecir Carlos Ferri. Doutor em Ciências agrárias/Fruticultura de Clima Temperado pela Universidade Federal de Pelotas.

Dedicatória

Dedico esse trabalho a minha amada avó Vilma, que fez de tudo para que eu chegasse até aqui.

Agradecimentos

Agradeço primeiramente a Deus por me conceder a graça de viver e a oportunidade de aproveitar tudo o que a vida tem para me oferecer.

Agradeço imensamente os meus avós por terem lutado por mim. Especialmente a minha avó por me mostrar que mesmo diante de todos os desafios que a vida me ofereceu, eu seria capaz de conquistar tudo aquilo que eu desejasse. Minha gratidão e amor eterno.

Agradeço a minha orientadora, Josiane, pelo apoio, dedicação e paciência ao longo desses anos.

Agradeço os meus amigos e familiares por estarem do meu lado dia após dia.

Epígrafe

“A fé na vitória tem que ser inabalável” - autor desconhecido

Resumo

BRUM, L. B. **Desafios no âmbito operacional e produtivo das agroindústrias da Região da Serra Gaúcha do estado do Rio Grande do Sul. 2023. 95f.** Dissertação (Mestrado Profissional em Ciência e Tecnologia de Alimentos) - Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos da Faculdade de Agronomia Elizeu Maciel, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2023.

As agroindústrias representam boa parte da produção do nosso país e desempenham um papel muito importante para a economia dos locais onde se encontram. Na Serra Gaúcha esse setor ocupa uma posição considerável e representa uma forte fonte de renda para diversas famílias, já que a região é bastante turística. Porém, mesmo sendo um setor representativo, ainda possuem diversas fragilidades e desafios nos aspectos produtivos e operacionais e muitas vezes não conseguem alcançar novos mercados. Portanto, objetivou-se com esse estudo, identificar quais são os fatores que estão impedindo o impulsionamento dessas agroindústrias localizadas na região da Serra Gaúcha no que tange aos requisitos que envolvem a produção e o controle de qualidade. Auxiliar através da criação de instrumentos práticos para o processo de crescimento e expansão desses negócios. Para tanto, foi realizada uma pesquisa qualitativa realizada através de entrevistas presenciais utilizando questões abertas e semi-estruturadas com 17 agroindústrias localizadas na região da Serra Gaúcha. Nessa pesquisa foram analisados os requisitos sanitários mínimos exigidos para esse tipo de empresa comercializar seus produtos, além de itens envolvendo a comercialização e inovação. Como resultados a pesquisa mostrou que mesmo sendo um segmento com grande importância econômica para a região e que é responsável por gerar renda a centenas de famílias, essas empresas ainda precisam de muitas ações voltadas as questões sanitárias e produtivas, já que a maioria dos entrevistados não possuem os requisitos mínimos obrigatórios para a comercialização dos seus produtos. Além disso, ficou evidente que esses empresários estão despreparados para uma possível expansão e crescimento dos seus negócios.

Palavras-chave: Agroindústrias, Serra Gaúcha, Produção, Operacional e Qualidade.

Abstract

BRUM, L. B. Challenges in the operational and productive scope of agroindustries in the Serra Gaúcha Region of the state of Rio Grande do Sul. 2023. 95f. Dissertation (Professional Master's Degree in Food Science and Technology) - Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos da Faculdade de Agronomia Elizeu Maciel, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2023.

Agroindustries represent a large part of our country's production and play a very important role in the economy of the places where they are located. In Serra Gaúcha, this sector occupies a considerable position and represents a strong source of income for several families, since the region is very touristy. However, even being a representative sector, they still have several weaknesses and challenges in the productive and operational aspects and often fail to reach new markets. Therefore, the objective of this study was to identify the factors that are preventing the boosting of these agroindustries located in the Serra Gaúcha region with regard to the requirements that involve production and quality control. Assist through the creation of practical instruments for the process of growth and expansion of these businesses. For that, a qualitative research was carried out through face-to-face interviews using open and semi-structured questions with 17 agroindustries located in the Serra Gaúcha region. In this research, the minimum health requirements required for this type of company to market their products were analyzed, in addition to items involving marketing and innovation. As a result, the research showed that even though it is a segment of great economic importance for the region and that is responsible for generating income for hundreds of families, these companies still need many actions aimed at health and production issues, since most of the interviewees do not have the mandatory minimum requirements for the commercialization of their products. In addition, it was evident that these entrepreneurs are unprepared for a possible expansion and growth of their businesses.

Keywords: Agroindustries Serra Gaúcha, Production, Operational and Quality.

Lista de Figuras

- Figura 01:** Gráfico com os resultados da primeira parte da pesquisa qualitativa com as agroindústrias entrevistadas.....31
- Figura 2:** Gráfico com o percentual (%) de conformidade e não conformidade referente as respostas da 2ª parte do questionário.....36
- Figura 03:** Gráfico com o percentual (%) de conformidade e não conformidade referente as respostas da 2ª parte do questionário.....37
- Figura 04:** Gráfico com as respostas referente aos locais de comercialização dos produtos - parte 02 do questionário.44
- Figura 05:** Gráfico com as respostas referentes a comercialização dos produtos nas redes sociais - Parte 02 do questionário.....45

Lista de Tabelas

Tabela 01: Ações sugeridas pelos entrevistados para alavancar os negócios e tornarem mais competitivos no mercado.....	48
---	----

Sumário

1.Introdução.....	14
2.Objetivos.....	18
2.1 Objetivo geral.....	18
2.2 Objetivos específicos	18
3. Justificativa.....	19
4. Referencial teórico	20
5. Metodologia	27
6. Resultados e Discussão.....	31
Figura 01: Gráfico com os resultados da primeira parte da pesquisa qualitativa com as agroindústrias entrevistadas.....	31
Figura 2: Gráfico com o percentual (%) de conformidade e não conformidade referente as respostas da 2ª parte do questionário.....	36
Figura 03: Gráfico com o percentual (%) de conformidade e não conformidade referente as respostas da 2ª parte do questionário.....	37
Figura 04: Gráfico com as respostas referente aos locais de comercialização dos produtos - parte 02 do questionário.....	44
Figura 05: Gráfico com as respostas referentes a comercialização dos produtos nas redes sociais - Parte 02 do questionário.....	45
Tabela 01: Ações citadas pelos entrevistados para alavancar os seus negócios e torná-los mais competitivos no mercado.....	48
7. Instrumentos propostos pela autora para auxílio das empresas participantes do estudo.....	52
8. Considerações finais.....	54

9. Referências Bibliográficas.....	56
APÊNDICE 1: Ferramenta de coleta de dados desenvolvida pela autora já com as respostas das 17 entrevistas com as agroindústrias.....	66
APÊNDICE 2: Termo de consentimento livre e esclarecido utilizado com os entrevistados.	74
APÊNDICE 3: Um guia completo em PDF com foto e orientações de fornecedores.....	76
APÊNDICE 4: Cartilha em PDF sobre a nova rotulagem nutricional que entrou em vigor em outubro 2022, RDC nº 727/2022.	77
APÊNDICE 5: Check list automatizado através de uma planilha no Excel, segundo a RDC 275/2022.	79
APÊNDICE 6: Modelo de ficha técnica de custo.....	95

1. Introdução

As agroindústrias exercem um papel fundamental para a economia e são responsáveis pela geração de renda dos locais onde se encontram e em muitos casos, representam a principal fonte de renda das famílias. Porém, ainda vivemos em um período da economia, no qual o foco ainda está na industrialização com uma cadeia de suprimentos composta na sua maioria pela indústria de média e alta escala com padrões definidos, maquinários tecnológicos e acesso a informações e especialistas com maior facilidade. Tudo isso, favorecendo cada vez mais a entrada de produtos industrializados nos mercados e conseqüentemente aumentando o acesso e a facilidade de compra da população aos mesmos.

No entanto, a pandemia da COVID 19, acelerou e antecipou um processo de mudança já previsto por alguns especialistas em relação ao futuro cenário da alimentação. Uma pesquisa realizada pela Backslash (2020), apontou as principais mudanças após a pandemia e entre elas estão: a prioridade ao produtor e produção local, incentivando e auxiliando na recuperação da economia do seu município e valorizando o varejo de menor porte; cuidados com a saúde e com o bem-estar, valorizando os ingredientes mais simples e com um viés mais saudável e maior senso comunitário, integrando e conectando diversos negócios a fim de auxiliar o todo.

Este novo cenário, favoreceu e impulsionou ainda mais o setor das agroindústrias, o qual, está presente de forma significativa em grande parte dos estados, representando em torno de um quarto do valor da economia nacional e mais de um terço das ocupações da indústria de transformação do país (SANTOS, 2014). O setor é bastante heterogêneo e grande parte das agroindústrias estão concentradas em estados próximos aos maiores centros de consumo, facilitando suas operações e logística de entrega, principalmente, considerando o custo de distribuição.

Além disso, de acordo com o (IBGE 2017), o agronegócio brasileiro foi responsável por 23% do valor total de produção do país e o agronegócio gaúcho representou 37,63%. Entre os estados que apresentam maior representatividade quantitativa em agroindústrias estão: em primeiro lugar São Paulo com 28 mil

agronegócios seguido do Rio Grande do Sul com 19 mil (IBGE, 2011). Estados os quais, estão diretamente relacionados ao abastecimento total do país, ressaltando a importância do setor para a geração de valor na economia nacional. Essa expressiva participação do agronegócio gaúcho na distribuição nacional, é de suma importância para o país a muitos anos.

Segundo o (DEE/SPGG, 2022), o Rio Grande do Sul é o quarto estado brasileiro com maior número de pessoas na agricultura familiar. Em 2017, eram 716.695 pessoas atuando nesse setor, o que representava 72,2% dos ocupados na agropecuária gaúcha, 6,4% da população total do Rio Grande do Sul e 12,9% do total da população estadual e só na região da Serra Gaúcha o número de ocupação em 2017 era de 51.260 mil, estando em primeiro lugar na lista de região com maior ocupação de agroindústrias no estado.

Nas últimas décadas, o agronegócio passou por várias transições e mudanças, se fortalecendo através de incentivos privados e do governo, tornando-se referência para todo o território brasileiro. Segundo o Painel do agronegócio 2019, o Rio Grande do Sul é a unidade da Federação que mais contribui para o valor acrescentado bruto nacional e ainda ocupa uma posição estratégica no país para a oferta de diversos produtos como a soja, o fumo, o arroz, a uva, o trigo e seus derivados.

Em se tratando de exportações do agronegócio gaúcho, o número é bastante expressivo, representando em 2018, 58,2% do total das vendas externas do estado. As exportações veem crescendo em média 3,6% ao ano no estado, estimuladas pelas facilidades e estímulos ao agronegócio que o estado vem realizando. Sendo este o setor menos impactado pela pandemia (GOVERNO DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL, 2019).

O agronegócio está presente em todo o estado do Rio Grande do Sul e de acordo com a Fundação de Economia e Estatística -FEE (2015), órgão vinculado ao governo do estado do RS, grande parte desses negócios voltados ao agronegócio que estão presentes no Rio Grande do Sul se enquadram dentro da agricultura familiar.

A Serra Gaúcha está localizada no Sul do estado do Rio Grande do Sul, composta por 52 municípios, entre eles, os maiores e mais representativos são: Caxias do Sul, Bento Gonçalves, Nova Petrópolis, Gramado, Canela e Cambará do Sul. É uma das regiões mais turísticas do Brasil e é conhecida pela sua força econômica no estado. Considerada uma região já consolidada é conhecida pela sua forte presença gastronomia, enogastronomia, agroalimentar e turística em todo o Brasil.

Em função do crescimento do setor e da grande necessidade de auxílio e incentivo a formalização, legalização e entrada em novos mercados, em 2012 o governo do Rio Grande do Sul, deu um salto gigantesco envolvendo agronegócios e políticas públicas, criando o Programa de Agroindústria Familiar do Estado do Rio Grande do Sul, denominado “Sabor Gaúcho”. O programa foi transformado em Política Estadual de Agroindústria Familiar, criada pela Lei Estadual nº 13.921, de 17 de janeiro de 2012, e do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) criado pela Lei Federal nº 10.696 de 02 de julho de 2003 e o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), regulamentado pela Lei Federal nº 11.947 de 16 de junho de 2009, o qual, visa valorizar e incentivar a agricultura familiar do estado.

Porém, mesmo com esse crescimento considerável e com os programas de desenvolvimento criados pelo governo gaúcho, ainda são poucas as informações e detalhamentos referentes as questões operacionais desse setor quando se trata da Serra Gaúcha, a qual, está entre as regiões com maior número de agronegócios no estado e cresce a cada dia. Muito do que se encontra na literatura está relacionada a vitivinicultura e a enologia, porém, a região é rica em outros segmentos e cadeias produtivas, possuindo um potencial comercial muito forte.

Outro ponto a ser considerado é a pequena presença do agronegócio nas grandes redes mercadológicas da região serrana, as quais, oferecem imensas possibilidades de expansão e não estão sendo aproveitadas na sua totalidade, trazendo produtos de fora ao invés de potencializar o que há na região.

Portanto, visando entender melhor o agronegócio da serra gaúcha e contribuir para que consigam atingir novos mercados, estando dentro das legislações sanitárias vigentes e qualificados, o intuito deste trabalho foi identificar quais são os obstáculos envolvendo a operação e o processo produtivo desses negócios. Além de construir instrumentos práticos com o objetivo de auxiliá-los na padronização dos sistemas produtivos para que se tornem cada vez mais competitivos.

2. Objetivos

1.1. Objetivo Geral

Identificar os fatores que estão impedindo o crescimento das agroindústrias da região da Serra Gaúcha, em específico os requisitos envolvendo a produção e o controle de qualidade, auxiliando assim o processo de crescimento e expansão dos agronegócios.

2.2. Objetivos específicos

- Identificar as necessidades das agroindústrias da Serra Gaúcha em relação aos seus processos operacionais e de qualidade;
- Verificar os principais desafios e pontos fracos envolvendo a operação e a qualidade das agroindústrias da Serra Gaúcha;
- Elaborar uma proposta de instrumentos práticos que auxiliarão nas questões envolvendo operação e qualidade das agroindústrias da Serra Gaúcha.

3. Justificativa

A escolha do tema justifica-se, pois, o setor de agroindústrias da Serra Gaúcha, possui um grande potencial de expansão com uma riqueza de produtos e segmentos, além de políticas públicas que favorecem o setor. Porém, ao mesmo tempo, necessita de maior detalhamento quanto aos agronegócios locais, suas problemáticas e apoio técnico para executar ações que alavanquem os negócios e os coloquem nos mercados com maior acesso da população. Sendo assim, é importante identificar quais são os desafios enfrentados especificamente relativos as questões operacionais que estão dificultando o crescimento desses negócios. A partir do levantamento destas problemáticas e postura dos agronegócios, foi possível determinar as necessidades dessas agroindústrias e desenvolver instrumentos que os auxiliem nessas necessidades.

4. Referencial teórico

De acordo com Souza (2019), o termo agronegócio deriva da expressão “*agribusiness*” criada em 1957 por Davis e Goldberg, a qual, refere-se ao conjunto das operações de produção e distribuição de suprimentos agrícolas, as operações de produção na fazenda, o armazenamento, o processamento, a industrialização e a distribuição dos produtos agrícolas pelos próprios produtores.

De acordo com o Decreto n.º 9.064/2017, que regulamentou a Lei Federal n.º 11.326, de julho de 2006, a agricultura familiar é observada nas unidades produtivas que reúnem as seguintes características: a área do estabelecimento ou empreendimento rural não excede quatro módulos fiscais; a mão de obra utilizada nas atividades econômicas desenvolvidas é predominantemente familiar; metade da renda familiar, no mínimo, é auferida das atividades vinculadas ao próprio estabelecimento e o estabelecimento ou empreendimento é dirigido estritamente pela família.

Já para Mior (2005), a agroindústria familiar rural define-se por “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”.

O Decreto Estadual nº 49.341 de 5 de julho 2012 divide agroindústrias em:

Agroindústria familiar, os quais, são os empreendimentos de propriedade ou posse de agricultor(es) familiar(es) sob gestão individual ou coletiva, localizado em área rural ou urbana, com a finalidade de beneficiar e/ou transformar matérias-primas provenientes de explorações agrícolas, pecuárias, pesqueiras, aquícolas, extrativistas e florestais, abrangendo desde os processos simples até os mais complexos, como operações fiscais, químicas e/ou biológicas.

Agroindústrias familiares de pequeno porte de processamento artesanal, as quais são estabelecimentos agroindustriais com pequena escala de produção, dirigidos diretamente por agricultor(es) familiar(es) com meios de

produção próprios ou mediante contrato de parceria, cuja produção abranja desde o preparo da matéria-prima até o acabamento do produto, seja realizada com o trabalho predominantemente manual e que agregue aos produtos características peculiares, por processos de transformação diferenciados que lhes confirmam identidade, geralmente relacionados a aspectos geográficos e histórico-culturais locais ou regionais, Decreto Estadual nº 49.341 de 5 de julho 2012.

Segundo o Santos (2014), a agroindústria rural é caracterizada por uma diversidade de produtos, os quais, dividem-se nos seguintes segmentos:

– Aguardente de cana: existem 11.124 estabelecimentos produtores no Brasil, totalizando cerca de mais de 110 milhões de litros produzidos por ano. A maior concentração de produtos se encontra na região Nordeste com 4.823 produtores. A região Sul apresenta 1.535 estabelecimentos produtores do produto, produzindo cerca de 14.675 mil litros ao ano.

– Doces e geleias: existem cerca de 14.674 estabelecimentos produtores de doces e geleias no Brasil, produzindo mais de 6,3 mil toneladas do produto por ano. A região Sul apresenta-se como destaque nesse produto, sendo a maior parte do que é produzido, destinada ao autoconsumo familiar. O Sul corresponde a cerca de 90% da produção de doces e geleias, sendo 16,5% correspondente a porção não vendida da total produzido – no total, são encontrados 11.486 estabelecimentos na região com produção total de 2.842 mil toneladas no ano.

– Embutidos: a produção desse produto concentra-se na região Sul, com 95% dos 17.722 estabelecimentos produtores do Brasil, produzindo cerca de 88% das quase 3 mil toneladas de embutidos fabricadas por ano.

– Farinha de mandioca: a produção concentra-se no Norte e Nordeste; juntas, as duas regiões representam cerca de 90% dos produtores presentes no país e 97% da produção nacional. A região Sul apresenta 422 estabelecimentos produtores, fabricando cerca de 7.102 toneladas de produto por ano.

– Fubá de milho: o produto apresenta-se como destaque na região sudeste. Dos 5.664 estabelecimentos produtores, 91,5% estão localizados no

Sudeste, produzindo cerca de 13,5 mil toneladas de fubá de milho. A região Sul apresenta total de 547 estabelecimentos do produto, produzindo 1.515 toneladas do produto por ano.

– Goma ou tapioca: a produção concentra-se na região Nordeste, com 78,1% da produção nacional. A região sul apresenta 18 estabelecimentos produtores do produto, fabricando cerca de 1.837 toneladas do produto no ano.

– Pães, bolos e biscoitos: característica destaque na região Sul do país. A região apresenta 31.877 estabelecimentos produtores com total de 8.383 toneladas de produtos fabricados no ano.

– Queijo e requeijão: as três principais regiões produtoras de queijo e requeijão são a região Nordeste, Sudeste e Sul; a produção total brasileira do produto é de 110 mil toneladas por ano. O Sul apresenta total de 30.783 estabelecimentos produtores e 14.344 toneladas do produto produzidas por ano.

– Rapadura: a produção se concentra nas regiões Nordeste, Sudeste e Sul. A região Sul apresenta 2.746 estabelecimentos produtores do produto e 909 toneladas de produto elaborado por ano.

Percebe-se que em grande parte dos segmentos caracterizados pelo Santos (2014), a região Sul do Brasil destaca-se por boa parte da produção do país, ficando entre os estados que mais representam o agronegócio.

E de acordo com (IONICS, 2019), nesses segmentos os principais desafios enfrentados no Brasil são:

– Dificuldades na formalização: Ainda existem diversas dúvidas por parte dos empresários quanto aos requisitos obrigatórios para a formalização de um agronegócio, tanto a nível sanitário, quanto em questões relacionadas ao meio ambiente, bombeiros e localização. De acordo com, Neumann (2007), o excesso de legislação ou até mesmo, legislações confusas, são exemplos de fatores que atrapalham e dificultam a abertura de novos negócios. Essa falta de formalização impede com que as empresas avancem nos mercados da região. Outro ponto importante é a baixa escolaridade dos gestores, os quais, em muitos casos, não

possuem conhecimentos necessários para ir em busca da formalização, (IONICS, 2019).

– Ausência de gestão qualificada: Em agroindústrias de pequeno e médio porte, grande parte dos proprietários passaram a vida trabalhando na lavoura, sem a oportunidade do estudo, principalmente envolvendo gestão e administração. Muitos, aprenderam ao longo dos anos e no dia a dia, formas de se adaptarem e se organizarem, porém, não de maneira técnica e gerencial.

A falta de uma gestão eficiente e profissional ocasiona a inexistência de um planejamento estratégico e, conseqüentemente sem competitividade no mercado, acabando por muitas vezes, deixando de vender em locais externos, justamente por falta desta gestão estratégica. Conforme destaca Zaluski (2017), a gestão familiar informal, falta de controle financeiro formalizado como sendo pontos fracos enfrentados pelas agroindústrias.

Outro ponto bastante preocupante é a inexistência de controles envolvendo produtividade, já que a produção foi se adaptando ao longo dos anos sem que houvesse estudos e padrões técnicos. Por essa razão, muitas agroindústrias ainda atuam comercializando seus produtos sem liberação sanitária, sem controles operacionais para garantir a qualidade do produto e sem cumprir as exigências legais destinadas ao segmento alimentício.

Além disso, a maioria desconhece o custo do seu operacional, da sua matéria-prima e principalmente, do seu produto final, perdendo oportunidades de mercado e uma maior lucratividade. Essas problemáticas são explicadas por Batalha (2010), as quais estão associadas a baixa ou falta de escolaridade por parte dos empreendedores desse setor e acabam enfrentando desafios diários, como:

–Inexistência de investimento em tecnologia: atualmente existem diversas tecnologias que facilitam as agroindústrias, tanto a nível de gestão envolvendo o comércio, quanto a nível operacional, a fim de facilitar e agilizar as operações de trabalho. Porém, em muitos casos, esses empresários não têm acesso a

todas essas oportunidades. Ou por falta de capital financeiro ou por não terem aonde ou a quem buscar. Outro fator bastante crítico são os custos dessas tecnologias para um pequeno negócio, os quais, muitas vezes, tornam-se inviáveis considerando as questões competitivas que já são precárias, (BATALHA, 2010).

- Necessidade de inovação: Quando se trata de agroindústrias, tem-se muitas vezes a visão do campo e do hortifrutigranjeiro sendo comercializado nas feiras das cidades ou em feiras dos mercados. Porém, atualmente, essa realidade está bem diferente, já que as opções de inovação em produto estão cada vez maiores. Com a mudança no cenário nacional em função da pandemia e com a rápida aceleração do “novo consumidor”, o qual, busca cada vez mais por produtos práticos e saudáveis, a agroindústria tem aí, uma grande oportunidade de expansão e inovação em produtos.

- Ausência de ações voltadas a melhoria e manutenção do processo produtivo: Infelizmente, parte das agroindústrias existentes, por falta de conhecimento, mão de obra e recurso financeiro, muitas vezes não investem tempo e/ou dinheiro para melhoria e manutenção do seu processo operacional. Por essa razão, em muitos casos, acabam trabalhando em situações precárias em relação a saúde do consumidor, sem os controles básicos e até mesmo sem liberação sanitária para atuar.

É visto, que mesmo com um crescimento avançado o setor ainda é bastante carente em diversos pontos e precisa ser estudado para que se desenvolva ações que impactarão nos seus resultados operacionais.

Outro fator que precisamos entender e identificar dentro dessa realidade da agroindústria é a relação desses negócios com as legislações vigentes envolvendo processo produtivo, rotulagem nutricional, layout sanitário e controles documentais obrigatórios.

Segundo o Programa Estadual de Agroindústrias Familiares (PEAF, 2015), as agroindústrias são divididas a título legal, segundo abaixo:

- a) Produtos de origem vegetal: O licenciamento, com exceção de bebidas, é de competência do Ministério da Saúde. Para obter a licença sanitária de produtos de origem vegetal (doces, conservas, derivados de cana-de-açúcar e panificados, entre outros) no Estado do Rio Grande do Sul, é necessário encaminhar o alvará de funcionamento de estabelecimento junto às coordenadorias regionais de saúde.
- b) Produtos de origem animal: É de competência do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa). A Lei Federal 7.889, de 23 de novembro de 1989, delega competência a Estados e municípios de realizarem o licenciamento sanitário de produtos de origem animal. Com isso, a inspeção sanitária de origem animal conta com serviços de inspeção federal, estadual e municipal. O produtor rural deve encaminhar o projeto técnico para ser analisado pelo órgão sanitário competente. Sendo aprovado, é indicada a liberação para início da construção ou reforma. Finalizada a construção ou reforma, é momento de pedir a vistoria. O parecer favorável na vistoria indica o momento de fazer o registro dos produtos. Por último, é solicitado o registro de estabelecimento.
- c) Bebidas: A Lei Federal 8.918, de 14 de julho de 2004, que dispõe sobre padronização, produção e fiscalização de bebidas, cria a Comissão Intersetorial de Bebidas. O registro de estabelecimento de bebidas e água é de competência do Mapa e é obtida no Serviço de Inspeção Vegetal (SIV). Os procedimentos administrativos para registrar as bebidas são: análise de projeto, vistoria, registro de produto e registro de estabelecimento.

Conforme cita Araújo (2013), todos os registros normais para a formalização de qualquer empresa são aplicados também às agroindústrias, sendo que para formalizar uma agroindústria a empresa deverá se regularizar nos seguintes órgãos: Ministério da Fazenda, Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio, Junta Comercial, Secretaria da Fazenda, Ministério do Meio Ambiente e Prefeitura.

Além desses registros para qualquer empresa, são necessários outros específicos para agroindústrias, como os registros do estabelecimento produtor, do produto e do rótulo, efetuados no Ministério da Agricultura, da Pecuária e do Abastecimento (MAPA) ou no Ministério da Saúde (MS), de acordo com as especificidades dos alimentos e bebidas.

No MAPA são registradas as agroindústrias de origem animal e bebidas, cujos registros podem ser efetuados também nas Secretarias de Agricultura de cada Unidade da Federação e nas Prefeituras Municipais por delegação deste Ministério, de acordo com a abrangência da comercialização.

Os demais alimentos são registrados na Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), vinculado ao Ministério da Saúde.

Independente de como estão classificadas, quando se trata de cumprimento das legislações sanitárias vigentes, todas essas agroindústrias precisam estar de acordo com a RDC Nº 275 de 2002, a qual, dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. É essa RDC que direciona e orienta a empresa sobre todos os âmbitos envolvendo as questões sanitárias, como layout, documentações, equipamentos, utensílios, manipuladores, rotulagem e controle de qualidade do produto.

Com este cenário envolvendo as agroindústrias e as diversas exigências legais para que consigam se formalizar, é fundamental que tenhamos cada vez mais conhecimento quanto aos desafios, ameaças e dificuldades desse setor. Só assim, será possível auxiliá-los de maneira efetiva para que obtenham resultados expressivos no mercado e para que consigam trabalhar dentro da lei.

5. Metodologia

A metodologia utilizada neste trabalho foi uma pesquisa qualitativa e quantitativa através de entrevistas com contato direto utilizando perguntas abertas e semi-estruturadas aos entrevistados. Segundo Mazzotti & Gewandsznajder (1998), as pesquisas qualitativas são caracterizadas por serem multimetodológicas, isto é, utilizam-se de uma grande variedade de procedimentos e instrumentos para a coleta dos dados e conseqüentemente resultados mais claros.

Além disso, as pesquisas qualitativas, possuem uma série de vantagens, entre elas: não se limitam a apenas eventos referentes ao que se é questionado, toda a informação e observação é registrada e será considerada nos resultados finais; não requerem de grandes interpretações já que está tudo muito claro através da fase de exploração. Permite-se identificar comportamentos não intencionais ou inconscientes e explorar dados que os informantes não se sentem à vontade para discutir.

Os perfis dos participantes desta pesquisa foram de 17 (dezessete) agroindústrias rurais de pequeno porte, localizadas na região da Serra Gaúcha nas cidades de Caxias do Sul/RS, Flores da Cunha/RS e Bento Gonçalves/RS.

Segundo o Programa Estadual de Agroindústria Familiar (PEAF, 2022), coordenado e operacionalizado pela Secretaria da Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural, até o mês de novembro de 2022, foram contabilizadas 162 novas agroindústrias cadastradas no programa e 116 formalizadas. Até agosto de 2021, estavam cadastradas 1.573 agroindústrias familiares no Rio Grande do Sul.

De acordo com a Emater (2022), entre todas as regiões do Estado, a região de Caxias do Sul, na Serra Gaúcha é a que concentra o maior número de agroindústrias cadastradas, totalizando 512 agroindústrias, das quais, apenas 266 estão formalizadas.

As empresas entrevistadas variaram entre os seguintes segmentos de produtos: produção de ricota, minimamente processados, verduras e legumes higienizados, geleias, pães, massas e biscoitos, chás, salgados, cucas, bolos, melados. A escolha pelas empresas e seus segmentos se deu em função de serem empresas que já estavam atuando em outros projetos com a autora, facilitando a aplicação e o contato com os mesmos.

Já a escolha desta região se deu devido à importância e representatividade dos mesmos para a região Sul do país e por se tratar da região que contempla o âmbito de trabalho da autora, representando, portanto, um nicho de mercado de atuação profissional da autora. A amostra utilizada foi a não probabilística por conveniência, onde, de acordo com Freitas et al. (2000), os participantes são escolhidos por estarem disponíveis e torna os resultados não generalizáveis.

O instrumento de coleta dos dados foi um questionário elaborado pela autora, tendo como base os fundamentos teóricos discutidos na pesquisa bibliográfica, como consta no Apêndice 1. O projeto e o questionário utilizado para a pesquisa foi previamente aprovado pelo Comitê de Ética da Universidade Federal de Pelotas – Faculdade de Medicina, via projeto na Plataforma Brasil (protocolo nº 4.985.611) e os entrevistados assinaram o Termo de Consentimento de Livre e Esclarecido antes de executarem a pesquisa propriamente dita, conforme Apêndice 2.

A coleta dos dados procedeu-se mediante a aplicação do questionário junto aos donos das agroindústrias com foco nos aspectos relacionados aos objetivos da pesquisa através de ligações telefônicas de em média 20 min cada. Algumas entrevistas foram gravadas e posteriormente transcritas. Outras não, uma vez que os entrevistados ficaram mais à vontade sem o uso do gravador e não permitiram o uso do mesmo. A aplicação dos questionários foi realizada durante o ano de 2022, no período compreendido entre março e setembro, contemplando, como já comentado anteriormente, 17 (dezesete) agroindústrias da Serra Gaúcha. Os dados extraídos dos questionários foram computados em tabelas e realizou-se a análise considerando se a empresa possuía ou não o item questionado na pesquisa, como podemos observar no Apêndice: 1. Com

isso a autora buscou identificar quais são os desafios que estão relacionados ao crescimento desses negócios.

A partir deste levantamento das práticas adotadas, também foi possível avaliar a maturidade em relação ao crescimento destas empresas, já que empresas que não realizam os itens básicos exigidos por lei, os quais foram levantados na pesquisa, são empresas que ainda não possuem uma maturidade de crescimento do negócio.

Para preservar a confidencialidade dos dados, as agroindústrias entrevistadas foram identificadas como:

A1 empresa de ricota vegana;

A2, A3, A10 empresa de verduras e legumes higienizados;

A4 E A17 empresa de geleias e melados;

A5, A6, A7, A8, A15 e A16 empresa de pães, massas e biscoitos;

A9 e A12 empresa de salgados;

A11 empresa de chá;

A13 e A14 empresa de cucas e bolos.

Para a construção do questionário de pesquisa, as perguntas foram direcionadas com foco no objetivo que foi identificar desafios que estão impedindo o crescimento das agroindústrias da região da Serra Gaúcha no que tange os requisitos envolvendo seus processos e controle de qualidade. Além disso, conforme Freitas et al. (2000), na elaboração do questionário devem ser incluídas somente questões relacionadas ao problema, as quais devem ser escritas de forma clara e precisa, possibilitando uma única interpretação.

Com base nisso, o questionário foi estruturado em três partes distintas. Na primeira parte encontram-se os dados gerais referentes a informações burocráticas da empresa, tais como, números de funcionários, em quais locais comercializam os produtos, entre outras perguntas. Já na segunda parte, foram questionados as práticas e ferramentas internas referente ao controle de qualidade e exigências sanitárias que a empresa realiza, como por exemplo, se

seguem as regras sanitárias exigidas para o tipo de negócio, se possuem os controles mínimos obrigatórios, entre outras. E na terceira e última parte, foi feita uma pergunta aberta para que a empresa respondesse de maneira geral de acordo com a sua realidade e necessidade a respeito de quais ações auxiliariam a empresa a crescer no mercado e se tornar mais competitiva. Esse questionário completo encontra-se no Apêndice 1.

As perguntas referentes a 2ª parte do questionário, trazem ferramentas e questões envolvendo o controle de qualidade e exigências sanitárias e foram realizadas de acordo com as exigências sanitárias para esse de negócio, as quais, encontram-se na RDC nº 275 (BRASIL, 2022). Nessa mesma RDC, foram retiradas as demais perguntas utilizadas no questionário, como por exemplo, no item 1.20 que se refere ao *layout* produtivo, avalia-se se o mesmo está adequado ao processo produtivo: número, capacidade e distribuição das dependências de acordo com o ramo de atividade, volume de produção e expedição. Além disso, ela também traz no item 4.2 se existe algum fluxo cruzado ao longo do processo que possa vir a causar alguma contaminação ao longo da produção. Já no item 4.3.1 ela cita as exigências em relação aos dizeres de rotulagem de acordo com a legislação vigente. No item 4.4.2 questiona se a empresa possui programa de amostragem para análise laboratorial do produto final, a fim de atestar a *shelf life* do produto na gondola. E por fim, no item 5.0 se a empresa possui o Manual de Boas Práticas de Fabricação e os Procedimentos Operacionais Padronizados. Além de outros pontos específicos exigidos na RDC em questão e que foram questionados durante a entrevista realizada.

A análise referente aos resultados da segunda parte da pesquisa foi feita com base nas respostas dos entrevistados, se possuíam ou não o item que estava sendo questionado.

Já na análise dos resultados envolvendo a terceira parte da pesquisa, onde foi realizada uma pergunta aberta aos entrevistados, a autora descreveu a resposta exatamente de acordo com o que os entrevistados colocaram como uma necessidade atual envolvendo questões operacionais do negócio.

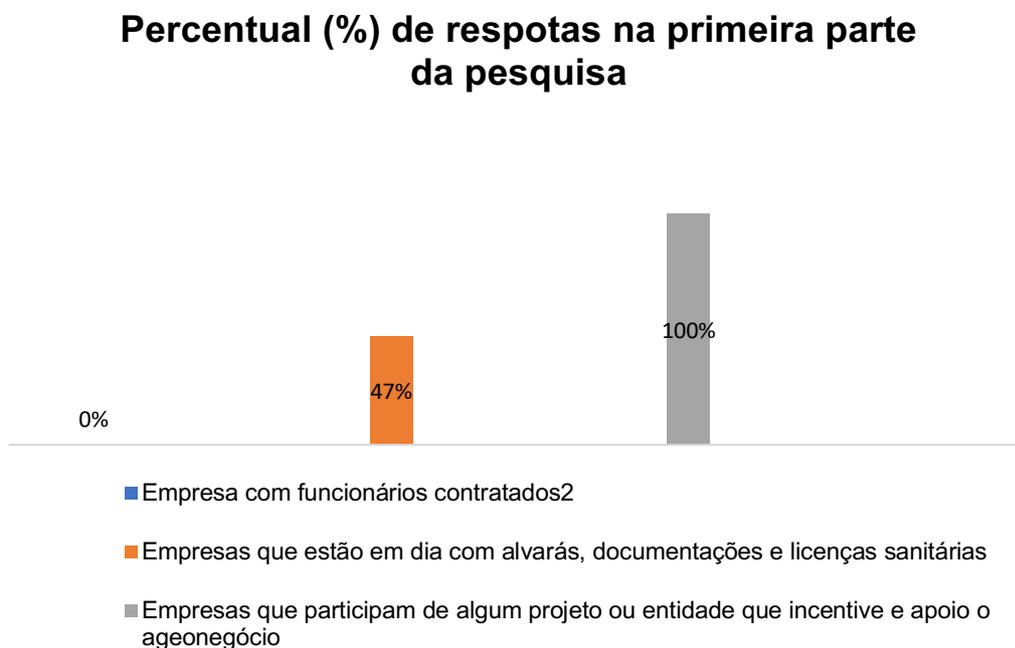
6. Resultados e Discussão

A análise e interpretação dos resultados será apresentada neste capítulo. O instrumento de coleta de dados utilizado neste estudo foi elaborado com o intuito de entender mais detalhadamente quais as necessidades das agroindústrias da Serra Gaúcha em relação aos seus processos operacionais e de qualidade. Também foram identificados os principais desafios e fraquezas envolvendo esses mesmos processos das agroindústrias da Serra Gaúcha.

Após a aplicação do questionário desenvolvido pela autora, foi possível verificar as diversas dificuldades em relação a todos os itens questionados nas empresas entrevistadas. Ainda, foi elaborada uma proposta de instrumentos que auxiliarão nas questões envolvendo operação e qualidade das agroindústrias da Serra Gaúcha, com base nos resultados obtidos.

A Figura 01 mostra o resultado da primeira parte da pesquisa qualitativa.

Figura 01: Gráfico com os resultados da primeira parte da pesquisa qualitativa com as agroindústrias entrevistadas.



Fonte: Autora, 2022.

Percebe-se que em nenhuma das empresas entrevistadas existe a presença de funcionários terceirizados, toda a operação acontece através de mão de obra familiar, onde os mesmos são alocados de acordo com a necessidade e produção do atual momento. Questionados em relação a isso, as empresas citaram diversos pontos do motivo de tal realidade, como: falta de mão de obra disponível para ir até o interior da cidade trabalhar, altos custos com uma mão de obra terceirizada e medo de contratar profissionais desconhecidos. Um ponto comum entre as agroindústrias e que segundo (CENCI & ARBAGE, 2007), prejudica fortemente a escala de produção desses negócios em função da baixa força de trabalho dessas famílias que estão trabalhando sozinhas. Para (ARIEIRA, 2017), a mão de obra é um dos recursos mais relevantes e mais importantes de todo e qualquer processo produtivo, pois trata-se do elemento ativo, que coloca os demais recursos nos locais e condições necessárias para a produção.

A EMBRAPA (2017) confirma que neste tipo de setor, uma única pessoa exerce diversas atividades no processo de produtos e que a caracterização deste trabalho se dá basicamente por membros da família. Segundo o estudo realizado por Gaspari & Khatounian (2016), o resultado financeiro de uma empresa é melhor quando ela possui maior disponibilidade de mão de obra, favorecendo a manutenção do estabelecimento rural. Segundo (WANDERLEY, 2009), esse ponto envolvendo o déficit de mão de obra, torna o futuro das explorações agrícolas, incerto, principalmente nos estabelecimentos em que o trabalho tem maior peso em questões envolvendo produção.

Importante destacar, que mesmo não estando no questionário aplicado, foi identificado que 70% das agroindústrias entrevistadas são gerenciadas por mulheres, ou seja, em 12 dos 17 negócios, elas estão à frente das decisões. Neste mesmo percentual é possível encontrar no estudo realizado por Nichele & Waquill (2011), onde os entrevistados relatam que sem as mulheres, o agronegócio nem teria começado. Em um estudo realizado por Gaspari & Khatounian (2016), o qual, destaca que 79% das agroindústrias foco de objeto de estudo, são comandadas por mulheres. Mesmo tomando decisões em

conjunto com os demais da empresa, a agroindústria fica sob responsabilidade das mulheres.

Além disso, segundo o IBGE (2020), o Brasil alcançou quase 1 milhão de mulheres que gerenciam propriedades rurais, destas, boa parte está na região Nordeste (57%), sudeste (14%), Norte (12%), Sul (11%) e Centro-Oeste (6%). No estudo realizado por Gaspari & Khatounian (2016), os autores relatam que a valorização do trabalho e sua importância reflete a posição que homens e mulheres ocupam na hierarquia familiar e não conforme a natureza do trabalho.

De acordo com o estudo realizado por Bone (2005), muito da produção das agroindústrias familiares é originária do trabalho doméstico das mulheres: queijos, iogurtes, manteiga, geleias, compotas, doces, verduras, conservas, que antes serviam apenas para o consumo da família e que conseguiram tornar esses produtos fonte de renda familiar.

De acordo com uma matéria do Jornal Pioneiro (2021), realizada em março deste mesmo ano, a modernização do agronegócio no Brasil deve abrir espaço para que mais mulheres venham a ocupar cargos de gestão nos próximos anos. De acordo com o Observatório do Trabalho da Universidade de Caxias do Sul/RS (2019), a qualificação profissional cada vez maior das mulheres, que representam maioria dos postos de trabalho de nível superior ou mais em Caxias do Sul/RS também é a causa desse avanço da mulher nesses negócios.

“Principalmente com a modernização e a globalização, a qualificação virou uma obrigação neste segmento, e isso deve abrir cada vez mais espaço para as mulheres. A gente percebe isso dentro da universidade, com a presença feminina cada vez maior dentro dos cursos de engenharia e de biotecnologia – Vânia Herédia, coautora do livro Mulheres empreendedoras: a construção de uma caminhada Jornal Pioneiro (2017), encomendado pela CIC Caxias do Sul.”

Outro ponto que chamou atenção nos resultados encontrados nessa primeira parte da pesquisa e que é extremamente preocupante, é em relação aos alvarás sanitários, documentações e licenças, já que 53% dos entrevistados, ainda não estão em dia com as questões legais. Esse item é um ponto primordial

para que qualquer empresa de alimentação possa comercializar seus produtos com segurança e dentro das leis sanitárias vigentes. Uma empresa sem liberação sanitária para atuar, está negligenciando a lei e corre o risco de além de ser autuada, multada e/ou ter produtos apreendidos, causar uma série de contaminações e problemas a saúde do consumidor em função da falta de fiscalização nos seus processos produtivos e da inexistência de programas como as Boas Práticas de Fabricação (BPF).

Os benefícios da implementação das BPF se demonstram na elaboração de produtos de melhor qualidade e seguros ao consumo, eliminando os riscos de contaminações e doenças transmitidas por alimentos (DTAs), diminuindo a incidência de reclamações e insatisfação, gerando um ambiente de trabalho mais organizado, higienizado e seguro, Quintão et al., 2013.

De acordo com relatos feitos pelos próprios entrevistados, essa falta das documentações, alvarás e licenças obrigatórias, se dá aos diversos entraves enfrentados com os órgãos fiscalizadores e as exigências estruturais muitas vezes inviáveis para o negócio. Além disso, tem-se uma crença por parte dos entrevistados de que legalizar o negócio sairá muito caro e o cliente não pagará por isso.

Nichele & Waquill (2011), trazem um exemplo disso, onde apenas 50% das agroindústrias objeto de estudo, possuem o selo SIM (Selo de Inspeção Municipal) que é uma exigência da prefeitura para operação das atividades e alvará da vigilância sanitária para funcionamento de agroindústrias que produzem alimentos derivados de origem animal. Segundo esse mesmo estudo, boa parte das agroindústrias não conseguem atingir padronização legal em função da falta de investimentos. Além disso o autor comenta que obter o alvará para funcionamento não foi difícil para a maioria das agroindústrias, porém, existem complicações para atender a todos os itens sanitários, tanto com entraves e taxas, quanto com a mudança da estrutura física das agroindústrias o que inviabiliza grande parte das agroindústrias.

Ribas (2021), considera que a qualidade vai além das características organolépticas dos produtos, é um requisito básico de segurança alimentar e

para que isso ocorra, deve ser planejado e implementadas medidas de prevenção e correções, evitando assim prejuízo ao consumidor, produto e ou estabelecimento de produção do produto.

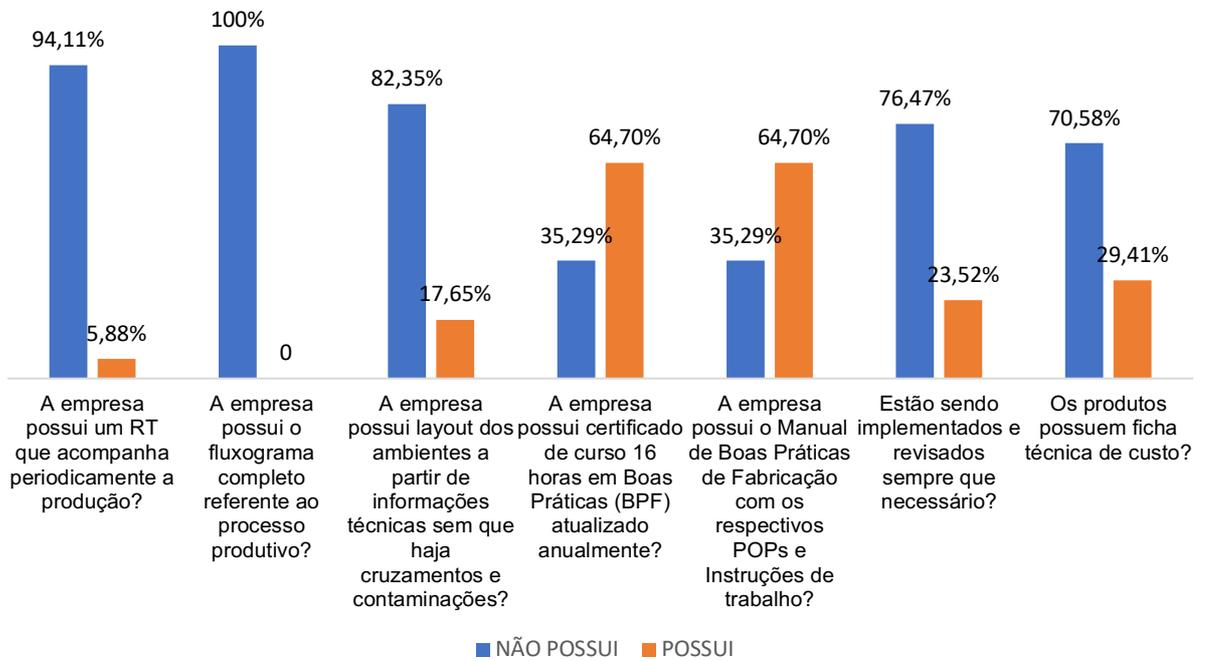
De acordo com Neumann (2007), a garantia da qualidade de produtos produzidos em larga escala está diretamente ligada à padronização dos processos de produção. Essa padronização requer investimentos altos em maquinário e instalações, o que traz dificuldades para as classes menos favorecidas de agricultores, com menor poder aquisitivo, os quais, na sua maioria, são os agricultores familiares, que não podem adequar-se às normas de padronização determinadas pelas instituições governamentais que regulam esses processos.

E o último item analisado nessa primeira parte da pesquisa e que chamou bastante atenção foi a participação de 100% dessas agroindústrias em projetos de incentivo e/ou instituições. As 17 agroindústrias entrevistadas citaram que possuem o apoio do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas - SEBRAE para melhorar e desenvolver o seu negócio. Ficou claro que a instituição consegue ter acesso a esses negócios de uma maneira ampla. Porém, são necessárias estratégias para que essas empresas consigam aproveitar o máximo possível dessa instituição para desenvolver suas necessidades e melhorar os seus resultados operacionais e de qualidade. Um item extremamente importante e necessário já que segundo (ROSA e LIMA, 2008) as agroindústrias ainda enfrentam diversas dificuldades associadas aos seus recursos financeiros e que cada vez mais precisam de incentivos.

Quanto a análise de dados da 2ª parte da pesquisa, primeiro foram questionadas perguntas voltadas aos assuntos mais técnicos envolvendo os itens essenciais para comercialização de produtos segundo a legislação sanitária Brasileira para indústrias de alimentação - RDC 275/2002, onde o entrevistado respondia se POSSUI (quando a empresa estava de acordo com a exigência legal) ou NÃO POSSUI (quando a empresa não estava de acordo com a exigência legal). As figuras 1 e 2 a seguir, mostram os gráficos com os resultados encontrados na 2ª parte desse estudo.

Figura 2: Gráfico com o percentual (%) de conformidade e não conformidade referente as respostas da 2ª parte do questionário.

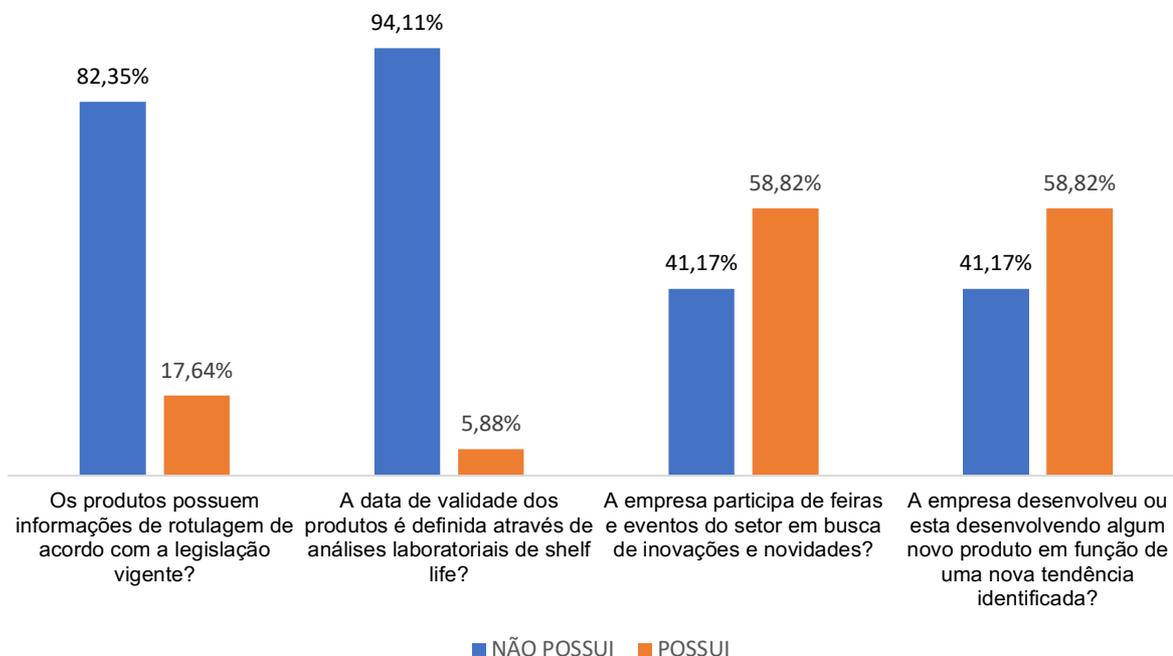
Percentual (%) referente as respostas da parte 02 do questionário



Fonte: Autora, 2022

Figura 03: Gráfico com o percentual (%) de conformidade e não conformidade referente as respostas da 2ª parte do questionário.

Continuação do percentual (%) referente as respostas da parte 02 do questionário



Fonte: Autora, 2022

Através dos dados analisados nos gráficos acima, fica evidente o quanto as empresas entrevistadas estão despreparadas para o crescimento dos seus negócios. Nos itens referentes a questões técnicas e obrigatórias para que esses negócios comercializem seus produtos dentro da lei, o percentual de empresas que não possuem as informação de rotulagem de acordo com a legislação vigente, definição de data de validade de acordo com análises laboratoriais, construção e uso de fluxograma referente ao processo produtivo, serviço de responsabilidade técnica acompanhando as operações, *layout* sanitário de acordo com as legislações vigentes, implementação das boas práticas de fabricação e fichas técnicas de controle, ultrapassa 50% em todos os entrevistados. Apenas nos itens relacionados a busca por inovação, participação em feiras e eventos, certificado do curso de BPF (16h), Manual de BPF, POPs e busca por desenvolver novos produtos, obtiveram avaliação positiva e mesmo assim, os mesmos não são aplicados no dia a dia do negócio, segundo os

próprios empresários. O que é extremamente preocupante, pois vimos que ao mesmo tempo em que as empresas querem inovar, querem estar por dentro de tendências do setor, se destacar da concorrência e serem competitivas, elas estão sem cumprir os requisitos básicos para um negócio de alimentação funcionar.

Em função da globalização e da alta competitividade dos mercados, as empresas buscam inovação para se diferenciar dos concorrentes e melhorar seu desempenho e, conseqüentemente, sua vantagem competitiva (Anthony, 2012; Carvalho, Reis & Cavalcante, 2011; Ireland & Webb, 2007; Tidd, Bessant & Pavitt, 2008). Em um estudo realizado por Nichele & Waquill (2011), 58,82% dos entrevistados estão preocupados em participar de feiras e eventos do setor em busca de inovações e novidades para seus negócios.

Além disso, segundo Sbragia e Andreassi (2006) é imprescindível que um negócio busque por novos produtos e novas tendências para conseguir inovar. Porém, deixar de lado outros requisitos básicos, como controles e higiene, conforme visto nos resultados da pesquisa, faz com que esses negócios, mesmo com inovações, não se sustentem por muito tempo.

Quando questionados durante a entrevista sobre a participação em feiras e busca por inovações, mesmo sem estarem cumprindo algumas exigências básicas, os entrevistados responderam que o objetivo principal dessas participações é estar por dentro do que o mercado oferece e quem sabe um dia conseguir aplicar nos seus negócios. Um ponto que chamou atenção foi que alguns entrevistados comentaram que conhecem diversos negócios que ainda não estão formalizados e que já conquistaram o mercado. Demonstrando ainda mais que muitos não estão preocupados com as possíveis conseqüências que trabalhar na informalidade pode trazer.

Quando foram questionados sobre o curso de BPF de 16h, sobre o Manual de BPF e os POPs, 64,7% dos entrevistados responderam que possuem, mas que eles não são aplicados e utilizados no dia a dia da empresa. Quando foi perguntado por qual motivo possuem os manuais e os procedimentos e não aplicam na empresa, os empresários comentaram que esses materiais foram

realizados de forma gratuita com o auxílio de instituições e por essa razão aceitaram fazer, mas por serem documentos complexos e com informações que divergem da realidade dos seus negócios, acabam não utilizando e deixando na gaveta.

Segundo (BRASIL, 2002), o Manual de Boas Práticas de Fabricação: é um documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, controle da higiene e saúde dos manipuladores e o controle e garantia de qualidade do produto final. Também tem como objetivo descrever os procedimentos adotados para atender os requisitos às Boas Práticas, incluindo desde aspectos de higiene pessoal, projetos e instalações, limpeza e sanitização de equipamentos e utensílios, até controles aplicados aos processos para assegurar a produção de alimentos seguros (fonte).

São nesses documentos que os fluxogramas de preparo estarão descritos e serão utilizados pela equipe para seguirem um padrão produtivo sem risco de contaminações sem prejuízos financeiros ao negócio. Se a empresa não possui essas atividades na prática, corre um sério risco operacional e financeiro.

Possuir documentos atualizados e de acordo com a realidade de cada negócio, é fundamental já que impacta diretamente a segurança dos alimentos.

Em relação ao treinamento de Boas Práticas de Fabricação, item também exigido pela RDC 275/2002, é essencial para todos os manipuladores de alimentos, pois tem como objetivo ensinar as adequações necessárias de práticas corretas de higiene, fazendo com que o estabelecimento seja um local seguro, conforme comenta Neto et al. (2015).

O treinamento de manipuladores de alimentos através do curso de boas práticas de fabricação tem sido o meio mais eficiente e econômico de eliminar possíveis contaminações (SOUZA, GERMANO, GERMANO, 2004).

De acordo com (NETO et al., 2015), uma das mais frequentes vias de transmissão de microrganismos aos alimentos é o manipulador incapacitado. E para (ANDREOTTI et al., 2003), a prevenção a DTA's e surtos alimentares depende de hábitos higiênicos de asseio, higienização de cabelo, unhas, boca, orelhas, dentes e pés; proteção dos ferimentos, não utilização de cosméticos (esmalte, perfume, talco e maquiagem) e troca periódica de uniformes, assim como a lavagem constante das mãos. Ou seja, realizar o curso e não aplicar os fundamentos na prática, é um sério risco a saúde pública.

Observa-se também nos resultados da pesquisa, que mais de 80% dos negócios não possuem um RT (Responsável Técnico), função essa que é representada por um profissional da área de alimentos, registrado em conselho de classe, que acompanha periodicamente o processo produtivo.

Esse profissional faz com que os processos aconteçam de forma organizada e segura, que os manipuladores executem os ensinamentos recebidos sobre higiene e também responde juridicamente pela empresa em casos de surtos alimentares e DTAs.

A falta desses profissionais acompanhando esses negócios, faz com que muitos empresários cometam ações equivocadas, muitas vezes colocando em risco o negócio e a saúde da população sem terem conhecimento de que estão errando.

De acordo com Brasil (1997), o Responsável Técnico é o profissional habilitado a exercer atividade na área de produção de alimentos e respectivos controles de contaminantes que possam intervir com vistas à proteção da saúde. Ele também é responsável por mediar a comunicação entre a empresa e a fiscalização de forma técnica, simplificando a linguagem sobre as exigências e orientações repassadas pelos órgãos, bem como elaborar as documentações obrigatórias pela legislação vigente e mantê-las atualizadas. Além de a produção de alimentos seguros para toda a cadeia produtiva (produção, armazenamento e transporte) conforme a legislação (DIAS & RODOLPHO, 2021).

Segundo o estudo realizado por Bonatto et al. (2022), verificou-se que o RT pode contribuir potencialmente com as melhorias de qualidade de matéria-

prima e produto final, através da garantia da implantação de BPF e controles destas, realizando orientações e treinamentos para os proprietários e manipuladores. Também pode auxiliar na busca e orçamento de equipamentos que atendam melhor a necessidade dos produtores, de acordo as demandas destes. O RT pode sugerir que os gestores aproveitem as oportunidades apontadas, realizem pesquisas de mercado e cursos de capacitação para possibilitar a inovação em processos e produtos com maior valor agregado e que venham a ser boas opções para incrementar sua fonte de renda a partir da agroindústria familiar, considerando a estrutura fabril e a matéria-prima disponível de cada estabelecimento.

Durante a entrevista, os empresários citaram que ter um RT encareceria demais a operação e que não conseguiriam incluir esse valor nos custos dos produtos. Além disso, alguns relataram que não possuem necessidade de ter um profissional acompanhando o negócio, já que na visão desses empresários, a empresa ainda é muito pequena para comportar esse tipo de responsabilidade. O que fortalece o despreparo e a despreocupação dessas empresas com os controles básicos e principalmente, com os riscos que podem estar causando.

Quando perguntados a respeito das informações de rotulagem e definição da validade dos seus produtos, 82,35% e 94,11%, respectivamente, responderam que não realizam essas atividades. Que não possuem rótulos com as informações obrigatórias exigidas e que a *shelf life*, mais conhecida como a vida de prateleira de um alimento (validade), declarada nos rótulos, é definida por eles mesmos sem que haja uma análise laboratorial ou alguma comprovação de tal informação.

Um ponto de surpresa em relação a isso foi que essas empresas não sabiam que precisavam realizar análises laboratoriais ou algum teste para definir a real validade dos seus alimentos.

Conforme (GIMÉNEZ; ARES; ARES, 2012), a vida-de-prateleira pode ser definida como o tempo no qual um produto alimentício se mantém seguro, obedece à rotulagem em relação à informação nutricional e conserva as

características sensoriais, químicas e físicas desejadas quando estocado em condições recomendadas.

Fatores como o processo de produção, o material de embalagem e as condições de estocagem afetam a vida de prateleira dos mais variados produtos alimentícios (LEICHTWEIS, 2011).

Em relação aos rótulos, os entrevistados relataram que esse é um item extremamente problemático já que estão sempre ajustando suas receitas e não possuem dinheiro para trocar de rótulo sempre que fazem esses ajustes.

A rotulagem nutricional é definida como toda a descrição destinada a informar o consumidor sobre as propriedades nutricionais de um alimento, compreendendo a declaração de valor energético e os principais nutrientes e segundo (MACHADO et al., 2006), os rótulos são elementos de comunicação entre o produto e os consumidores, e devem auxiliá-los na decisão de compra, aumentando a eficiência do mercado e o bem-estar do consumidor. Um rótulo errado ou incompleto pode ser um risco a saúde do consumidor, já que muitos alimentos causam alergias e intolerâncias e precisam estar declarados corretamente.

Já em relação ao conhecimento dos custos da operação, os quais, são itens fundamentais para a sobrevivência de um negócio, 70,58% das agroindústrias entrevistadas não possuem a ficha técnica de custo e precificação dos seus produtos. Isso significa que elas não sabem quanto realmente o produto custa, qual a sua margem de lucro e se estão ganhando ou perdendo dinheiro.

Segundo, Arieira (2017), se não houver um efetivo e preciso registro e controle dos custos, a análise dos resultados empresariais fica completamente comprometida já que a questão financeira de toda e qualquer empresa está relacionada diretamente com sua sobrevivência a curto e longo prazo.

Conforme Galvão et al. (2016), a estrutura de custos representa um fator crucial para traçar estratégias, posicionamento e precificação, que está ligada ao

funcionamento das estratégicas usadas por uma organização, ajustando uma eficiência de mercado.

Kahneman (2013) explica que muitos donos de negócios responsáveis pela tomada de decisão em suas empresas, têm algo que ele chama de ilusão de controle. Ou seja, há concentração e foco total no que se sabe fazer e costuma-se negligenciar o que não se sabe fazer ou aquilo sobre o qual não há domínio, levando ao erro.

Percebe-se que em grande parte das agroindústrias há uma falta de estrutura para se trabalhar com custos e desembolsos precisos que vise manter de maneira concreta o futuro das disponibilidades da empresa (LACERDA. T. G, 2019).

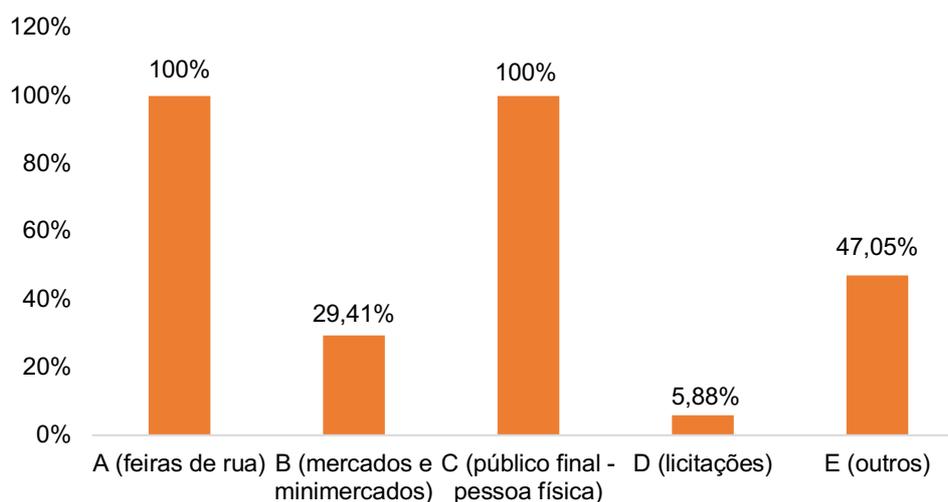
Callado (2011), afirma que compreender o significado da relevância dos custos em relação as decisões da empresa são fundamentais e que sem isso o negócio poderá passar por dificuldades.

Ficou claro que esses negócios estão correndo um sério risco estratégico simplesmente por não terem o controle sobre o custo operacional da sua produção. Durante as entrevistas, os empresários que responderam não possuir controle de custos, citaram que fazem cálculos de cabeça e com base no histórico de compra e venda dos produtos. Uma fala que chamou bastante atenção foi que grande parte desses empresários acredita que fazer a precificação dos seus produtos é muito complexo e caro.

Outro ponto bastante significativo é em relação a este mesmo item é o padrão dos produtos, já que a ficha técnica de custo e precificação serve também para a empresa definir e seguir um padrão de processo e produto. Considerando que 70,58% das agroindústrias não realizam essa atividade, isso significa que esses negócios também não possuem controle de quanta matéria-prima está sendo utilizada, qual o rendimento das suas produções e se estão tendo desperdícios ao longo do processo ou não, tornando-se um grande risco para a sustentação dos negócios. Segundo os entrevistados, as receitas estão anotadas em cadernos e são feitas sempre iguais por muitos anos.

Em seguida, foram questionados aos entrevistados em quais locais eram comercializados os seus produtos, abaixo na Figura 04 está o gráfico com o detalhamento em percentual (%) das respostas.

Figura 04: Gráfico com as respostas referente aos locais de comercialização dos produtos - parte 02 do questionário.



Fonte: Autora, 2022

Conforme a entrevista realizada, 100% das empresas comercializam seus produtos nas feiras de rua e para o público final. Muitas dessas empresas comentaram ao longo da entrevista que esses dois pontos de venda favorecem a negociação, facilitando a venda e que o fato de venderem para esses locais faz com que recebam dinheiro em espécie, o que para eles é muito bom.

Apenas 29% dos entrevistados, comercializam seus produtos em mercados e minimercados, pois alegam ser extremamente burocrático, com altas taxas e diversas exigências difíceis de uma empresa pequena cumprir. 5,8% possuem a sua venda atrelada a licitações e que boa parte da sua venda anual está relacionada a essa oportunidade que encontraram de aumentar seus lucros. As empresas que citaram o item “outros”, comentaram que comercializam seus produtos em outros locais, como por exemplo empórios, fiambrierias, lojas de conveniência, boutiques e shoppings. O que demonstra a enorme oportunidade comercial que ainda existe para esses negócios. Ao longo da

entrevista, quando questionado sobre a opção “outros”, as empresas citaram que querem aumentar cada vez mais a venda de seus produtos em outros locais para que clientes que não fazem parte do seu dia a dia, conheçam e consumam seus produtos

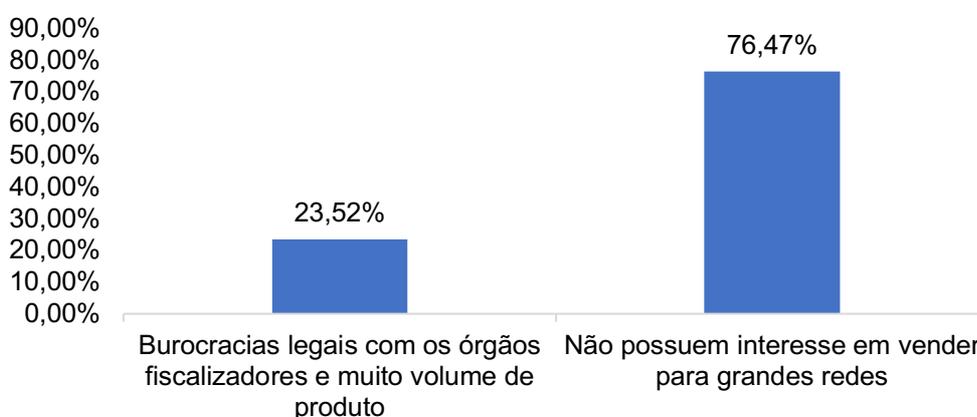
Os resultados encontrados no presente estudo estão de acordo com um estudo realizado por Nichele & Waquill (2011), 93% dos entrevistados vendem seus produtos em feiras, 53% em mercados locais, 36% em mercados locais e 26% venda direta na propriedade.

Segundo Sabourin (2013), as feiras desempenham um papel fundamental para esse tipo de negócio e fazem com que agricultores e consumidores interajam, criem vínculos e sociabilidades, gerando relações de confiança que possibilitam a alguns agricultores familiares não depender necessariamente de instituições de acreditação e certificação.

E conforme Brasil (2014), no âmbito da segurança alimentar e nutricional, as feiras desempenham um importante papel ao evitar o desperdício, já que são espaços de comercialização de produtos locais.

Para finalizar a parte 2 da pesquisa, também foi questionado as empresas em relação a comercialização de seus produtos em redes de comercialização maiores, como supermercados, mercados e hipermercados, conforme Figura 05.

Figura 05: Gráfico com as respostas referentes a comercialização dos produtos nas redes de comercialização maiores - Parte 02 do questionário.



Fonte: Autora, 2022.

Ficou claro através da pesquisa parte 2, que comercializar para redes maiores e expandir mercados, não é o foco das agroindústrias entrevistadas e que aquelas interessadas nesse tipo de comercialização, acabam se deparando com dificuldades fiscais que limitando a entrada nesses canais de venda. Um ponto que chama a atenção é que essas 23,52% das empresas, até entrariam em redes maiores, mas que em função do volume de produto a ser comercializado e a devolução dos mesmos, em caso de não serem vendidos, são questões que prejudicam a entrada nesses locais. Isso demonstra que essas empresas ainda não possuem capacidade produtiva para suprir essa necessidade e mesmo que tivessem, precisariam desenvolver estratégias e ferramentas em relação as devoluções para terem grandes prejuízos.

Já as 76,47% das empresas que responderam não ter interesse em comercializar seus produtos em grandes redes, ainda complementaram dizendo que não saberiam o que precisariam para isso acontecer e que ouviram de outras empresas sobre os entraves e dificuldades em conseguir entrar.

Em suma, após os resultados da pesquisa terem sido tão expressivos em não conformidades, durante a entrevista a autora questionou esses negócios sobre o porquê de tantos itens importantes estarem sendo ignorados e o motivo pelo baixo investimento na área de processos e qualidade.

Todas as 17 empresas responderam que a falta de investimento nessas áreas, se dá em função de questões financeiras, já que esse fator é a maior dor do negócio e que antes de pensarem em resolver questões que envolvem qualidade ou processo, a prioridade sempre é conseguir pagar as contas da empresa.

O que chama atenção é que esses empresários sabem da existência e exigência de todos esses itens para que o negócio não tenha problemas, mas mesmo assim, optam por não investir, justificando como sendo a falta de dinheiro a razão disso. Quando na verdade, o que muitas vezes acontece é a falta de interesse por parte dos empresários para determinadas atividades, já que ao longo da pesquisa, foi verificado que eles receberam gratuitamente cursos e

documentos obrigatórios, mas mesmo assim, não aplicam os conhecimentos adquiridos nos seus negócios.

Na parte final da pesquisa, conforme a Tabela 01, ao final da entrevista foi realizada uma pergunta aberta, onde cada empresa falasse especificamente quais ações precisariam desenvolver para alavancar o seu negócio e torná-lo mais competitivo no mercado.

Surgiram diversas necessidades, porém, a ação de auxílio para encontrar fornecedores dos mais diversos segmentos (embalagens e equipamentos, por exemplo) foi a que mais se sobressaiu dentro de todas as ações pontuadas, com 58,82% das empresas precisando desse apoio.

O 2º item mais citado entre os entrevistados, foi a necessidade de auxílio para o desenvolvimento de rotulagem nutricional, com 52,94% de empresas precisando desse suporte. Segundo essas empresas, elas não possuem condições de pagar um profissional de alimentos sempre que necessitam ajustar um rótulo e esse fato também dificulta a adequação as exigências.

Em um estudo realizado sobre a rotulagem dos alimentos e informações nutricionais Machado et al. (2006) identificaram que em vários rótulos havia irregularidades na apresentação das informações, pois fornecia dados não verdadeiros e induziam o consumidor ao erro. Muitos entrevistados citaram que se soubessem os itens básicos de rotulagem, revisariam e produziriam suas próprias informações sem precisar investir em um profissional, já que isso se torna oneroso em muitos momentos.

Na sequência de necessidades elencadas pelas empresas, com 47,05% temos o auxílio na melhoria ou desenvolvimento de um novo produto, já que como citado ao longo do trabalho, grande parte das empresas entrevistadas, estão participando de eventos, feiras e buscam inovar em seus produtos.

Porém, assim como na elaboração e revisão de rótulos, e na melhoria e desenvolvimento de produtos, essas empresas não têm condições financeiras de investir em um Responsável técnico, o que faz com que demorem para criar novos produtos e/ou quando os desenvolvem, os mesmos possuem diversas falhas de processo e riscos sanitários.

Dentre as 17 empresas entrevistadas, apenas uma empresa citou precisar de apoio com os entraves em relação as questões envolvendo a comercialização dos seus produtos em mercados da região, que é um dos objetivos da empresa incluir os seus produtos em mercados locais, porém não sabem como proceder.

Já o auxílio em análises laboratoriais para definição da vida de prateleira dos seus alimentos também esteve presente como necessidade de crescimento em apenas uma das empresas analisadas, as demais empresas, mesmo não possuindo uma análise e um padrão laboratorial de produto, não estão preocupadas com esse ponto e nem estavam cientes da existência dessa necessidade.

A Tabela 01 apresenta de forma detalhada todas as ações citadas pelas empresas como itens que auxiliariam no seu crescimento e competitividade no mercado.

Tabela 01: Ações citadas pelos entrevistados para alavancar os seus negócios e torná-los mais competitivos no mercado.

Empresa	Ações sugeridas pelos entrevistados para alavancar os seus negócios
	Auxílio no desenvolvimento de iogurte zero lactose, pois não sabem como fazer
	Desenvolvimento de produto utilizando um subproduto da empresa.
	Captação de fornecedores para embalagens de vidro ou acrílico para os iogurtes
A1	Auxílio sobre quais análises de qualidade ela precisa fazer nos produtos
	Captar fornecedores para máquina de fazer ricota
	Revisão dos rótulos de acordo com a nova legislação que está em vigor
	Auxiliar a empresa no desenvolvimento de ricota saborizada com novos sabores
	Desenvolvimento de produto utilizando um subproduto da empresa.

	Captar fornecedores de embalagens para o brócolis e o repolho (ideias para embalagens)
A2	<p>Captar fornecedores de embalagens para embalagens já impressas (aipim)</p> <p>Revisão dos rótulos de acordo com a nova legislação que entrará em vigor</p> <p>Tabela nutricional dos produtos</p> <p>Auxílio para implementar a rastreabilidade nos novos produtos</p>
A3	<p>Captar fornecedores para embalagens diferenciadas para os produtos</p> <p>Orientação técnica sobre quais embalagens escolher para cada produto</p>
A4	<p>Auxiliar a empresa no desenvolvimento um produto zero glúten e zero lactose.</p> <p>Revisão dos rótulos de acordo com a nova legislação que entrará em vigor</p> <p>Orientação técnica para transformar a linha dos integrais em uma linha <i>premium</i> (embalagens, formatos, tamanhos etc)</p> <p>Captação de fornecedores de embalagens</p>
A5	<p>Revisão dos rótulos de acordo com a nova legislação que entrará em vigor</p> <p>Captar fornecedores de embalagens impressas</p> <p>Construção dos rótulos (<i>layout</i>)</p> <p>Melhoria de novos produtos através da criação de uma linha "mini"</p>
A6	<p>Revisão dos rótulos de acordo com a nova legislação que entrará em vigor</p> <p>Auxílio para desenvolver molhos e pães sem glúten</p> <p>Captar fornecedores para embalagens de 500g e 250g</p> <p>Buscar fornecedores de embalagens plásticas para os molhos</p> <p>Buscar ideias para embalagens diferentes e atrativas</p>
A7	<p>Buscar fornecedores para embalagens</p> <p>Captar fornecedores para amassadeiras e equipamento para fechar massas no formato sorrentino</p> <p>Revisão dos rótulos de acordo com a nova legislação que entrará em vigor</p>
A8	Fornecedores de corantes e aromas naturais para testes nas formulações das massas

A9	<p>Auxílio para desenvolver uma nova linha de produto</p> <p>Apoio de um profissional especializado em finanças para conseguir separar as contas pessoais das contas da empresa</p>
A10	<p>Revisão dos rótulos de acordo com a nova legislação que entrará em vigor</p> <p>Auxílio para desenvolver uma nova linha de produto</p> <p>Contatos de empresas de controle de pragas e higienização da caixa d'água</p>
A11	<p>Auxiliar com as questões legais para iniciar o processo produtivo dos chás orgânicos</p> <p>Auxiliar no envio do produto para análise laboratorial a fim de determinar as informações nutricionais</p> <p>Desenvolvimento de uma linha de chás orgânicos</p> <p>Captar equipamentos necessários para produção dos chás (desidratados)</p>
A12	<p>Revisão dos rótulos de acordo com a nova legislação que entrará em vigor</p> <p>Auxiliar no envio dos produtos para análise de vida de prateleira</p> <p>Auxiliar no desenvolvimento de uma nova linha de produtos sem açúcar</p> <p>Revisão dos rótulos de acordo com a nova legislação que entrará em vigor</p>
A13	<p>Captar fornecedores de matérias-primas para comprarem diretamente</p> <p>Pesquisar sobre o uso de ora-pro-nóbis em pães, se é possível o uso segundo a legislação.</p> <p>Buscar embalagens presenteáveis para o biscoito de Natal</p> <p>Auxiliar no desenvolvimento de um produto sem açúcar (biscoitos)</p>
A14	<p>Desenvolver um produto salgado e doce saudável para venda nas escolas</p>
A15	<p>Auxiliar no desenvolvimento de um produto sem açúcar</p> <p>Auxiliar no desenvolvimento de uma linha de produtos para o público infantil.</p>
A16	<p>Auxílio com embalagens para tornar o produto o novo produto que está em desenvolvimento mais atrativo.</p>
A17	<p>Auxiliar com as burocracias para vender o aipim nos mercados (Andreazza, Multi Mercado, etc.)</p>

Buscar ideias para embalagens diferentes para uso nos produtos
envasados em potes plásticos

Melhorar o melado para evitar a cristalização. Auxiliar no desenvolvimento
de embalagens mais atrativas para os produtos.

Buscar fornecedores para embalagens diferenciadas e menores

Fonte: Autora, 2022.

A obrigatoriedade em relação as exigências legais é um assunto de suma importância para empresas de alimentação, tendo em vista o risco sanitário que pode vir a ocorrer pela falta de controle e fiscalização. Além disso, pontos como precificação de produtos, auxílio para abertura de novos mercados, responsável técnico entre outros itens precários entre os negócios entrevistados, surgiram novas preocupações, as quais servem de base para continuidade da pesquisa e são contribuições significativas ao tema abordado.

Porém, esse estudo limitou-se em identificar as dificuldades em relação a realidade de algumas agroindústrias da região da serra gaúcha e não foi possível fazer uma análise prática e mais minuciosa em relação ao dia a dia operacional e produtivo de cada negócio.

Além disso, a dificuldade em relação a distância ao meio rural, a falta de recurso como o uso de internet e o desinteresse de grande parte desse público em participar de pesquisas como essas, fez com que essa amostra não fosse muito grande. Apesar disso a amostra foi suficiente para termos resultados significativos e bastante expressivos.

Assim, sugere-se para estudos futuros:

- Aplicar a RDC 275/2002 durante as operações desses negócios, a fim de identificar o nível de conformidade e não conformidade que cada empresa está e traçar um plano de ação para auxiliar essas empresas na execução das melhorias operacionais.
- Aprofundar toda a análise para identificar os motivos pelos quais as empresas não estão dando o devido valor as questões produtivas e operacionais.

- Auxiliar essas empresas na melhoria e no desenvolvimento de novos produtos para atingirem novos mercados.

7. Instrumentos propostos após a pesquisa para o auxiliar as empresas participantes do estudo

Com o objetivo de auxiliar as empresas entrevistadas a minimizarem seus desafios e problemas identificados ao longo da pesquisa e com base nas necessidades levantadas pelos próprios entrevistados, foi desenvolvida uma série de instrumentos práticos que auxiliarão no dia a dia desses negócios

- a) Considerando os resultados levantados na pesquisa realizada com as 17 agroindústrias, as quais possuem uma enorme dificuldade em relação a orientação com fornecedores, foi desenvolvido um guia completo em PDF com foto e orientações de fornecedores dos mais variados segmentos, como por exemplo: embalagens plásticas, embalagens para produtos congelados, embalagens de papel, embalagens de alimentos no geral, conforme Apêndice 03. Desenvolver um material didático e visual, para contribuir com a busca de novos fornecedores, será de grande valia já que boa parte desses empresários são pessoas simples e com dificuldades de interpretação de materiais complexos. Desta maneira, conseguiremos minimizar a problemática que essas empresas estão encontrando ao definir quais embalagens, equipamentos e demais itens utilizar para seus produtos.
- b) Considerando que a Rotulagem Nutricional é uma necessidade pontuada por esses negócios e que os mesmos não possuem recursos financeiros para investir frequentemente em profissionais, a autora desenvolveu uma cartilha didática e ilustrativa em PDF sobre a nova rotulagem nutricional que entrou em vigor em outubro 2022, RDC nº 727/2022. Um material simples, visual e didático para que as próprias empresas consigam revisar e ajustar seus rótulos sempre que necessário, conforme encontra-se no Apêndice 04.
- c) Levando em consideração que as empresas não aplicam as regras sanitárias e que segundo eles, os documentos existentes são complexos, a autora desenvolveu um *Check list* automatizado, utilizando uma planilha simples de computador de acordo com a RDC

275/2022 para que as empresas consigam autoavaliar o seu processo produtivo e identificar quais melhorias deverão ser realizadas para que estejam dentro da lei sanitária, sem precisarem esperar por um profissional capacitado, já que isso seria oneroso para os negócios nesse momento. O *check list* encontra-se no Apêndice 05.

- d) Por fim, para auxiliar essas agroindústrias a descobrirem seus custos produtivos, foi desenvolvido um modelo simplificado de ficha técnica de custo operacional automatizado, através de uma planilha no *excel*. Desta maneira, os negócios conseguirão identificar seus custos de produtos, evitando prejuízos ao negócio, conforme apêndice 06.

Infelizmente em relação a melhoria e desenvolvimento de produtos e as demais ações sugeridas pelas empresas, a autora deste trabalho não terá condições de auxiliar neste momento, pois se trata de atividades extremamente específicas e que demandam entender as reais necessidades individuais de cada negócio para posterior auxílio prático, o que não é o objetivo desse trabalho.

8. Considerações Finais

Ficou evidente que a área produtiva e de qualidade ainda exigem muito esforço e dedicação por parte das agroindústrias pesquisadas e que mesmo com incentivo e apoio de instituições reconhecidas, elas ainda precisam de suporte na execução, já que nenhuma das empresas entrevistadas está de acordo com as exigências legais dispostas na RDC 275/2002 e não possuem requisitos mínimos de controle produtivo. Esse resultado também demonstra a importância de cada vez mais termos profissionais formados nas áreas de alimentos, como tecnólogos, engenheiros, nutricionistas, atuando diretamente nesses setores e auxiliando esses negócios.

Questões envolvendo saúde pública são extremamente preocupantes e também nos acendem um alerta em relação ao quanto as ações governamentais estão voltadas a esses pontos, os quais, são itens básicos para um negócio de alimentação funcionar sem risco a saúde do consumidor.

Um fator que atrapalha com que essas empresas consigam se desenvolver em relação a todos esses pontos envolvendo produção e qualidade, é o fato de toda a produção dessas empresas ainda ser realizada por seus próprios familiares o que torna uma produção onerosa, de alto custo e pouca rentabilidade. Como consequência disso, os proprietários não possuem tempo nem conhecimento disponível para conseguirem realizar tudo o que é exigido.

E por essa razão, muitas vezes acabam ficando na informalidade e sem os controles básicos. Isso não quer dizer que essas empresas tenham que introduzir controles rígidos e extremamente padronizados nos seus processos, porém, precisam de práticas sustentáveis e cabíveis dentro das suas culturas para evitarem diversos problemas no futuro.

Outro fator são as questões culturais, já que os empresários não valorizam a importância dos controles sanitários. Precisamos de mais ações voltadas a conscientização e mudança de cultura para que esses negócios entendam a importância de estarem dentro da lei e cumpram os requisitos legais.

Além disso, mesmo com diversas oportunidades para o setor de agroindústrias na região da Serra Gaúcha que é extremamente significativa para o estado do Rio Grande do Sul, esses negócios ainda não estão aproveitando essas oportunidades que o mercado está lhe oferecendo, já que estão focados em produzir e vender da maneira que conseguem. Faltam políticas e ações para que esses empresários saiam da parte operacional e pensem de forma estratégica com visão de futuro para os seus negócios.

Desse modo, cabe ressaltar que por mais que essas empresas estejam comercializando seus produtos em vários pontos de vendas e que esses negócios sejam o sustento de suas famílias, elas ainda são muito frágeis no que diz respeito ao seu crescimento, expansão e correm sérios riscos financeiros e sanitários. O que evidencia fortemente a necessidade de ações continuadas e focadas em torná-las formalizadas, competitivas e fortes nos seus segmentos de atuação.

9. Referências Bibliográficas

ALVES-MAZZOTTI, A. J.; GEWANDSZNAJDER, F. **O método nas ciências naturais e sociais: pesquisa qualitativa e quantitativa**. Pioneira. 1998.

ANDREOTTI, A. et al. **Importância do treinamento para manipuladores de alimentos em relação a higiene pessoal**. Revista Cesumar, Maringá, v.5, n.1, p.29-33, jan./jun. 2003.

Anthony, S. D. (2012). **O livro de ouro da inovação: o guia definitivo para o sucesso organizacional e o crescimento pessoal**. Rio de Janeiro: Elsevier.

ARAÚJO, M. J. **Fundamentos do Agronegócio**. 3 ed. São Paulo: Atlas S.A, 2013.

ARIEIRA. O. JJ. **Fundamentos do agronegócio**. UNIASSELVI, 2017. 221 p : il.

Backlash. **Culture after Covid**. 2020. Los Angeles- Califórnia. Disponível em: <<https://backslash.com/culture-after-covid>>. Acesso: 20/11/2020.

BATALHA, M. O. **Gestão do sistema agroindustrial: a formação de recursos humanos para o agribusiness Brasileiro**, 18 de junho de 2010.

BEVILAQUA, Juliana. **Como Bento Gonçalves se tornou a cidade com maior número de agroindústrias no RS**. 2020. Disponível em: <<http://pioneiro.clicrbs.com.br/rs/economia/noticia/2020/07/como-bento>>

goncalves-se-tornou-a-cidade-com-maior-numero-de-agroindustrias-no-rs-12533425.html>. Acesso em: 19/11/2020.

Bonatto. B. C, Cardoso.S e Oliveira. E, T. **A importância do responsável técnico para a evolução das agroindústrias familiares de produtos de origem animal.** Porto Alegre/RS, 2022. <Disponível em: <https://www.lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/252331/001153055.pdf?sequence=1>>. Acesso em: 25 dez 2022.>. Acesso em: 25 dez 2022.

BONE. V. **O trabalho das mulheres nas agroindústrias familiares - um estudo na região oeste de Santa Catarina.** Florianópolis 2005. <Disponível em: <https://repositorio.ufsc.br/bitstream/handle/123456789/102731/223938.pdf?sequence=1&isAllowed=yhttps://repositorio.ufsc.br/bitstream/handle/123456789/102731/223938.pdf?sequence=1&isAllowed=y>>. Acesso em: 22 dez 2022.>. Acesso em: 22 dez 2022.

BRASIL. Agência Nacional de vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 275, de 21 de outubro de 2022. **Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.** 2022. Disponível em: <<http://www.ibama.gov.br/sophia/cnia/legislacao/AGENCIAS/ANVISA/RS0275-211002.PDF>>. Acesso: 15/09/2022.

Brasil. Ministério da Saúde. Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997. **Aprova o Regulamento Técnico sobre Condições Higiênicos-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.** Disponível em: <<https://www.gov.br/agricultura/ptbr/assuntos/inspecao/produtosvegetal/legislac>

ao-1/biblioteca-de-normasvinhos-e-bebidas/portaria-no-326-de-30-de-julho-de-1997.pdf/view>.Acesso em: 10/01/2023.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social. **Mapeamento de segurança alimentar e nutricional nos estados e municípios: resultados preliminares.** Brasília: MDS, 2014. Disponível em: <http://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/seguranca_alimentar/mapa_san_resultados_preliminares.pdf>. Acesso em: 25 dez 2022.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 275, de 21 de outubro de 2002. **Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.** Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Poder Executivo, Brasília, DF, publicada em 23 de outubro de 2002. Seção 1, p. 23.

Carvalho, H. G., Reis, D. R., & Cavalcante, M. B. (2011). **Gestão da inovação.** Curitiba: Aymarã.

CENCI, A.; ARBAGE, A. P. **Análise do perfil das agroindústrias familiares situadas na região CONDESUL.** 2007. 139f. Dissertação (Mestrado em Extensão Rural) – Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, 200.

DECRETO Nº 49.341, DE 05 DE JULHO 2012. **Cria o Programa de Agroindústria Familiar do Estado do Rio Grande do Sul, institui o selo de marca de certificação “Sabor Gaúcho” e dá outras providências.** Disponível

em: <file:///C:/Users/toya_/Downloads/06091907-dec-49-341-cria-o-programa-estadual-de-agroindustria-familiar.pdf>. Acesso em: 26/11/2022.

Departamento de Economia e Estatísticas (DEE/SPGG). **Painel do agronegócio do Rio Grande do Sul, 2022**. Disponível em: <<https://dee.rs.gov.br/upload/arquivos/202209/01114158-painel-do-agronegocio-2022-2.pdf>>. Acesso em: 20/02/2023.

Dias, J., & Rodolpho, D. (2021). **Análises dos perigos e pontos críticos de controle (APPCC): importância para a agroindústria de alimentos**. Revista Interface Tecnológica, 18(2), 701-710.

EMATER. **Agroindústrias familiar. 2003**. Disponível em: <<http://www.emater.tche.br/site/area-tecnica/agregacao-de-valor/agroindustria-familiar.php#.X8RC4WhKg2w>>. Acesso em: 19/11/20

EMATER. **Agroindústrias familiar. 2022**. Disponível em: <file:///Users/latoyabrum/Downloads/06083724-agroindustrias-inclusas-dezembro-2022.pdf> Acesso em: 20/02/23.

EMBRAPA. **ABC da agricultura familiar**. Brasília, DF: 2017. Embrapa Informação Tecnológica. Disponível em: <<https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/165331/1/ABC-AGR-FAMILIAR-Agroindustria-familiar-aspectos-a-serem-considerados-na-sua-implantacao-ed-01-2017.pdf>>. Acesso: 04/12/2022.

FEE -FUNDAÇÃO DE ECONOMIA E ESTATÍSTICA. **Características da agropecuária do RS. 2015**. Disponível em:

<<http://www.fee.rs.gov.br/sinteseilustrada/caracteristicas-da-agropecuaria-do-rs/>>. Acesso em: 05 nov. 2022.

FREITAS, H.; OLIVEIRA, M.; SACCOL, A.Z.; MOSCAROLA, J. **O método de pesquisa survey**. Revista de Administração da USP – RAUSP, v. 35, n. 3, p. 105-112, 2000.

Galvão, K. S., Silva, O. S. S., Neto, Santos, J. F. D., & Raboni, P. L. (2016). **Análise dos modelos de precificação de ativos sob uma abordagem epistêmica do positivismo/pós-positivismo e do construtivismo**. *Cadernos EBAPE.BR*, 14(1), 228-242.

Gaspari, L.C, Khatounian, C.A. (2016). **Características das Famílias, Estruturação da Produção e Estratégias de Comercialização em um Assentamento de Reforma Agrária**. Piracicaba-SP, Vol. 54, Nº 02, p. 243-260, Abr/Jun 2016 – Impressa em junho de 2016.

Governo do Estado do Rio Grande do Sul. **Painel do agronegócio no Rio Grande do Sul. 2019**. Disponível em: <<https://estado.rs.gov.br/upload/arquivos/painel-do-agronegoio-do-rio-grande-do-sul-2021.pdf>>. Acesso em: 25/08/2022.

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Censo agropecuário de 2017**. Disponível em:< <https://www.ibge.gov.br/pt/inicio.html>>. Acesso: 21/09/2022.

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Mapa, Embrapa e IBGE apresentam os dados sobre mulheres rurais.** 2020. Disponível em: <<https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/50779965/mapa-embrapa-e-ibge-apresentam-os-dados-sobremulheres-rurais>> . Acesso: 03/12/2022.

IONICS. **Crescimento da agroindústria: por que isso ainda é um desafio para o país?** 2019. Disponível em: <<https://ionics.com.br/crescimento-da-agroindustria/>>. Acesso em: 22/08/2022.

Ireland, R. D. & Webb, J. W. (2007). **Strategic entrepreneurship: Creating competitive advantage through streams of innovation.** Business Horizons, 50(1), p. 49-59. GIMÉNEZ, A.; ARES, F., & ARES, G. **Sensory shelf-life estimation: A review of current methodological approaches.** Food Research International. 2012.

Jornal Pioneiro. Economia: **Elas também estão no agro: mulheres são maioria à frente da agroindústria familiar na Serra.** Caxias do Sul/RS, 2021. Disponível em: <<https://gauchazh.clicrbs.com.br/pioneiro/economia/noticia/2021/03/elas-tambem-estao-no-agro-mulheres-sao-maioria-a-frente-da-agroindustria-familiar-na-serra-cklZr1lxk003g0198gw6nzdKx.html>>. Acesso em: 25 dez 2022.

LEICHTWEIS, N. P. **Determinação da vida de prateleira de bebida à base de soja light sabor laranja envasada em garrafa pet.** 2011. 43 f. TCC (Graduação) – Curso de Engenharia de Alimentos, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2011.

Kahneman. D. (2013). **Thinking, fast and slow** New York, NY: Farrar Straus Giroux.

LACERDA, G. T. **A importância do planejamento financeiro nas agroindústrias familiares – um estudo de caso na agroindústria Casa de Pedra.** Palhoça/SC, 2019.

Machado SS, Santos FO, Albinati FL, Santos LPR. **Comportamento dos consumidores com relação à leitura de rótulo de produtos alimentícios.** Alim Nutr. 2006;17(1):97-103

MIOR, L. C. **Agricultores familiares, agroindústrias e redes de desenvolvimento rural.** Chapecó: Argos, 2005

NICHELE, F. S., WAQUILL, P. D. **Agroindústria familiar rural, qualidade da produção artesanal e o enfoque da teoria das convenções.** Santa Maria /RS, 12 de dezembro de 2011.

NETO, A. B., HAYAR, J., ROCHA, A. C. L., SILVA, V. D. **Conhecimento Antes e Depois de Um Treinamento de Boas Práticas em Serviços de Alimentação para Manipuladores e Responsáveis Técnicos.** Revista Nutrição em Pauta v.23, n. 131, 36-41p, 2015.

NEUMANN, P.S. et al. **A agroindústria familiar de vinho na região da quarta colônia do Rio Grande do Sul.** In: CONGRESSO BRASILEIRO DE SISTEMAS DE PRODUÇÃO, 7., 2007, Fortaleza. Anais. Fortaleza: Agricultura Familiar, Políticas Públicas e Inclusão Social, 2007. 1 CD.

Observatório do Trabalho da Universidade de Caxias do Sul/RS (UCS). **Boletim anual Mulheres e Mercado de Trabalho. 2019.** Disponível em:

<https://www.ucs.br/site/midia/arquivos/Boletim_Mulheres_2019_2.pdf>.

Acesso em: 25 dez 2022.

Programa Estadual de Agroindústria Familiar (Peaf). Cartilha do Peaf 2015.

Disponível em:

<<https://www.agricultura.rs.gov.br/upload/arquivos/202002/06092217-cartilha-programa-estadual-de-agroindustria-familiar-peaf-2015.pdf>>.

Acesso:

01/11/2022.

Programa Estadual de Agroindústria Familiar (Peaf). Cartilha do Peaf 2022.

Disponível em: < file:///Users/latoyabrum/Downloads/06083724-agroindustrias-inclusas-dezembro-2022.pdf>. Acesso: 20/02/2023.

Quintão, C. S. C., Pereira, D. C. S., Silvério, A. F., Reis, M. R. R., Martins, A. D. O., & Martins, M. L. (2013). **Avaliação das Boas Práticas de Fabricação em Laticínio do Município de Rio Pomba, MG**. Revista de Higiene Alimentar. 27(226/227), 69-72.

RIBAS, A. Z. B.; RIBEIRO, L. F. **Implementação de Boas Práticas de Fabricação em agroindústrias familiares no Paraná**. Paraná/PR, 2021.

ROSA, Janaina Alves. LIMA, Robernei Aparecido. **A Importância do Planejamento Financeiro para Micro e Pequenas Empresas**. Disponível em:< <https://www.aedb.br/seget/arquivos/artigos16/28924311.pdf>>. Acesso em: 23 de dez 2022.

SABOURIN, Eric. **Comercialização dos produtos agrícolas e reciprocidade no Brasil**. Estudos Sociedade e Agricultura. Rio de Janeiro, v. 21, n. 1, p. 5-

33, 2013. Disponível em:
<https://www.researchgate.net/publication/259713930_Comercializacao_dos_produtos_agricolas_e_reciprocidade_no_Brasil>. Acesso em: 25 dez 2022.

SANTOS, Gesmar Rosa dos. **Agroindústria no Brasil: um olhar sobre indicadores de porte e expansão regional**. 2014. IPEA – Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada. Radar nº 31.

Sbragia, R., Andreassi, T., Campanário, M. A., & Stal, E. (2006). **Inovação: como vencer este desafio empresarial**. São Paulo: Clio Editora.

SOUZA, M. A. de. **A hegemonia ideológica do conceito de agronegócio como modelo de desenvolvimento prioritário para o espaço agrário brasileiro: notas para um debate**. In: Revista Geografia em Atos (Geoatos online), v. 03, n. 10, p. 50-72, jan-abr, 2019.

SOUZA, R. R., GERMANO, P. M. L., GERMANO, M. I. S. **Técnica da Simulação Aplicada ao Treinamento de Manipuladores de Alimentos, como Recurso para a Segurança Alimentar de Refeições Transportadas**. Revista Higiene Alimentar, v.18, n. 122, 21- 25, 2004.

Tidd, J., Bessant, J. R., & Pavitt, K. (2008). **Gestão da inovação**. 3. ed. Porto Alegre: Bookman.

WANDERLEY, M. N. B. **O mundo rural como um espaço de vida: reflexões sobre a propriedade da terra, agricultura familiar e ruralidade**. Ed. UFRGS, 2009, 300 p.

**ZALUSKI, F. C., ANÁLISE SWOT NO DIAGNÓSTICO ESTRATÉGICO DE UMA
AGROINDÚSTRIA FAMILIAR RURAL, Ijuí/RS, 2017**

APÊNDICE 1: Ferramenta de coleta de dados desenvolvida pela autora já com as respostas das 17 entrevistas com as agroindústrias.

nº	CÓDIGO	PRODUTOS	NÚMERO DE FUNCIONÁRIOS	A empresa participa de algum projeto ou entidade que incentive e apoio o agronegócio?	A empresa está em dia com os alvarás, documentação e licenças sanitárias.
1	A1	Ricotas	0	SEBRAE	Sim
2	A2	Minimamente processados	0	SEBRAE	Não
3	A3	Verduras e legumes higienizados	0	SEBRAE	Sim
4	A4	Geleias	0	SEBRAE	Sim
5	A5	Pães, massas e biscoitos	0	SEBRAE	Sim
6	A6	Massas	0	SEBRAE	Não
7	A7	Massas	0	SEBRAE	Sim
8	A8	Massas	0	SEBRAE	Não
9	A9	Salgados	0	SEBRAE	Não
10	A10	Minimamente processados	0	SEBRAE	Não
11	A11	Chás	0	SEBRAE	Não
12	A12	Ok	0	SEBRAE	Sim
13	A13	Cucas	0	SEBRAE	Não
14	A14	Bolos	0	SEBRAE	Não
15	A15	Pães, bolos, massas e biscoitos	0	SEBRAE	Não
16	A16	Massas	0	SEBRAE	Sim
17	A17	Geleias e melados	0	SEBRAE	Sim

PARTE 02 DA PESQUISA

A empresa possui uma RT que acompanha periodicamente a produção?	A empresa possui o fluxograma completo referente ao processo produtivo?	A empresa possui <i>layout</i> dos ambientes a partir de informações técnicas sem que haja cruzamentos e contaminações?	A empresa possui certificado de curso 16 horas em Boas Práticas (BPF) atualizado anualmente?	A empresa possui o Manual de Boas Práticas de Fabricação com os respectivos POPs e Instruções de trabalho?	Estão sendo implementados e revisados sempre que necessário?	Os produtos possuem ficha técnica de custo?	Os produtos possuem informações de rotulagem de acordo com a legislação vigente?	A data de validade dos produtos é definida através de análises laboratoriais de <i>shelf life</i> ?	A empresa participa de feiras e eventos do setor em busca de inovações e novidades?	A empresa desenvolveu ou está desenvolvendo algum novo produto em função de uma nova tendência identificada?	Locais onde a empresa comercializa seus produtos atualmente?	O que dificulta a entrada da empresa em redes de comercialização maiores?
Não	Não	Não	Sim	Não	x	Sim	Não	Sim	Sim	Sim	A, C, E	Burocracias legais com os órgãos e muito volume de produto que se não forem vendidos precisam ser devolvidos.

Não	Não	Não	Sim	Não	x	Não	Não	Não	Não	Não	A,B,C	Não possui capacidade produtiva para essa demanda
Não	Não	Sim	Sim	Sim	Não	Sim	Sim	Não	Sim	Sim	A,B,C, E	Não possui capacidade produtiva para essa demanda
Não	Não	Não	Sim	Sim	Não	Sim	Não	Não	Sim	Sim	A,B,C, E	Burocracias legais com os órgãos e muito volume de produto que se não forem vendidos precisam ser devolvidos.
Sim, ela é disponibilizada através da associação de agroindústrias, porém ela não vai todo mês, visita anualmente	Não	Sim	Sim	Sim	Não	Sim	Não	Não	Sim	Sim	A,B,C, D,E	Não possui capacidade produtiva para essa demanda

Não	Não	Não	Sim	Não	x	Não	Não	Não	Sim	Sim	A,C,E	Não possui capacidade produtiva para essa demanda
Não	Não	Sim	Sim	Sim	Não	Sim	Não	Não	Sim	Sim	A, B,C,E	Burocracias legais com os órgãos e muito volume de produto que se não forem vendidos precisam ser devolvidos.
Não	Não	Não	Não	Não	x	Não	Não	Não	Não	Não	A,C	Não possui interesse e não sabe o que precisa
Não	Não	Não	Sim	Não	x	Não	Não	Não	Não	Não	A,C	Não possui interesse e não sabe o que precisa
Não	Não	Não	Não	Não	x	Não	Não	Não	Não	Não	A,C	Não possui interesse e não sabe o que precisa
Não	Não	Não	Sim	Não	x	Não	Não	Não	Sim	Sim	A,C,E	Não possui capacidade produtiva para essa demanda
Não	Não	Não	Sim	Não	x	Não	Não	Não	Sim	Sim	A,C,E	Não possui capacidade produtiva para essa demanda
Não	Não	Não	Não	Não	x	Não	Sim	Não	Sim	Sim	A,C	Não possui interesse e não sabe o que precisa
Não	Não	Não	Não	Não	x	Não	Não	Não	Não	Não	A,C	Não possui interesse e não sabe o que precisa

Não	Não	Não	Não	Não	x	Não	Não	Não	Sim	Sim	A,C	Não possui interesse e não sabe o que precisa
Não	Não	Não	Não	Não	x	Não	Não	Não	Não	Não	A,C	Não possui interesse e não sabe o que precisa
Não	Não	Não	Sim	Não	x	Não	Sim	Não	Não	Não	A,C	Burocracias legais com os órgãos e muito volume de produto que se não forem vendidos precisam ser devolvidos.

PARTE 03 DA PESQUISA

Se a empresa pudesse desenvolver alguma ação neste momento para alavancar o seu negócio, qual seria?

Auxílio no desenvolvimento de iogurte zero lactose, pois não sabem como fazer	Desenvolvimento de produto utilizando um subproduto da empresa.	Captação de fornecedores para embalagens de vidro ou acrílico para os iogurtes	Auxílio sobre quais análises de qualidade ela precisa fazer nos produtos	Captar fornecedores para máquina de fazer ricota	Revisão dos rótulos de acordo com a nova legislação que entrará em vigor	Auxiliar a empresa no desenvolvimento de ricota saborizada com novos sabores	Desenvolvimento de produto utilizando um subproduto da empresa.
Captar fornecedores de embalagens para o brócolis e o repolho (ideias para embalagens)	Captar fornecedores de embalagens para embalagens já impressas (aipim)	Revisão dos rótulos de acordo com a nova legislação que entrará em vigor	Tabela nutricional dos produtos	Auxílio para implementar a rastreabilidade e nos novos produtos			
Captar fornecedores para embalagens diferenciadas para os produtos	Orientação técnica sobre quais embalagens escolher para cada produto						

Auxiliar a empresa no desenvolvimento um produto zero glúten e zero lactose.	Revisão dos rótulos de acordo com a nova legislação que entrará em vigor	Orientação técnica para transformar a linha dos integrais em uma linha premium (embalagens, formatos, tamanhos etc)	Captação de fornecedores de embalagens				
Captar fornecedores de embalagens impressas	Revisão dos rótulos de acordo com a nova legislação que entrará em vigor	Construção dos rótulos (layout)	Melhoria de novos produtos através da criação de uma linha "mini"				
Buscar ideias para embalagens diferentes e atrativas	Revisão dos rótulos de acordo com a nova legislação que entrará em vigor	Auxílio para desenvolver molhos e pães sem glúten	Captar fornecedores para embalagens de 500g e 250g	Buscar fornecedores de embalagens plásticas para os molhos			
Revisão dos rótulos de acordo com a nova legislação que entrará em vigor	Buscar fornecedores para embalagens	Captar fornecedores para amassadeiras e equipamento para fechar massas no formato sorrentino					
Fornecedores de corantes e aromas naturais para testes nas formulações das massas							
Apoio de um profissional especializado em finanças para conseguir separar as contas	Auxílio para desenvolver uma nova linha de produto						

<p>peessoas das contas da empresa</p>							
<p>Contatos de empresas de controle de pragas e higienização da caixa d'água</p>	<p>Revisão dos rótulos de acordo com a nova legislação que entrará em vigor</p>	<p>Auxílio para desenvolver uma nova linha de produto</p>					
<p>Captar equipamentos necessários para produção dos chás (desidratados)</p>	<p>Auxiliar com as questões legais para iniciar o processo produtivo dos chás orgânicos</p>	<p>Auxiliar no envio do produto para análise laboratorial a fim de determinar as informações nutricionais</p>	<p>Desenvolvimento de uma linha de chás orgânicos</p>				
<p>Revisão dos rótulos de acordo com a nova legislação que entrará em vigor</p>	<p>Revisão dos rótulos de acordo com a nova legislação que entrará em vigor</p>	<p>Auxiliar no envio dos produtos para análise de vida de prateleira</p>	<p>Auxiliar no desenvolvimento de uma nova linha de produtos sem açúcar</p>				
<p>Auxiliar no desenvolvimento de um produto sem açúcar (biscoitos)</p>	<p>Captar fornecedores de matérias-primas para comprarem diretamente</p>	<p>Pesquisar sobre o uso de ora-pro-nóbis em pães, se é possível o uso segundo a legislação.</p>	<p>Buscar embalagens presenteáveis para o biscoito de Natal</p>				
<p>Desenvolver um produto salgado e doce saudável para venda nas escolas</p>							
<p>Auxiliar no desenvolvimento de uma linha de produtos para o público infantil.</p>	<p>Auxiliar no desenvolvimento de um produto sem açúcar</p>						

<p>Auxílio com embalagens para tornar o produto o novo produto que está em desenvolvimento mais atrativo.</p>							
<p>Buscar fornecedores para embalagens diferenciadas e menores</p>	<p>Auxiliar com as burocracias para vender o aipim nos mercados (Andreazza, Multi, etc.)</p>	<p>Buscar ideias para embalagens diferentes para uso nos produtos envasados em potes plásticos</p>	<p>Melhorar o melado para evitar a cristalização. Auxiliar no desenvolvimento de embalagens mais atrativas para os produtos.</p>				

APÊNDICE 2: Termo de consentimento livre e esclarecido utilizado com os entrevistados.



TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Pesquisador responsável: Josiane Freitas Chm
Instituição: Universidade Federal de Pelotas
Endereço: UFPEL, Campus Capão do Leão, Prédio 4, Sala 47, CEP 96010-900, Capão do Leão - RS
Telefone: (53) 3275-7354 – Secretaria CCOQA - UFPEL

BREVE RESUMO DA PESQUISA: O agronegócio Brasileiro é um setor bastante rico e relevante para o país, com inúmeras possibilidades de expansão, crescimento e inovação. As agroindústrias familiares, possuem um papel fundamental na economia e estão diretamente relacionadas a geração de renda de muitas famílias nos seus locais de atuação. O estado Rio Grande do Sul, destacando-se pela Serra Gaúcha, é um dos estados com maior representatividade quantitativa do segmento. Ao mesmo tempo em que o estado possui uma vasta possibilidade de exploração em relação ao segmento, estamos vivendo em um período da economia, no qual o foco ainda estará na industrialização com uma cadeia de suprimentos composta na sua maioria pela indústria de média e alta escala com padrões definidos, maquinários tecnológicos e acesso a informações e especialistas com maior facilidade. Dificultando em muitos casos, a entrada dessas agroindústrias nos mercados locais e consequentemente, gerando um baixo crescimento local do setor. A pandemia da COVID 19, acelerou e antecipou um processo de mudança na forma de consumo, já prevista por alguns especialistas em relação ao futuro cenário da alimentação, tais como: a prioridade ao produtor e produção local, os cuidados com a saúde e com o bem estar e o maior senso comunitário, integrando e conectando diversos negócios afim de auxiliar o todo. Favorecendo e estimulando o consumo de produtos oriundos dos agronegócios locais. Mesmo sendo um segmento forte na região serrana, são poucas as informações e detalhes referentes ao setor. Muito do que se encontra na literatura está relacionada a vitivinicultura e a enologia, porém, a região é rica em outros segmentos e cadeias produtivas, possuindo um potencial comercial muito forte e uma pequena presença nas grandes redes mercadológicas da região, necessitando maiores estudos sobre os fatores que estão impedindo o impulsionamento dos agronegócios da Serra Gaúcha e assim gerar ferramentas que auxiliem no processo de crescimento e expansão desse setor na região da Serra Gaúcha.

OBJETIVO GERAL DA PESQUISA: Identificar fatores que estão impedindo o impulsionamento dos agronegócios da Serra Gaúcha e auxiliar no processo de crescimento e expansão dos agronegócios.

JUSTIFICATIVA DO ESTUDO: a escolha do tema justifica-se, pois, o setor de agroindústrias da Serra Gaúcha, possui um grande potencial de expansão com uma riqueza de produtos e segmentos, além de políticas públicas que favorecem o setor. Porém, ao mesmo tempo, necessita de maior detalhamento quanto aos agronegócios locais, suas problemáticas e apoio técnico para executar ações que alavancem os negócios e os coloquem nos mercados com maior acesso da população. Sendo assim, é importante identificar quais são os gargalos enfrentados especificamente relativos às questões gerenciais, operacionais e comerciais, que estão dificultando a entrada dessas empresas no mercado. A partir do levantamento destas problemáticas e postura dos agronegócios, será possível determinar as necessidades desses agronegócios e desenvolver ferramentas que os auxiliem nessa expansão.

CONVITE: Com base neste breve relato sobre a pesquisa intitulada "Estudo sobre as potencialidades e desafios do Agronegócio da Serra Gaúcha", convidado ao voluntário para colaborar na pesquisa, respondendo o questionário relativo ao presente estudo.

PROCEDIMENTOS: Fui informado de que o objetivo geral será "identificar fatores que estão impedindo o impulsionamento dos agronegócios da Serra Gaúcha e auxiliar no processo de crescimento e expansão dos agronegócios", cujos resultados serão mantidos em sigilo e somente serão usadas para fins de pesquisa. Estou ciente de que a minha participação envolverá



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS

CONSENTIMENTO: Recebi claras explicações sobre o estudo, todas registradas neste formulário de consentimento. Os investigadores do estudo responderam e responderão, em qualquer etapa do estudo, a todas as minhas perguntas, até a minha completa satisfação. Portanto, estou de acordo em participar do estudo. Este Formulário de Consentimento Pré-Infomado será assinado por mim e arquivado na instituição responsável pela pesquisa.

Concordo em participar do estudo "Estudo sobre as potencialidades e desafios do Agronegócio da Serra Gaúcha". Estou ciente de que estou sendo convidado a participar voluntariamente do mesmo.

Nome do participante/representante legal: _____
Identidade: _____
ASSINATURA: _____ DATA: ____/____/____

DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE DO INVESTIGADOR: Expliquei a natureza, objetivos, riscos e benefícios deste estudo. Coloquei-me à disposição para perguntas e as respondi em sua totalidade. O participante compreendeu minha explicação e aceitou, sem imposições, assinar este consentimento. Tenho como compromisso utilizar os dados e o material coletado para a publicação de relatórios e artigos científicos referentes a essa pesquisa. Se o participante tiver alguma dúvida ou preocupação sobre o estudo pode entrar em contato através do meu endereço acima. Para outras considerações ou dúvidas sobre a ética da pesquisa, entrar em contato com o Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Medicina da UFPEL.

Contato do Comitê de Ética em Pesquisa
UFPEL- FACULDADE DE MEDICINA DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
Telefone: (53) 3301-18-01
Fax: (53) 3221-3554
E-mail: cepfamed@ufpel.edu.br

ASSINATURA DO PESQUISADOR RESPONSÁVEL: _____


Identidade: 7070729798
Sisape: 2575262
DATA: ____/____/____

ASSINATURA DO PESQUISADOR QUE CONDUZIU O PROCESSO DE CONSENTIMENTO E ENTREVISTA: _____

Identidade: _____
DATA: ____/____/____



"levantamento destas problemáticas e postura dos agronegócios de Região da Serra gaúcha – RS".

O processo de entrevista para a pesquisa exploratória que consta projeto seguirá todos os protocolos de prevenção à Covid-19, os quais constam em anexo e serão informados pelo pesquisador todas as medidas sanitárias de segurança adotadas. Caso o participante sinta qualquer desconforto poderá deixar de responder a qualquer das questões solicitadas, caso ele não considere adequada, não queira responder e/ou desistir de sua participação, em qualquer momento durante a entrevista.

O presente estudo seguirá todos os aspectos éticos envolvidos em uma pesquisa exploratória, onde o participante será convidado a participar da pesquisa de forma voluntária, assinando o Termo de Consentimento de livre e esclarecido, o qual será disponibilizado em duas cópias, ficando uma com o entrevistado. Após a concordância do participante este será informado sobre os itens relevantes ao projeto, incluindo justificativa, objetivos, procedimentos, riscos e benefícios da pesquisa exploratória.

O pesquisador informará ao participante sobre a confidencialidade e privacidade da sua participação voluntária na pesquisa e sobre seu direito de desistência da participação no estudo e sobre sua retirada do consentimento da entrevista a qualquer momento.

O termo de consentimento de livre e esclarecido serão datados e assinados pelo pesquisador e pelo entrevistado em duas vias, de igual conteúdo, apenas no final do processo da obtenção do consentimento, sendo uma via destinada ao participante e a outra ao pesquisador.

RISCOS: Os riscos envolvidos nesta pesquisa exploratória são mínimos e os pesquisadores tomarão todos os cuidados possíveis para minimizá-los ou preveni-los de acordo com os protocolos definidos e que constam no projeto em anexo. Caso o participante sinta qualquer desconforto poderá deixar de responder a qualquer das questões solicitadas, caso ele não considere adequada, não queira responder e/ou desistir de sua participação, em qualquer momento durante a entrevista.

BENEFÍCIOS: Os benefícios da pesquisa relacionam-se ao fato gerar conhecimentos que podem ser incorporados ao conhecimento científico e posteriormente a situações de ensino-aprendizagem, além de contribuir com o desenvolvimento e melhoria do setor de agronegócio na região estudada.

Este estudo propõe também o surgimento, ao final da aplicação dos questionários, complemento dos dados e avaliação dos resultados, medidas educativas como exemplo: palestras on line com os participantes das pesquisas, e ainda uma envio e entrega de material produzido com base nos resultados obtidos na pesquisa exploratória, no intuito de auxiliar no impulsionamento das agroindústrias da região envolvida no estudo.

PARTICIPAÇÃO VOLUNTÁRIA: Como já me foi dito, minha participação neste estudo será voluntária e poderei interrompê-la a qualquer momento.

DESPESAS: Eu não terei que pagar por nenhum dos procedimentos, nem receberei compensações financeiras.

CONFIDENCIALIDADE: Estou ciente que a minha identidade permanecerá confidencial durante todas as etapas do estudo.

ESCLARECIMENTO: Salienta-se que o processo de entrevista seguirá todos os protocolos de prevenção à Covid-19, os quais serão esclarecidos e cumpridos pelo entrevistador no ato da entrevista, e caso o participante sinta qualquer desconforto poderá deixar de responder a qualquer das questões solicitadas, caso ele não considere adequada, não queira responder e/ou desistir de sua participação, em qualquer momento durante a entrevista.

*Este termo será preenchido, datado e assinado em duas vias, de igual conteúdo, apenas ao final do processo da obtenção do consentimento pelo participante, sendo uma via destinada ao participante e a outra via destinada ao arquivo do pesquisador.

APÊNCICE 4: Cartilha em PDF sobre a nova rotulagem nutricional que entrou em vigor em outubro 2022, RDC nº 727/2022.

CARTILHA: INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS PARA A ROTULAGEM DE ALIMENTOS

Latoya Bonfim de Brum

apis

LEGISLAÇÕES

- Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020 - Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados;
- Instrução Normativa IN nº 75, de 8 de outubro de 2020 - Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados;
- Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 - Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados;
- Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 - Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional;
- Resolução RDC nº 26, de 02 de julho de 2015 - Requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares;
- Resolução RDC nº 136, de 08 de fevereiro de 2017 - Requisitos para declaração obrigatória da presença de lactose nos rótulos dos alimentos;
- Resolução RDC nº 54, de 12 de novembro de 2012 - Regulamento Técnico sobre Informação Nutricional Complementar;
- Lei 10.164, de 16 de maio de 2016 - Obriga que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten;
- Portaria SVS/MS nº 27/98 - Regulamento Técnico referente a Informação Nutricional Complementar.

LISTA DE INGREDIENTES:

- A declaração da lista de ingredientes deve ser realizada por meio da expressão "ingredientes:" ou "ingr.:", em ordem decrescente de proporção.
- Os ingredientes compostos definidos em normas específicas podem ser declarados como tais, desde que venham seguidos da relação, entre parênteses, de seus ingredientes, em ordem decrescente de proporção.



ADITIVOS ALIMENTARES:

- Devem ser declarados na lista de ingredientes após os demais ingredientes, por meio da função tecnológica principal do aditivo no alimento seguida de, pelo menos, uma das seguintes informações:
 - Nome completo do aditivo alimentar;
 - Número do aditivo alimentar no Sistema Internacional de Numeração do Codex Alimentarius (INS).



ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES:

- Os alimentos que contenham ou sejam derivados dos principais alimentos que causam alergias alimentares, devem conter as seguintes advertências, conforme o caso:
 - "ALÉRGICOS: CONTÉM (NOMES COMUNS DOS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES)";
 - "ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE (NOMES COMUNS DOS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES)"; ou
 - "ALÉRGICOS: CONTÉM (NOMES COMUNS DOS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES) E DERIVADOS".



INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS

A ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS DEVE APRESENTAR, OBRIGATORIAMENTE, A DECLARAÇÃO DAS SEGUINTEIS INFORMAÇÕES:

- Denominação de venda;
- Lista de ingredientes;
- Advertências sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares;
- Advertência sobre lactose;
- Advertências relacionadas ao uso de aditivos alimentares;
- Rotulagem Frontal.



INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS

A ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS DEVE APRESENTAR, OBRIGATORIAMENTE, A DECLARAÇÃO DAS SEGUINTEIS INFORMAÇÕES:

- Nova Fórmula;
- Conteúdo Líquido;
- Identificação da origem;
- Identificação do lote;
- Prazo de validade;
- Instruções de conservação, preparo e uso do alimento, quando necessário;
- Outras informações exigidas por normas específicas.



LISTA DE PRINCIPAIS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES:

1. Trigo, centeio, cevada, aveia e seus derivados híbridos/derivados;
2. Ostras;
3. Ovos;
4. Peixe;
5. Amendoim;
6. Soja;
7. Leite de vaca ou espécies de animais mamíferos;
8. Amêndoas (Prunus dulcis - sin. Prunus amygdalis - Amygdalus communis L.);
9. Aveia (Cerealia spp.);
10. Castanha-do-pará (Braziliam occidentale);
11. Castanha-de-indonésia (Vernicia indica) ou para-í (Bertholletia excelsa);
12. Macadâmia (Macadamia spp.);
13. Nozes (Juglans spp.);
14. Amêndoas (Prunus spp.);
15. Pistachos (Pistacia spp.);
16. Pinóis (Pinus spp.);
17. Castanhas (Caryophyllus spp.);
18. Leite natural;

DENOMINAÇÃO DE VENDA:

- Observar, uma das denominações estabelecidas nas normas que definem os padrões de identidade e qualidade do alimento;
- Constar no painel principal em contraste de cores;
- Conter a expressão "tipo", com letras de igual tamanho, aquelas empregadas na denominação, quando o alimento for fabricado de diferentes lugares geográficos.



ADVERTÊNCIA SOBRE LACTOSE:

- Os alimentos que contenham lactose devem conter a advertência "CONTÉM LACTOSE";
- A advertência deve estar localizada imediatamente após ou abaixo da lista de ingredientes com caracteres legíveis que atendam aos seguintes requisitos: caixa alta; negrito; cor contrastante com o fundo do rótulo.
- E não podem estar dispostas em locais encobertos, removíveis pela abertura do tampo ou de difícil visualização.

DENOMINAÇÃO DE VENDA:




NOVA FÓRMULA:

- Os alimentos que sofrerem alterações na sua composição devem conter uma das seguintes declarações:
 - "NOVA FÓRMULA";
 - "NOVA COMPOSIÇÃO";
 - "NOVA RECEITA".
- As alterações que resultem na modificação de, pelo menos, um dos seguintes dados de rotulagem:
 - Lista de ingredientes, tabela nutricional;
 - Advertência sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares, presença de lactose, presença ou ausência de glúten.



ADVERTÊNCIAS RELACIONADAS AO USO DE ADITIVOS ALIMENTARES:

- Os alimentos adicionados de aditivos alimentares edulcorantes que sejam poliois devem conter a advertência "Este produto pode ter efeito laxativo", em negrito, de acordo com o consumo diário.
- Os alimentos adicionados do aditivo alimentar edulcorante aspartame devem conter a advertência "Contém fenilalanina", em negrito.

CONTEÚDO LÍQUIDO:

- A declaração do conteúdo líquido deve seguir o disposto na Portaria INMETRO nº 249, de 9 de junho de 2021, ou outra que lhe vier a substituir.



IDENTIFICAÇÃO DE ORIGEM:

- o nome (razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca;
- o endereço completo;
- o país de origem e município;
- o número de registro ou código de identificação do estabelecimento fabricante junto ao órgão competente;
- o nome (razão social) e o endereço do importador, no caso de alimentos importados.
- Para a identificação da origem deve ser utilizada uma das seguintes expressões:
 - "Fabricado em...";
 - "Produto ...";
 - "Indústria ...".



IDENTIFICAÇÃO DE LOTE:

- A declaração da identificação do lote deve ser realizada de forma visível, legível por meio:
 - da letra "L" seguida de um código chave;
 - da data de fabricação, embalagem ou prazo de validade, seguidas, pelo menos, do dia e mês ou do mês e o ano.
- O lote deve ser determinado pelo fabricante, produtor ou fracionador do alimento, segundo seus critérios.



PRAZO DE VALIDADE:

- O prazo de validade deve ser precedida por uma das expressões:
 - "consumir antes de...";
 - "válido até...";
 - "validade...";
 - "val...";
 - "venc...";
 - "consumir preferencialmente antes de...".
- Ser seguida da declaração da data de validade, contendo, pelo menos:
 - o dia e o mês, para produtos que tenham prazo de validade igual ou inferior a três meses;
 - o mês e o ano, para produtos que tenham prazo de validade superior a três meses.

INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO, PREPARO E USO:

- No caso de alimentos que exijam condições especiais para sua conservação ou que possam sofrer alterações após a abertura da embalagem, a declaração deve ser acompanhada:
- de informações sobre as precauções necessárias para manutenção das características do alimento;
- da indicação das temperaturas máxima e mínima para a conservação do alimento;
- do tempo que o fabricante garante sua durabilidade nessas condições.



ROTULAGEM FRONTAL:

LIMITES DE AÇÚCARES ADICIONADOS, GORDURAS SATURADAS E SÓDIO PARA FINS DE DECLARAÇÃO DA ROTULAGEM NUTRICIONAL FRONTAL.

Nutrientes	Alimentos sólidos ou semissólidos	Alimentos líquidos
Açúcares adicionados	Quantidade maior ou igual a 15 g de açúcares adicionados por 100 g do alimento.	Quantidade maior ou igual a 7,5 g de açúcares adicionados por 100 ml do alimento.
Gorduras saturadas	Quantidade maior ou igual a 6 g de gorduras saturadas por 100 g do alimento.	Quantidade maior ou igual a 3 g de gorduras saturadas por 100 ml do alimento.
Sódio	Quantidade maior ou igual a 600 mg de sódio por 100 g do alimento.	Quantidade maior ou igual a 300 mg de sódio por 100 ml do alimento.

ROTULAGEM FRONTAL:

Modelos que devem ser usados em alimentos cujas quantidades de açúcares adicionados, gorduras saturadas e sódio sejam iguais ou superiores aos limites definidos.



ROTULAGEM FRONTAL:



OBRIGADA!

Contato:
latoyasapisfoodsolution.com.br
www.apisfoodsolution.com.br

APÊNDICE 5: Check list automatizado através de uma planilha no Excel, segundo a RDC 275/2022.

RELATÓRIO - CHECK LIST/AUDITORIA BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO					
Avaliação com base na RDC ANVISA nº 275/2002. EMPRESA: DATA DO CHECK LIST/AUDITORIA: RESPONSÁVEL PELA AUDITORIA: C: Conforme. NC: Não Conforme. NA: Não se aplica					
AVALIAÇÃO	C	NC	NA	OBSERVAÇÕES	SOLUÇÕES PROPOSTAS
1. EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES					
1.1 ÁREA EXTERNA:					
1.1.1 Área externa livre de focos de insalubridade, de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, de vetores e outros animais no pátio e vizinhança; de focos de poeira; de acúmulo de lixo nas imediações, de água estagnada, dentre outros.					
1.1.2 Vias de acesso interno com superfície dura ou pavimentada, adequada ao trânsito sobre rodas, escoamento adequado e limpas.					
Soma	0	0	0		
1.2 ACESSO:					
1.2.1 Direto, não comum a outros usos (habitação).					
Soma	0	0	0		
1.3 ÁREA INTERNA:					
1.3.1 Área interna livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.					
Soma	0	0	0		
1.4 PISO:					
1.4.1 Material que permite fácil e apropriada higienização (liso, resistente, drenados com declive, impermeável e outros).					
1.4.2 Em adequado estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, trincas, buracos e outros).					

1.4.3 Sistema de drenagem dimensionado adequadamente, sem acúmulo de resíduos. Drenos, ralos sifonados e grelhas colocados em locais adequados de forma a facilitar o escoamento e proteger contra a entrada de baratas, roedores etc.					
Soma	0	0	0		
1.5 TETOS:					
1.5.1 Acabamento liso, em cor clara, impermeável, de fácil limpeza e, quando for o caso, desinfecção.					
1.5.2 Em adequado estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor, descascamentos e outros).					
Soma	0	0	0		
1.6 PAREDES E DIVISÓRIAS:					
1.6.1 Acabamento liso, impermeável e de fácil higienização até uma altura adequada para todas as operações. De cor clara.					
1.6.2 Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).					
1.6.3 Existência de ângulos abaulados entre as paredes e o piso e entre as paredes e o teto.					
Soma	0	0	0		
1.7 PORTAS:					
1.7.1 Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.					
1.7.2 Portas externas com fechamento automático (mola, sistema eletrônico ou outro) e com barreiras adequadas para impedir entrada de vetores e outros animais (telas milimétricas ou outro sistema).					
1.7.3 Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).					
Soma	0	0	0		
1.8 JANELAS E OUTRAS ABERTURAS:					
1.8.1 Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.					

1.8.2 Existência de proteção contra insetos e roedores (telas milimétricas ou outro sistema).					
1.8.3 Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).					
Soma	0	0	0		
1.9 ESCADAS, ELEVADORES DE SERVIÇO, MONTACARGAS E ESTRUTURAS AUXILIARES:					
1.9.1 Construídos, localizados e utilizados de forma a não serem fontes de contaminação.					
1.9.2 De material apropriado, resistente, liso e impermeável, em adequado estado de conservação.					
Soma	0	0	0		
1.10 INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E VESTIÁRIOS PARA OS MANIPULADORES:					
1.10.1 Quando localizados isolados da área de produção, acesso realizado por passagens cobertas e calçadas.					
1.10.2 Independentes para cada sexo (conforme legislação específica), identificados e de uso exclusivo para manipuladores de alimentos.					
1.10.3 Instalações sanitárias com vasos sanitários; mictórios e lavatórios íntegros e em proporção adequada ao número de empregados (conforme legislação específica).					
1.10.4 Instalações sanitárias servidas de água corrente, dotadas preferencialmente de torneira com acionamento automático e conectadas à rede de esgoto ou fossa séptica.					
1.10.5 Ausência de comunicação direta (incluindo sistema de exaustão) com a área de trabalho e de refeições.					
1.10.6 Portas com fechamento automático (mola, sistema eletrônico ou outro).					
1.10.7 Pisos e paredes adequadas e apresentando satisfatório estado de conservação.					
1.10.8 Iluminação e ventilação adequadas.					

1.10.9 Instalações sanitárias dotadas de produtos destinados à higiene pessoal: papel higiênico, sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e anti-séptico, toalhas de papel não reciclado para as mãos ou outro sistema higiênico e seguro para secagem.					
1.10.10 Presença de lixeiras com tampas e com acionamento não manual.					
1.10.11 Coleta freqüente do lixo.					
1.10.12 Presença de avisos com os procedimentos para lavagem das mãos.					
1.10.13 Vestiários com área compatível e armários individuais para todos os manipuladores.					
1.10.14 Duchas ou chuveiros em número suficiente (conforme legislação específica), com água fria ou com água quente e fria.					
1.10.15 Apresentam-se organizados e em adequado estado de conservação.					
Soma	0	0	0		
1.11 INSTALAÇÕES SANITÁRIAS PARA VISITANTES E OUTROS:					
1.11.1 Instaladas totalmente independentes da área de produção e higienizados.					
Soma	0	0	0		
1.12 LAVATÓRIOS NA ÁREA DE PRODUÇÃO:					
1.12.1 Existência de lavatórios na área de manipulação com água corrente, dotados preferencialmente de torneira com acionamento automático, em posições adequadas em relação ao fluxo de produção e serviço, e em número suficiente de modo a atender toda a área de produção.					
1.12.2 Lavatórios em condições de higiene, dotados de sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e anti-séptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem e coletor de papel acionados sem contato manual.					
Soma	0	0	0		
1.13 ILUMINAÇÃO E INSTALAÇÃO ELÉTRICA:					

1.13.1 Natural ou artificial adequada à atividade desenvolvida, sem ofuscamento, reflexos fortes, sombras e contrastes excessivos.					
1.13.2 Luminárias com proteção adequada contra quebras e em adequado estado de conservação. preventiva.					
1.13.3 Instalações elétricas embutidas ou quando exteriores revestidas por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos.					
Soma	0	0	0		
1.14 VENTILAÇÃO E CLIMATIZAÇÃO:					
1.14.1 Ventilação e circulação de ar capazes de garantir o conforto térmico e o ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão e condensação de vapores sem causar danos à produção.					
1.14.2 Ventilação artificial por meio de equipamento(s) higienizado(s) e com manutenção adequada ao tipo de equipamento.					
1.14.3 Ambientes climatizados artificialmente com filtros adequados.					
1.14.4 Existência de registro periódico dos procedimentos de limpeza e manutenção dos componentes do sistema de climatização (conforme legislação específica) afixado em local visível.					
1.14.5 Sistema de exaustão e ou insuflamento com troca de ar capaz de prevenir contaminações.					
1.14.6 Sistema de exaustão e ou insuflamento dotados de filtros adequados.					
1.14.7 Captação e direção da corrente de ar não seguem a direção da área contaminada para área limpa.					
Soma	0	0	0		
1.15 HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES:					
1.15.1 Existência de um responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado.					
1.15.2 Frequência de higienização das instalações adequada.					
1.15.3 Existência de registro da higienização. A planilha de controle do POP 01 (PL 01) – Higienização das Instalações, Equipamentos,					

Móveis e Utensílios está corretamente preenchida (frequência - monitorização: diária e verificação: mensal)?					
1.15.4 Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde.					
1.15.5 Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação.					
1.15.6 A diluição dos produtos de higienização, tempo de contato e modo de uso/aplicação obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante.					
1.15.7 Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado.					
1.15.8 Disponibilidade e adequação dos utensílios (escovas, esponjas etc.) necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação.					
1.15.9 Higienização adequada.					
Soma	0	0	0		
1.16 CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS:					
1.16.1 Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.					
1.16.2 Adoção de medidas preventivas e corretivas com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação de vetores e pragas urbanas.					
1.16.3 Em caso de adoção de controle químico, existência de comprovante de execução do serviço expedido por empresa especializada.					
A Planilha de Controle de Vetores e Pragas Urbanas (PL 05) está corretamente preenchida (frequência - monitorização: semanal e verificação: mensal)?					
A Planilha de Controle de Visualização de Pragas (PL 06) está corretamente preenchida (frequência - monitorização: semanal e verificação: mensal)?					
Soma	0	0	0		
1.17 ABASTECIMENTO DE ÁGUA:					
1.17.1 Sistema de abastecimento ligado à rede pública.					

1.17.2 Sistema de captação própria, protegido, revestido e distante de fonte de contaminação.					
1.17.3 Reservatório de água acessível com instalação hidráulica com volume, pressão e temperatura adequados, dotado de tampas, em satisfatória condição de uso, livre de vazamentos, infiltrações e descascamentos.					
1.17.4 Existência de responsável comprovadamente capacitado para a higienização do reservatório da água.					
1.17.5 Adequada frequência de higienização do reservatório de água.					
1.17.6 Existência de registro da higienização do reservatório de água ou comprovante de execução de serviço em caso de terceirização.					
A Planilha de Controle de Higienização dos reservatórios de água (PL 02) está corretamente preenchida (frequência - monitorização e verificação: semestral)?					
1.17.7 Encanamento em estado satisfatório e ausência de infiltrações e interconexões, evitando conexão cruzada entre água potável e não potável.					
1.17.8 Existência de planilha de registro da troca periódica do elemento filtrante.					
1.17.9 Potabilidade da água atestada por meio de laudos laboratoriais, com adequada periodicidade, assinados por técnico responsável pela análise ou expedidos por empresa terceirizada.					
1.17.10 Disponibilidade de reagentes e equipamentos necessários à análise da potabilidade de água realizadas no estabelecimento.					
1.17.11 Controle de potabilidade realizado por técnico comprovadamente capacitado.					
1.17.12 Gelo produzido com água potável, fabricado, manipulado e estocado sob condições sanitárias satisfatórias, quando destinado a entrar em contato com alimento ou					

superfície que entre em contato com alimento.					
1.17.13 Vapor gerado a partir de água potável quando utilizado em contato com o alimento ou superfície que entre em contato com o alimento.					
Soma	0	0	0		
1.18 MANEJO DOS RESÍDUOS:					
1.18.1 Recipientes para coleta de resíduos no interior do estabelecimento de fácil higienização e transporte, devidamente identificados e higienizados constantemente; uso de sacos de lixo apropriados. Quando necessário, recipientes tampados com acionamento não manual.					
1.18.2 Retirada freqüente dos resíduos da área de processamento, evitando focos de contaminação.					
1.18.3 Existência de área adequada para estocagem dos resíduos.					
Soma	0	0	0		
1.19 ESGOTAMENTO SANITÁRIO:					
1.19.1 Fossas, esgoto conectado à rede pública, caixas de gordura em adequado estado de conservação e funcionamento.					
Soma	0	0	0		
1.20 LEIAUTE:					
1.20.1 Leiaute adequado ao processo produtivo: número, capacidade e distribuição das dependências de acordo com o ramo de atividade, volume de produção e expedição.					
1.20.2 Áreas para recepção e depósito de matéria prima, ingredientes e embalagens distintas das áreas de produção, armazenamento e expedição de produto final.					
Soma	0	0	0		
2. EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS					
2.1 EQUIPAMENTOS:					
2.1.1 Equipamentos da linha de produção com desenho e número adequado ao ramo.					

2.1.2 Dispostos de forma a permitir fácil acesso e higienização adequada.					
2.1.3 Superfícies em contato com alimentos lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante.					
2.1.4 Em adequado estado de conservação e funcionamento.					
2.1.5 Equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros), bem como os destinados ao processamento térmico, com medidor de temperatura localizado em local apropriado e em adequado funcionamento.					
2.1.6 Existência de planilhas de registro da temperatura, conservadas durante período adequado. A Planilha de Controle de Temperaturas dos Alimentos Armazenados (PL 01) está corretamente preenchida (frequência - monitorização: diária e verificação: mensal)?					
2.1.7 Existência de registros que comprovem que os equipamentos e maquinários passam por manutenção preventiva. A Planilha de Controle de Manutenção Preventiva e Calibração de Equipamentos (PL 03) está corretamente preenchida (frequência - monitorização: depende do equipamento (ver cronograma) e verificação: mensal)?					
2.1.8 Existência de registros que comprovem a calibração dos instrumentos e equipamentos de medição ou comprovante da execução do serviço quando a calibração for realizada por empresas terceirizadas.					
Soma	0	0	0		
2.2 MÓVEIS: (mesas, bancadas, vitrines, estantes)					
2.2.1 Em número suficiente, de material apropriado, resistentes, impermeáveis; em adequado estado de conservação, com superfícies íntegras.					
2.2.2 Com desenho que permita uma fácil higienização (lisos, sem rugosidades e frestas).					

Soma	0	0	0		
2.3 UTENSÍLIOS:					
2.3.1 Material não contaminante, resistentes à corrosão, de tamanho e forma que permitam fácil higienização: em adequado estado de conservação e em número suficiente e apropriado ao tipo de operação utilizada.					
2.3.2 Armazenados em local apropriado, de forma organizada e protegidos contra a contaminação.					
Soma	0	0	0		
2.4 HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E MAQUINÁRIOS, E DOS MÓVEIS E UTENSÍLIOS:					
2.4.1 Existência de um responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado.					
2.4.2 Frequência de higienização das instalações adequada.					
2.4.3 Existência de registro da higienização. A planilha de controle do POP 01 (PL 01) – Higienização das Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios está corretamente preenchida (frequência - monitorização: diária e verificação: mensal)?					
2.4.4 Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde.					
2.4.5 Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação.					
2.4.6 Diluição dos produtos de higienização, tempo de contato e modo de uso/aplicação obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante.					
2.4.7 Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado.					
2.4.8 Disponibilidade e adequação dos utensílios necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação.					
2.4.9 Adequada higienização.					
Soma	0	0	0		
3. MANIPULADORES					
3.1 VESTUÁRIO:					
3.1.1 Utilização de uniforme de trabalho de cor clara, adequado à atividade e exclusivo para área de produção.					

3.1.2 Limpos e em adequado estado de conservação.					
3.1.3 Asseio pessoal: boa apresentação, asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos, etc.); manipuladores barbeados, com os cabelos protegidos.					
O Check list 01 - Verificação da higiene pessoal dos colaboradores está corretamente preenchido (frequência - monitorização: semanal e verificação: mensal)?					
Soma	0	0	0		
3.2 HÁBITOS HIGIÊNICOS:					
3.2.1 Lavagem cuidadosa das mãos antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção e depois do uso de sanitários.					
3.2.2 Manipuladores não espirram sobre os alimentos, não cospem, não tosem, não fumam, não manipulam dinheiro ou não praticam outros atos que possam contaminar o alimento.					
3.2.3 Cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais apropriados.					
Soma	0	0	0		
3.3 ESTADO DE SAÚDE:					
3.3.1 Ausência de afecções cutâneas, feridas e supurações; ausência de sintomas e infecções respiratórias, gastrointestinais e oculares.					
Soma	0	0	0		
3.4 PROGRAMA DE CONTROLE DE SAÚDE:					
3.4.1 Existência de supervisão periódica do estado de saúde dos manipuladores.					
3.4.2 Existência de registro dos exames realizados.					
Soma	0	0	0		
3.5 EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL:					
3.5.1 Utilização de Equipamento de Proteção Individual.					
A Ficha de Controle de Entrega de Equipamento de Proteção Individual - EPI está corretamente preenchida, para cada colaborador?					

Soma	0	0	0		
3.6 PROGRAMA DE CAPACITAÇÃO DOS MANIPULADORES E SUPERVISÃO:					
3.6.1 Existência de programa de capacitação adequado e contínuo relacionado à higiene pessoal e à manipulação dos alimentos.					
3.6.2 Existência de registros dessas capacitações.					
3.6.3 Existência de supervisão da higiene pessoal e manipulação dos alimentos.					
3.6.4 Existência de supervisor comprovadamente capacitado.					
Soma	0	0	0		
4. PRODUÇÃO E TRANSPORTE DO ALIMENTO					
4.1 MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS:					
4.1.1 Operações de recepção da matéria-prima, ingredientes e embalagens são realizadas em local protegido e isolado da área de processamento.					
4.1.2 Matérias-primas, ingredientes e embalagens inspecionados na recepção.					
4.1.3 Existência de planilhas de controle na recepção (temperatura e características sensoriais, condições de transporte e outros). A Planilha de Controle de Recebimento de Matérias-Primas (PL 07) está corretamente preenchida (frequência - monitorização: diária e verificação: mensal)?					
4.1.4 Matérias-primas e ingredientes aguardando liberação e aqueles aprovados estão devidamente identificados.					
4.1.5 Matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovados no controle efetuado na recepção são devolvidos imediatamente ou identificados e armazenados em local separado.					
4.1.6 Rótulos da matéria-prima e ingredientes atendem à legislação.					
4.1.7 Critérios estabelecidos para a seleção das matérias-primas são baseados na segurança do alimento.					
4.1.8 Armazenamento em local adequado e organizado; sobre estrados distantes do piso, ou sobre paletes, bem conservados e limpos, ou sobre outro sistema aprovado,					

afastados das paredes e distantes do teto de forma que permita adequada higienização, iluminação e circulação de ar.					
4.1.9 Uso das matérias-primas, ingredientes e embalagens respeita a ordem de entrada dos mesmos, sendo observado o prazo de validade.					
4.1.10 Acondicionamento adequado das embalagens a serem utilizadas.					
4.1.11 Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de matérias-primas e ingredientes.					
Alimentos armazenados fora da embalagem original estão devidamente identificados?					
Soma	0	0	0		
4.2 FLUXO DE PRODUÇÃO:					
4.2.1 Locais para pré - preparo ("área suja") isolados da área de preparo por barreira física ou técnica.					
4.2.2 Controle da circulação e acesso do pessoal.					
4.2.3 Conservação adequada de materiais destinados ao reprocessamento.					
4.2.4 Ordenado, linear e sem cruzamento.					
Soma	0	0	0		
4.3 ROTULAGEM E ARMAZENAMENTO DO PRODUTO-FINAL:					
4.3.1 Dizeres de rotulagem com identificação visível e de acordo com a legislação vigente.					
4.3.2 Produto final acondicionado em embalagens adequadas e íntegras.					
4.3.3 Alimentos armazenados separados por tipo ou grupo, sobre estrados distantes do piso, ou sobre paletes, bem conservados e limpos ou sobre outro sistema aprovado, afastados das paredes e distantes do teto de forma a permitir adequada higienização, iluminação e circulação de ar.					
4.3.4 Ausência de material estranho, estragado ou tóxico.					
4.3.5 Armazenamento em local limpo e conservado					
4.3.6 Controle adequado e existência de planilha de registro de					

temperatura, para ambientes com controle térmico.					
4.3.7 Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de alimentos.					
4.3.8 Produtos avariados, com prazo de validade vencido, devolvidos ou recolhidos do mercado devidamente identificados e armazenados em local separado e de forma organizada.					
4.3.9 Produtos finais aguardando resultado analítico ou em quarentena e aqueles aprovados devidamente identificados.					
Soma	0	0	0		
4.4 CONTROLE DE QUALIDADE DO PRODUTO FINAL:					
4.4.1 Existência de controle de qualidade do produto final.					
4.4.2 Existência de programa de amostragem para análise laboratorial do produto final.					
4.4.3 Existência de laudo laboratorial atestando o controle de qualidade do produto final, assinado pelo técnico da empresa responsável pela análise ou expedido por empresa terceirizada.					
4.4.4 Existência de equipamentos e materiais necessários para análise do produto final realizadas no estabelecimento.					
Soma	0	0	0		
4.5 TRANSPORTE DO PRODUTO FINAL:					
4.5.1 Produto transportado na temperatura especificada no rótulo.					
4.5.2 Veículo limpo, com cobertura para proteção de carga. Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.					
4.5.3 Transporte mantém a integridade do produto.					
4.5.4 Veículo não transporta outras cargas que comprometam a segurança do produto.					
4.5.5 Presença de equipamento para controle de temperatura quando se transporta alimentos que necessitam de condições especiais de conservação.					
Soma	0	0	0		
5. DOCUMENTAÇÃO					
5.1 MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO:					

5.1.1 Operações executadas no estabelecimento estão de acordo com o Manual de Boas Práticas de Fabricação.					
Soma	0	0	0		
5.2 PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS:					
5.2.1 Higienização das instalações, equipamentos e utensílios:					
5.2.1.1 Existência de POP estabelecido para este item.					
5.2.1.2 POP descrito está sendo cumprido.					
Soma	0	0	0		
5.2.2 Controle de potabilidade da água:					
5.2.2.1 Existência de POP estabelecido para controle de potabilidade da água.					
5.2.2.2 POP descrito está sendo cumprido.					
Soma	0	0	0		
5.2.3 Higiene e saúde dos manipuladores:					
5.2.3.1 Existência de POP estabelecido para este item.					
5.2.3.2 POP descrito está sendo cumprido.					
Soma	0	0	0		
5.2.4 Manejo dos resíduos:					
5.2.4.1 Existência de POP estabelecido para este item.					
5.2.4.2 O POP descrito está sendo cumprido.					
Soma	0	0	0		
5.2.5 Manutenção preventiva e calibração de equipamentos:					
5.2.5.1 Existência de POP estabelecido para este item.					
5.2.5.2 O POP descrito está sendo cumprido.					
Soma	0	0	0		
5.2.6 Controle integrado de vetores e pragas urbanas:					
5.2.6.1 Existência de POP estabelecido para este item.					
5.2.6.2 O POP descrito está sendo cumprido.					
Soma	0	0	0		
5.2.7 Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens:					
5.2.7.1 Existência de POP estabelecido para este item.					
5.2.7.2 O POP descrito está sendo cumprido.					
Soma	0	0	0		
5.2.8 Programa de recolhimento de alimentos:					

5.2.8.1 Existência de POP estabelecido para este item. A Planilha de Controle de Planilha de Controle de Distribuição dos Alimentos (PL 09) está corretamente preenchida (frequência - monitorização: diária e verificação: mensal)?					
5.2.8.2 O POP descrito está sendo cumprido.					
Soma	0	0	0		
TOTAL	C	NC	NA		
	0	0	0		
SOMA TOTAL	0				
%	#DIV/0!	#DI V/0!	#DI V/0!		

APÊNDICE 6: Modelo de ficha técnica de custo.

<p>Quiche de cogumelos</p> <p>Código: Q 001</p> <p>Rendimento: 1,440 kg</p> <p>Número de porções: 8 fatias (180g/fatia)</p>				
Ingredientes da receita				
Ingrediente	Quantidade	Unidade de medida (g, Kg, mL, litros)	Custo un.medida	Custo para a receita
Farinha de trigo	250	g		
Manteiga sem sal gelada	200	g		
Sal	5	g		
Água gelada	55	g		
Cogumelo Paris	200	g		
Cogumelo Shiitake	200	g		
Sal	5	g		
Azeite	15	g		
Vinho Branco	70	g		
Creme de leite	400	g		
Queijo parmesão ralado	200	g		
Ovo	140	g		
Total		1740		
Custo por porção			R\$	-
Preço de venda por porção				
Margem de lucro				

Modo de Preparo	Fotos Preparo
<p>1) Massa: Você pode fazer a mão, no processador ou na batedeira planetária.</p> <p>2) Misturar a farinha de trigo, o sal e a manteiga em cubos, bem gelada, até obter uma c</p> <p>3) Coloque a água aos poucos e comece a apertar a massa para ganhar forma. Não há necessidade de sovar a massa, pois você não quer ativar o glúten da farinha.</p> <p>4) Quando a massa estiver formada, faça uma bola, enrole com papel filme e leve à geladeira por no mínimo 2 horas. O ideal é fazer de um dia para o outro.</p> <p>5) Para abrir a massa utilize superfície enfarinhada ou abra com dois plásticos.</p> <p>6) Coloque a massa aberta em uma assadeira de fundo removível (22cm) e vá apertando até que ela cubra todo o fundo e as laterais da assadeira.</p> <p>7) Faça furos no fundo para a massa não subir ao assar.</p> <p>8) Recheio: Aqueça a frigideira, coloque o azeite, os cogumelos e refogue por 2 minutos. Acrescente o sal e refogue por mais 2 minutos.</p> <p>9) . Acrescente o vinho branco e deixe o álcool evaporar. Desligue o fogo e transfira para uma vasilha e deixe esfriar.</p> <p>10) Coloque o creme de leite e misture com um fouet. Acrescente os ovos e mexa novamente. Coloque o queijo parmesão e mexa novamente.</p> <p>11) Pré-aqueça o forno a 200°C por 15 minutos.</p> <p>12) Leve a massa ao forno por 20 minutos à 180°C.</p> <p>13) Retire do forno, coloque o recheio e volte para assar por mais 20 a 30 minutos ou até</p> <p>14) Espere esfriar um pouco para desenformar.</p>	   