

Modalidade do trabalho: Relatório técnico-científico
Evento: VI Mostra de Iniciação Científica Júnior

O DESAFIO DE PRODUZIR: BARREIRAS À ADOÇÃO E MANUTENÇÃO ÀS NORMAS PÚBLICAS DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS¹

Emanuela Armani Maioli Seccon Volpato², Bruno Prates Da Silva³, Francisco Sperotto Flores⁴.

¹ Projeto de Pesquisa realizado no Instituto Federal Farroupilha Campus Santo Augusto através do Programa de Apoio à Iniciação Científica no Ensino Técnico - PAIC ET1 e do Programa de Apoio à Produção Científica - PAPC.

² Bolsista Programa de Apoio à Iniciação Científica no Ensino Técnico - PAIC ET1. Discente do Curso Técnico em Administração - IFFarroupilha Campus Santo Augusto.

³ Bolsista do Programa de Apoio à Iniciação Científica no Ensino Técnico - PAIC ET1. Discente do Curso Técnico em Administração - IFFarroupilha Campus Santo Augusto.

⁴ Francisco Sperotto Flores - Mestre em Administração – UNISINOS. Assistente em Administração - IFFarroupilha Campus Santo Augusto. E-mail:francisco.flores@iffarroupilha.edu.br

INTRODUÇÃO

Os sucessivos casos de problemas sanitários e de contaminação relacionados à manipulação inadequada ou a fraudes dentro da indústria alimentícia, como os recentes casos de adição de água e ureia ao leite cru no estado do Rio Grande do Sul, faz com que governos, instituições e empresas do complexo agroalimentar passem a introduzir uma série de normas e padrões de produção. A adoção de normas alimentares, definidas como parâmetros estabelecidos por instituições públicas ou privadas para segregar produtos semelhantes em categorias e descreve-los com terminologia consistente de forma a facilitar seu entendimento pelo mercado (GIOVANNUCCI; REARDON, 2001), tem por objetivo certificar que são empregados os mais altos padrões de qualidade dos processos produtivos e de distribuição de alimentos, assegurando a confiança do mercado sobre as cadeias agroalimentares através da disponibilização de informações que facilitem as decisões de compras de produtos alimentícios (ESCANCIANO; SANTOS-VIJANDE, 2014).

As melhorias sobre a segurança e qualidade resultantes da imposição legal de normas de produção fizeram com que a produção de alimentos se tornasse mais segura do que nunca (TRIENEKENS; ZUURBIER, 2008). Os requerimentos legais levaram as agroindústrias a implementar uma série de ferramentas, como boas práticas de fabricação (BPF) e a análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC), melhorando o controle de qualidade, rastreabilidade e qualidade do produto, além de reduzir os riscos associados a contaminação ou doenças transmitidas por alimentos. Essas melhorias dentro das cadeias produtivas alimentares possibilitaram elevar elevando os níveis de confiança dos mercados consumidores, e contribuíram para um aumento de competitividade das agroindústrias através do aumento de eficiência operacional, redução de custos de transação dentro das cadeias produtivas e eliminação de barreiras ao comércio internacional (VIEIRA; TRAILL, 2007).

Por outro lado a falta de um ambiente institucional favorável, a proliferação e a falta de harmonização entre as normas existentes em cada mercado além dos custos de modernização de equipamentos e infraestrutura, formação de pessoal e das taxas de certificação dificultam a adequação as normas por pequenas e médias empresas (SUBERVIE; VAGNERON, 2013). As dificuldades enfrentadas por estas empresas no processo de adequação das suas estruturas

Modalidade do trabalho: Relatório técnico-científico

Evento: VI Mostra de Iniciação Científica Júnior

produtivas às normas de produção acabam comprometendo, em um prazo, a sua capacidade em se manter competitivas e a sua sobrevivência no médio e longo prazo.

O presente trabalho tem por objetivo identificar as principais barreiras enfrentadas por pequenas e médias empresas agroalimentares para se adequar e manter os requisitos impostos por normas públicas de segurança do alimento. A identificação destas restrições é de fundamental importância por possibilitar a proposição de meios para que estas empresas possam atender as normas de produção através da ampliação da gama de serviços de apoio, capacitação de pessoas, inovação e transferência de tecnologia, podendo resultar em ganhos de competitividade e externalidades positivas às comunidades locais através da criação de emprego e renda.

MÉTODOS

Para alcançar os resultados pretendidos, em um primeiro momento foi realizado um levantamento bibliográfico e documental buscando mapear os participantes das cadeias produtivas de alimentos na região Noroeste do Rio Grande do Sul, dando ênfase às cadeias produtivas onde há a agregação de valor dos produtos locais através da agroindustrialização. Após este levantamento foram realizadas entrevistas semi-estruturadas com profissionais envolvidos com a inspeção sanitária, suporte técnico e transferência de tecnologia para as agroindústrias buscando identificar fatores que influenciam a adoção das alimentares.

A partir das evidências obtidas do levantamento bibliográfico e documental e das entrevistas com especialistas, foi conduzido um estudo de múltiplos casos através de informações obtidas através de entrevistas semi-estruturadas com os proprietários e responsáveis pela gestão operacional de quatro pequenas e médias empresas produtoras de alimentos localizadas na região Noroeste do Rio Grande do Sul. As entrevistas realizadas foram gravadas e posteriormente transcritas. As informações obtidas foram analisadas utilizando técnicas de análise de conteúdo conforme as recomendações de Bardin (2011).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foram estudadas quatro empresas familiares (chamadas de EmpA, EmpB, EmpC e EmpD) localizadas na região noroeste do estado do Rio Grande do Sul. A EmpA é uma empresa de pequeno porte que atende aos requisitos de inspeção estadual, possuindo portfólio diversificado de produtos, como doces derivados de amendoim, rapaduras e bolachas e que conta com 15 funcionários na sua unidade de produção. A empresa é inspecionada uma vez ao ano, onde geralmente é solicitada uma série de ajustes nas estruturas e processos de produção. A empresa busca melhorar continuamente seus processos de produção e de segurança alimentar, entretanto à disponibilidade limitada de recursos financeiros, muitas vezes acaba postergando a realização das modificações solicitadas pela inspeção, o que pode levar à aplicação de métodos de controle de qualidade e equipamentos inadequados de acordo com as normas de segurança alimentar até que seja realizada uma nova inspeção.

A EmpB é um frigorífico de médio porte certificado por inspeção estadual, especializado no abate de carne bovina com capacidade de abate de aproximadamente 1.100 animais por mês. Devido à diferença de porte da empresa e de risco de contaminação de produto durante a fase de produção, a empresa passa por processo de inspeção sanitária e de segurança do alimento consideravelmente mais rigoroso. A empresa deve passar pelo monitoramento diário de um inspetor veterinário, a fim

Modalidade do trabalho: Relatório técnico-científico

Evento: VI Mostra de Iniciação Científica Júnior

de certificar a conformidade no processo de abate com os padrões de segurança do alimento, no entanto, ocorrem falhas constantes neste processo devido à falta de disponibilidade de pessoal no órgão de inspeção responsável.

Já as empresas EmpC e EmpD são empresas de pequeno porte que tem foco na produção de embutidos, com atuação apenas local visto que atendem apenas aos requisitos de inspeção municipal, o que impõe uma limitação clara à expansão de mercado destas empresas. Embora ambas as empresas tenham planos para se adequar aos requisitos necessários para obter a certificação por inspeção estadual, os custos elevados para adequação das suas unidades produtivas aos requisitos da inspeção e com o pagamento de taxas de certificação além do excesso de tramites burocráticos necessário, fizeram com que as empresas postergassem seus planos de expansão.

Os resultados apontam que, em todas as empresas estudadas, a baixa escolaridade da força de trabalho envolvida na produção limita capacidade de disseminação e a absorção de conhecimento técnico especializado necessário à adequação dos processos produtivos a novas normas de segurança alimentar. Devido a esta dificuldade de absorver o conhecimento, as empresas enfrentam forte resistência dos seus funcionários a mudanças no ambiente de produção, desafiando-as a encontrar meios de codificar a informação técnica de forma a ser compreendida e aplicada aos seus processos de produção.

CONCLUSÃO

O estudo aqui relatado tem por objetivo identificar as principais barreiras enfrentadas por pequenas e médias empresas agroalimentares para se adequar e manter os requisitos impostos por normas públicas de segurança do alimento. O baixo nível de escolaridade da força de trabalho, a resistência dos funcionários em fazer mudanças nos processos de produção e a pouca disponibilidade de recursos financeiros para a realização de investimentos são barreiras internas que limitam a capacidade de as empresas adaptarem seus processos de produção às normas alimentares.

Ao mesmo tempo o excesso de burocracia e as inconsistências do processo de inspeção são barreiras externas ao processo de a adaptação destas empresas às normas públicas de segurança do alimento. A falta de uma política pública adequada de segurança e inspeção do alimento compromete a capacidade de estas empresas crescerem e se manterem competitivas e cria incentivos para que as estas empresas atuem de forma oportunista colocando em risco a saúde pública e a confiança dos mercados consumidores sobre as cadeias produtivas de alimentos.

Diante destas dificuldades o estudo sugere o desenvolvimento de políticas públicas que visem aumentar a capacidade de pequenas e médias empresas cumprirem com as normas públicas e privadas como forma de diminuir o risco de problemas à saúde relacionados ao consumo alimentos impróprios e aumentar a capacidade de estas empresas obter e manter os requisitos estabelecidos pelas normas públicas de segurança do alimento.

BIBLIOGRAFIA

- BARDIN, L. Análise de Conteúdo. Lisboa: Edições 70, 2011.
ESCANCIANO, C; SANTOS-VIJANDE, ML. Reasons and constraints to implementing an ISO 22000 food safety management system: Evidence from Spain. Food Control, 40, 50–57, 2014.

Modalidade do trabalho: Relatório técnico-científico

Evento: VI Mostra de Iniciação Científica Júnior

GIOVANNUCCI, D., REARDON, T. Understanding grades and standards and how to apply them. In: Giovannuci, D. (Ed.), A Guide to Developing Agricultural Markets and Agro-enterprises. The World Bank, Washington, 2001.

SUBERVIE, Julie; VAGNERON, Isabelle. A drop of water in the Indian Ocean? The impact of GlobalGap certification on Lychee farmers in Madagascar. World Development, v. 50, p. 57-73, 2013.

TRIENEKENS, J., ZUURBIER, P. Quality and safety standards in the food industry, developments and challenges. International Journal of Production Economics, v. 113, p. 107-122, 2008.

VIEIRA, Luciana Marques; TRAILL, W. Bruce. The role of food standards in international trade: evidence from Brazilian beef exports to the EU market. Journal of International Development, v. 19, n. 6, p. 755-764, 2007.