

## **AVANÇOS TECNOLÓGICOS NA AGROINDÚSTRIA DE ALIMENTOS**

Coordenador: RAUL VICENZI

A região da Fronteira Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul caracteriza-se pela atividade predominantemente agrícola, que atualmente enfrenta dificuldades econômicas. A atividade exercida em potencial provém de pequenas propriedades rurais que atuam com expressividade na elaboração de produtos derivados de carne, leite, frutas e hortaliças. Como alternativa à crise econômica, vem sendo discutida a implantação de agroindústrias e o aprimoramento das agroindústrias já existentes. Através da diversificação da produção, exalta-se a necessidade de agregar valor ao produto primário melhorando a rentabilidade econômica, aproveitando a matéria prima com o mínimo de perdas e garantindo a qualidade e segurança alimentar do produto final. Assim, a atividade agroindustrial está se consolidando como fonte alternativa na região, melhorando os índices econômicos e sociais. A UNIJUÍ, através do projeto de extensão "Aprimoramento e Atualização dos Conhecimentos Científicos e Tecnológicos na Área de Alimentos" busca estreitar as relações entre o setor produtivo e a universidade através da realização de cursos e treinamentos com a finalidade de diversificar as linhas de produção na propriedade rural, buscando melhorar a renda dos produtores rurais e conduzir a obtenção de alimentos seguros. Para isso, é necessário um planejamento técnico-econômico do setor agrícola, para que se possa expandi-lo e modernizá-lo de forma a incentivar o agricultor a ser um empreendedor, realizando programas e projetos que possam elevar o padrão tecnológico existente. Com esse propósito, organizam-se eventos destinados a produtores rurais, funcionários de agroindústrias e estudantes. Os eventos são oferecidos em forma de cursos e treinamentos de capacitação tecnológica com temas voltados para as áreas de processamento de alimentos derivados de carne, leite, frutas, hortaliças e implementação de Boas Práticas de Fabricação na indústria de alimentos. Para o desenvolvimento do projeto, inicialmente realiza-se um levantamento junto ao público alvo e entidades, a fim de verificar qual o setor que apresenta maior demanda de treinamentos. A segunda etapa caracteriza-se pela busca de parcerias com alguns segmentos que já desenvolvem atividades junto ao público-alvo. A divulgação dos eventos é feita através de cartazes, folder, rádios, jornais, televisão, contatos telefônicos, correspondências, entre outros. Além disso, a divulgação conta com a participação de Prefeituras Municipais, Sindicatos dos Trabalhadores Rurais, Cooperativas de Agricultores, Vigilantes Sanitários e EMATER. Os cursos são desenvolvidos em duas etapas, sendo que a

primeira caracteriza-se por atividades teóricas, através de exposição oral, apresentação áudio visual e apostilas. A segunda parte envolve o desenvolvimento de atividades experimentais incluindo o processamento de alimentos, realizados na planta piloto do Núcleo de Alimentos do Pólo de Modernização Tecnológica Fronteira Noroeste. Ao término das atividades, realiza-se uma avaliação para verificar a aceitação do curso pelos participantes, bem como a adequação dos temas, carga horária, metodologia, organização e conhecimentos adquiridos. Além disso, registra-se as etapas dos eventos através de fotos. Após os cursos, são enviadas matérias para os meios de comunicação a fim de divulgar o evento realizado e fortalecer a divulgação dos próximos. De abril de 2004 a julho de 2005, foram realizados 12 cursos, sendo que 5 apresentam conteúdo programático na área de processamento de carnes e derivados, 4 de frutas e hortaliças, 2 de leite e derivados e 1 de Boas Práticas de Fabricação. Até o momento, contabilizam-se 184 horas/aula de cursos realizados e 240 participantes no total. Os participantes dos cursos são oriundos de 32 municípios da região, sendo eles: Alecrim, Alegria, Augusto Pestana, Boa Vista do Buricá, Cândido Godói, Cerro Largo, Doutor Maurício Cardoso, Entre Ijuís, Giruá, Guarani das Missões, Horizontina, Ibirubá, Ijuí, Nova Candelária, Panambi, Porto Mauá, Porto Xavier, Roque Gonzales, Santa Rosa, Santo Ângelo, Santo Augusto, Santo Cristo, São José do Inhacorá, São Luiz Gonzaga, São Martinho, Senador Salgado Filho, Tenente Portela, Tiradentes do Sul, Três de Maio, Tucunduva, Tupanciretã e Tuparendi. Para o momento, há três cursos programados, em estágio de divulgação, envolvendo a área de processamento de frutas, processamento de queijos e implementação de Boas Práticas de Fabricação na indústria de derivados de leite. Objetiva-se continuar realizando cursos, envolvendo o maior número de pessoas possível, assim como buscar e consolidar novas parcerias com outras instituições. Durante a execução das atividades, as principais dificuldades encontradas consistem na falta de parcerias com as entidades que realizem contribuições financeiras a fim de reduzir o custo dos cursos. Dessa maneira, é necessária a cobrança de uma pequena taxa de inscrição, a fim de custear as despesas dos treinamentos. Tendo em vista que a maioria dos participantes não possui condições financeiras para custear sua participação em um curso, encontra-se grande dificuldade para a realização dos eventos. Outro obstáculo encontrado é uma questão cultural da região e trata-se da resistência do público alvo quanto à necessidade de aperfeiçoamento. Entretanto, percebeu-se que essa resistência não é geral, tanto que foi possível formar turmas com um número significativo de participantes. De maneira geral, o projeto de extensão vem atingindo os objetivos propostos, contribuindo para o fortalecimento do setor agrícola e agroindustrial da região. Baseado na avaliação dos participantes observa-se que houve um bom índice de

aceitação dos cursos realizados. É de extrema importância a continuidade de atividades de extensão que contemplem a necessidade regional de atualização e aprimoramento dos conhecimentos a fim de fortalecer o setor agroindustrial, contribuindo para o desenvolvimento das potencialidades de arranjos produtivos regionais.