

**UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE
FACULDADE DE VETERINÁRIA
ESPECIALIZAÇÃO EM PRODUÇÃO ANIMAL. HIGIENE
E TECNOLOGIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

FÁBIO JOSÉ TARGINO MOREIRA DA SILVA JÚNIOR

**PANORAMA DA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS
DE ORIGEM ANIMAL PELA AGRICULTURA
FAMILIAR NO BRASIL:
COMERCIALIZAÇÃO, PROGRAMAS
INSTITUCIONAIS E SEGURANÇA
ALIMENTAR.**

Niterói, RJ
2022

FÁBIO JOSÉ TARGINO MOREIRA DA SILVA JÚNIOR

**PANORAMA DA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL PELA
AGRICULTURA FAMILIAR NO BRASIL: COMERCIALIZAÇÃO, PROGRAMAS
INSTITUCIONAIS E SEGURANÇA ALIMENTAR.**

Monografia apresentada ao Curso de Especialização em Produção animal, higiene e tecnologia de produtos de origem animal da Universidade Federal Fluminense, como pré-requisito para obtenção do grau de especialista.

Orientadores:

Prof^ª. Dr^ª. Maria Carmela Kasnowski Holanda Duarte

Prof^º. Dr^º. Luiz Antonio Moura Keller

Niterói, RJ
2022

Ficha catalográfica automática - SDC/BFV
Gerada com informações fornecidas pelo autor

S586p Silva júnior, Fábio José Targino Moreira da
Panorama da produção de alimentos de origem animal pela
agricultura familiar no Brasil: comercialização, programas
institucionais e segurança alimentar / Fábio José Targino
Moreira da Silva júnior ; Maria Carmela Kasnowski Holanda
Duarte, orientador ; Luiz Antônio Moura Keller, coorientador.
Niterói, 2022.
42 f. : il.

Monografia (Especialização em Produção Animal, Higiene e
Tecnologia de Produtos de Origem Animal)-Universidade Federal
Fluminense, Faculdade de Veterinária, Niterói, 2022.

1. Aquisição de alimentos. 2. Feiras livres. 3. Produção
familiar. 4. Produtos artesanais. 5. Produção intelectual.
I. Duarte, Maria Carmela Kasnowski Holanda, orientador. II.
Keller, Luiz Antônio Moura, coorientador. III. Universidade
Federal Fluminense. Faculdade de Veterinária. IV. Título.

CDD -

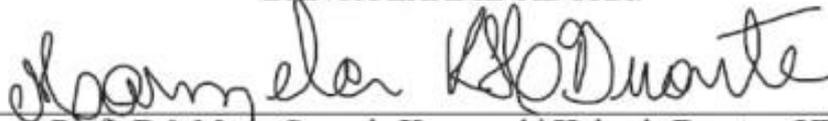
FÁBIO JOSÉ TARGINO MOREIRA DA SILVA JÚNIOR

**PANORAMA DA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL PELA
AGRICULTURA FAMILIAR NO BRASIL: COMERCIALIZAÇÃO,
PROGRAMAS INSTITUCIONAIS E SEGURANÇA ALIMENTAR.**

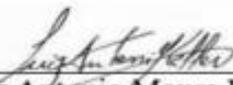
Monografia apresentada ao Programa de Especialização em Produção animal, higiene e tecnologia de produtos de origem animal da Universidade Federal Fluminense, como pré-requisito para obtenção do grau de especialização.

Aprovada em: 29/06/2022

BANCA EXAMINADORA:



Prof. Dr. Maria Carmela Kasnowski Holanda Duarte – UFF
Orientadora



Prof. Dr. Luiz Antonio Moura Keller - UFF
Co-orientador



Prof. Dr. Felipe Nael Seixas
Departamento de Ciências Veterinárias – CCA – UFPB

EPÍGRAFE

“Cabresto de cavalo e rabichola
Eu tenho pra vender, quem quer comprar
 Farinha, rapadura, e graviola
Eu tenho pra vender, quem quer comprar
 Pavio de candeeiro, panela de barro
Menino vou me embora tenho que voltar
Xaxar o meu roçado que nem boi de carro
 Alpargata de arrasto não quer me levar
Porque tem um sanfoneiro no canto da rua
 Fazendo floreio pra gente dançar
Tem o Zefa de purcina fazendo renda
 E o ronco do fole sem parar.”

Feira de Mangaio – Sivuca

AGRADECIMENTOS

As agricultoras e aos agricultores por produzirem diariamente nossos alimentos. Mulheres e homens do campo, jovens, adultos e anciões que trabalham bravamente em todas as regiões do país para encher de fartura nossas mesas, que lutam por soberania alimentar e pelo direito de continuar no campo, nos quilombos, nas aldeias, nas vilas de pescadores, no leito de rios e nas florestas, a fim de produzir, de viver e de alimentar. Em nome de meus avós maternos: Francisco Gomes de Azevedo “Chicó Gomes” (*In memorian*) e Severina de Lima Gomes “Niná merendeira” (*In memorian*) e avós paternos: Eduardo Torres “Eduardo filho de Celeste” (*In memorian*) e Inadilze Targino “Inadize que entrega merenda” (*In memorian*), por terem sido agricultores e produtores familiares, por terem criado meus pais, tios e tias, produzindo, cultivando e comercializando alimentos da terra, que agradeço aos agricultores e produtores familiares, os quais foram a grande inspiração desse trabalho. Parafraseando o grande rei do baião: Luiz Gonzaga, em sua canção que homenageia o homem da terra.

“Aonde está o homem
O homem da terra
Que trabalha o chão?
É ele o herói sem nome
Que cultiva a terra
Que nos dá pão”

O Homem da terra – Luiz Gonzaga

Aos familiares, pelo apoio, carinho e amor de família, em especial à minha mãe, Maria de Fátima de Lima Gomes, por todo amor e respeito que ela tem por mim. À Arthur Vinicius, meu sobrinho e afilhado de batismo, que nasceu durante a realização dessa especialização, por tudo que enfrentou e representa na nossa vida.

Aos professores, que dedicam sua vocação em prol de nossa formação. Em especial à professora Dr^a. Maria Carmela, por todo carinho, paciência, dedicação, amizade e trabalho em prol de minha formação. Ao professor Dr. Luiz Keller, por todo conhecimento e ensinamentos.

À professora Dr^a. Silvanda Melo por ter colaborado efetivamente em minha formação profissional, desde à graduação, por ter orientado desde os projetos de extensão na graduação, por todas as colocações e contribuições.

Ao professor Dr^o. Felipe Nael Seixas por toda amizade, carinho, orientação, oportunidades, admiração e por ter contribuído efetivamente em minha formação profissional, por aceitar fazer parte da banca examinadora deste trabalho.

À Universidade Federal Fluminense, por permitir cursar essa especialização.

Ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e a Fundação Euclides da Cunha pelo apoio financeiro concedido.

A todos, muito obrigado!

LISTA DE ILUSTRAÇÕES E QUADROS

Figura 1. Abate de ovinos por pequenos produtores do município de Araruna- Paraíba. Fonte: Arquivo do autor. p. 17

Figura 2. Buchada, prato típico nordestino, preparada com diferentes vísceras de caprinos ou ovinos. Fonte: Arquivo do Autor. p 17

Figura 3. Carne caprina exposta para comercialização na feira da Agricultura Familiar do município Areia-Paraíba. p. 27

Figura 4. Carcaças de frango expostas para comercialização na feira da Agricultura Familiar do município Areia-Paraíba. p. 27

Figura 5. Carne bovina exposta para comercialização na feira livre do município Areia-Paraíba. p. 27

LISTA DE ABREVIATURAS, SIGLAS E SÍMBOLOS

CONAB	Companhia Nacional de Abastecimento
CONSEA	Conselho Nacional de Segurança Alimentar
DAP	Declaração de Aptidão ao PRONAF
MDA	Ministério do Desenvolvimento Agrário
MDS	Ministério do Desenvolvimento Social
MAPA	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
n°.	Número
PAA	Programa de Aquisição de Alimentos
PNAE	Programa Nacional de Alimentação Escolar
POA	Produtos de Origem Animal
PRONAF	Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar
SIE	Serviço de Inspeção Estadual
SIF	Serviço de Inspeção Federal
SIM	Serviço de Inspeção Municipal
SISBI-POA	Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal
SISLEGIS	Sistema de Consulta à Legislação
SUASA	Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária

RESUMO

A agricultura familiar brasileira contribui para maior parte da produção de alimentos que abastecem a população brasileira. Um dos principais gargalos na produção de alimentos pela agricultura familiar é a comercialização de produtos por preços justos. Compreende por alimentação escolar todos os alimentos consumidos no ambiente escolar. A aquisição de alimentos da agricultura familiar ou de sistemas tradicionais de produção é regulamentada pelo poder público brasileiro, e uma das formas de garantir a comercialização desses produtos. Objetivou-se com este trabalho avaliar a produção de alimentos de origem animal por agricultores familiares e os aspectos de regulamentações, desafios e potencialidades por meio dos programas de aquisição de alimentos, com ênfase no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). O trabalho consiste em uma análise de revisão, realizada através de pesquisa em bases de dados da *Scielo*, e as regulamentações relacionadas à pesquisa temática foram catalogadas a partir de pesquisa em site do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). As políticas de aquisição de alimentos e da alimentação escolar são importantes vias de escoamento dos produtos de origem animal advindos da agricultura familiar, uma vez que garantem a aquisição de quantidades constantes de alimentos. Algumas dificuldades enfrentadas para a inclusão dos alimentos de origem animal é a necessidade de implementação de Serviços de Inspeção.

Palavras-chave: Aquisição de alimentos, feiras livres, produção familiar, produtos artesanais, produtos de origem animal.

ABSTRACT

Brazilian family farming contributes to most of the food production that supplies the Brazilian population. One of the main bottlenecks in food production by family farming is the marketing of products at fair prices. It comprises by school feeding all the food consumed in the school environment. The acquisition of food from family farming or traditional production systems is regulated by the Brazilian government, and one of the ways to ensure the commercialization of these products. The objective of this work was to evaluate the production of animal feed by family farmers and the aspects of regulations, challenges and potentialities through food acquisition programs, with emphasis on the Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). The work consists of a review analysis, carried out through research in Scielo databases, and the regulations related to thematic research were cataloged from research on website of MAPA. The policies for the acquisition of food and school feeding are important routes for the disposal of animal products from family farming, since they guarantee the acquisition of constant amounts of food. Some difficulties faced for the inclusion of animal foods is the need to implement Inspection Services.

Key-words: Animal products, family production, food fair, handmade products, purchase of food.

SUMÁRIO

LISTA DE ILUSTRAÇÕES E QUADROS, p. 7

LISTA DE ABREVIATURAS, SIGLAS E SÍMBOLOS, p. 8

RESUMO, p. 9

ABSTRACT, p. 10

1 INTRODUÇÃO, p. 13

2 OBJETIVOS, p. 14

2.1 OBJETIVO GERAL, p. 14

2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS, p. 14

3 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA, p. 15

3.1 PRODUÇÃO DE ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL PELA AGRICULTURA FAMILIAR, p. 15

3.1.1 **Produtos de origem animal**, p. 15

3.1.2 **Agricultura e agroindústria familiar**, p. 15

3.1.3 **Territorialização, cultura e arte: produtos de origem animal**, p. 18

3.2 PRODUZIR E COMERCIALIZAR PARA QUEM?, p. 18

3.3 CADEIAS CURTAS E OS CASOS DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, p. 19

3.4 COMPRAS INSTITUCIONAIS, p. 20

3.4.1 **Programa Nacional de Aquisição de Alimentos (PAA)**, p. 20

3.4.2 **Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)**, p. 20

3.5 EXIGÊNCIAS SANITÁRIAS E REGULAMENTARES, p. 21

3.5.1. **Serviços de Inspeção**, p. 21

4 METODOLOGIA, p. 24

5 RELATO DE EXPERIÊNCIA, p. 23

5.1 AS FEIRAS LIVRES COMO INSTRUMENTOS DE VALORIZAÇÃO DA PRODUÇÃO DOS AGRICULTORES FAMILIARES: UM RELATO DE EXPERIÊNCIAS A PARTIR DAS FEIRAS DO MUNICÍPIO DE AREIA, PARAÍBA, BRASIL, p. 25

5.1.1 **Introdução**, p. 25

5.1.2 **Metodologia**, p. 25

5.1.3 **Resultados e Discussão**, p. 26

5.1.4 **Considerações Finais**, p. 30

5.1.5 **Referências Bibliográficas**, p. 31

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS, p. 32

7 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS, p. 33

8 APÊNDICES, p. 39

8.1 CHECK LIST REALIZADO PARA ACOMPANHAMENTO DOS PRODUTORES FAMILIARES E FEIRANTES QUE COMERCIALIZAM SEUS PRODUTOS NA FEIRA DA AGRICULTURA FAMILIAR E NA FEIRA LIVRE DE AREIA-PARAÍBA, p. 39

8.2 QUESTIONÁRIO REALIZADO PARA ACOMPANHAMENTO DOS PRODUTORES FAMILIARES E FEIRANTES QUE COMERCIALIZAM SEUS PRODUTOS NA FEIRA DA AGRICULTURA FAMILIAR E NA FEIRA LIVRE DE AREIA-PARAÍBA, p. 41

1 INTRODUÇÃO

A agricultura familiar pode ser entendida como a atividade produtiva de alimentos e outros bens, a partir do trabalho de núcleo familiar, com estabelecimento de uma área máxima da propriedade (FERREIRA et al, 2020).

A produção de alimentos de origem animal por parte da agricultura familiar enfrenta um desafio, a comercialização, decorrente da dificuldade em atender as determinações regulamentares e de legislação, na falta de recursos para investir em tecnologias de produção, refrigeração, transporte e dinâmica de distribuição, ou pela constante sazonalidade que esses produtos enfrentam (SAMBUICHI et al, 2019).

Políticas públicas de aquisição de alimentos da agricultura familiar, como o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) contribuem para a segurança alimentar de pessoas que dependem de equipamentos públicos para alimentar-se (SALGADO, DIAS e SOUZA, 2020), além de: gerar renda, planejamento de produção e comercialização, garantia de comercialização do produzido e manutenção das atividades de produção por agricultores e agricultoras familiares (VIEIRA, BASSO e KRUGER, 2020).

Entender a dinâmica de produção e sobretudo de comercialização de produtos de origem animal (POA) é importante para avaliar o impacto de determinações regulamentares (JACOB e AZEVEDO, 2020), das dificuldades de inclusão da produção de agricultores familiares nas compras institucionais e avaliar a efetivação de políticas públicas já estabelecidas e que necessitam ser definidas e criadas.

O fortalecimento das atividades produtivas da agricultura familiar depende da extensão rural, de políticas públicas de acesso à educação, habitação, saúde e segurança no campo, assim, evitando o êxodo rural, proporcionando a fixação de jovens agricultores no campo, e incentivando a comercialização e aquisição dos bens produzidos por preços justos.

2 OBJETIVOS

2.1 OBJETIVO GERAL

Objetivou-se com esse trabalho realizar uma pesquisa bibliográfica acerca da dinâmica produtiva do pequeno produtor, principalmente dos produtos de origem animal, ressaltando os principais entraves e perspectivas futuras para a agricultura familiar.

2.2 OBJETIVOS ESPECIFICOS

Ressaltar a importância da agricultura familiar para a economia e desenvolvimento do país, assim como para a segurança alimentar;

Compreender o papel das políticas públicas do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE);

Relatar experiências quanto a aplicação de políticas públicas como a venda direta através das feiras da agricultura familiar e sugerir possíveis contribuições para melhorias na produtividade e comercialização;

Compreender como as regulamentações sanitárias interferem na comercialização dos produtos de origem animal por pequenos produtores, agricultores familiares e agroindústrias familiares;

Relatar abordagens às feiras livres e de agricultura familiar como potenciais para valorização e garantia da comercialização de produtos de origem animal produzidos por agricultores familiares.

3 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

3.1 PRODUÇÃO DE ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL PELA AGRICULTURA FAMILIAR

3.1.1 Produtos de origem animal

Os produtos de origem animal (POA) podem ser divididos em dois segmentos: os comestíveis e os não comestíveis. Produtos comestíveis: leite e produtos derivados, carnes e produtos derivados, pescado (peixes, crustáceos, moluscos bivalves, anfíbios e répteis), mel, própolis, geleia real e pólen. Já os produtos de origem animais não comestíveis, são exemplos: couro, cera de abelhas, gordura, queratina, gelatina e colágeno (PARDI et al, 2005; BRASIL, 2020b).

Quanto ao aspecto cultural associado estreitamente ao ambiente onde o alimento é produzido, de acordo com Filho e Silva (2014), considera-se fator de importância capaz de agregar valor aos produtos da agricultura familiar de determinada região, facilitando a inserção no mercado, protegendo o produto, fortalecendo as organizações dos produtores e, sobretudo, valorizando a região pela promoção e preservação da cultura e da identidade locais.

3.1.2 Agricultura e agroindústria familiar

O extinto Ministério do Desenvolvimento Social (MDS) definia a agricultura familiar como uma forma de produção, na qual os agricultores familiares dirigem o processo produtivo, destacando a diversificação e utilizando o trabalho dos membros da família, usualmente complementado pelo trabalho assalariado (ANDRADE, ARAÚJO e SANTOS, 2019).

Na agricultura familiar, a gestão da propriedade é compartilhada pela família, e a atividade produtiva agropecuária é a principal fonte geradora de renda (PAULA, KAMIMURA e SILVA, 2014). A Lei nº. 11.326 de 24 de julho de 2006, estabelece as diretrizes para a formulação da Política Nacional da agricultura familiar e empreendimentos familiares rurais, através do instrumento regulamentar, considera-se agricultor familiar ou

empreendedor familiar rural aqueles que praticam as atividades no ambiente rural, e que atendam os requisitos: área de até quatro módulos fiscais, utilizar mão-de-obra predominantemente familiar, que tenha percentual mínimo de renda através da atividade que desempenhe e que dirija o empreendimento ou atividade com a família (BRASIL, 2006).

Os estabelecimentos rurais baseados em pequenos territórios, que possuem mão de obra familiar, com produção para subsistência e comercialização do excedente, responsáveis pela maior diversidade dos alimentos que chegam à mesa do brasileiro, representam, segundo o IBGE (2006), 84,4% dos estabelecimentos brasileiros, foram identificados um quantitativo de 4.367.902 estabelecimentos de agricultores familiares.

A agricultura familiar é importante para o Brasil, fator evidenciado nos censos agropecuários desde 1950, onde os agricultores familiares que têm menos de 100 hectares representam em torno de 90% do total de estabelecimentos, com 20% da área ocupada. Entretanto, são inúmeras as dificuldades e obstáculos como altos custos para produzir, desvalorização do produto agrícola, logística da produção, organização social dos agricultores, assistência técnica, exigências sanitárias, regulamentação dos processos artesanais de produção dos alimentos e acesso aos mercados (SILVA e ROEL, 2021; PAULA, KAMIMURA e SILVA, 2014).

A agricultura familiar é considerada um meio eficiente para a subsistência familiar. Esse arranjo produtivo, presente em todo o mundo, tem se tornado uma vigorosa fonte de recurso alimentar e importante meio de sustentação econômica, demandando, contudo, intermináveis discussões acerca de sua sustentabilidade e relações ambientais (SILVA et al, 2021).

As políticas públicas voltadas para o setor agrícola familiar brasileiro, na maioria das vezes acabam sendo formuladas sem considerar a participação e as condições dos que realmente deveriam ser beneficiários locais (SILVA, BOURLEGAT e ROEL, 2021).

A produção de feijão-preto tem participação significativa da agricultura familiar, representando 76,2% da produção, além da mandioca, onde a participação da agricultura familiar representa 83,2% da produção (FRANÇA, GROSSI e MARQUES, 2009).

Entre os produtos de origem animal, o leite de vaca e produção de suínos são os destaques. Segundo dados do Censo Agropecuário de 2006, a participação da agricultura familiar na produção de leite de vaca é de 52,1% e na produção de suínos é de 58,5% (FRANÇA, GROSSI e MARQUES, 2009).

As atividades de produção da agricultura familiar são capazes de gerar renda, e manter o núcleo familiar no campo, contribuindo para a sustentabilidade das atividades agrícolas e pecuárias (SILVA, BOURLEGAT e ROEL, 2021; SILVA et al, 2021).

A agricultura familiar, no entanto, contribui significativamente para o combate à fome, a pobreza e a insegurança alimentar (SALGADO, DIAS e SOUZA, 2020), pois gera produção de alimentos que são base da alimentação da família e comercialização, gerando fonte de renda. Os sistemas de produção não são desenhados para a pequena produção, o que dificulta alguns processos como: modelos de extensão rural, sistemas de logística de distribuição das pequenas produções e a comercialização, há então uma dificuldade em produzir e comercializar quando analisa-se a produção familiar (PAULA, KAMIMURA e SILVA, 2014).

Uma das características importantes na obtenção de POA por agricultores familiares é o aproveitamento integral, como exemplo o abate e aproveitamento de carcaça e vísceras de ovinos (NASCIMENTO et al, 2022). Na figura 1 é ilustrado o abate de ovinos por pequenos produtores, a carcaça desse animal é destinada ao consumo humano, as vísceras (rúmen, retículo, omaso, abomaso, intestino delgado e grosso, bexiga, fígado, pulmões e baço), sangue, mocotós, cabeça e gordura intra-abdominal são destinados ao prato típico da culinária paraibana: buchada de carneiro ou buchada de bode, como apresentado na figura 2.



Figura 1. Abate de ovinos por pequenos produtores do município de Araruna-Paraíba. Fonte: Arquivo do autor.



Figura 2. Buchada, prato típico nordestino, preparada com diferentes vísceras de caprinos ou ovinos. Fonte: Arquivo do Autor.

3.1.3 Territorialização, cultura e arte: produtos de origem animal

A produção de POA também apresenta características históricas e culturais, os queijos artesanais, os embutidos de carne suína, a galinha e o frango caipira, a carne de charque, a carne de sol, a produção de mel de abelhas melíponas, entre outras atividades produtivas da agricultura familiar.

Os alimentos para além da função de nutrir, também representam a cultura, comportamentos, hábitos, ambiente de um povo. Fazem parte das manifestações sociais e culturais, sofrendo influência do tempo, do ambiente, da história, das condições climáticas e do comportamento do homem.

No território brasileiro, a partir de uma visão de distribuição dos territórios em regiões administrativas, é possível identificar comportamentos de produção e consumo de alimentos específicos, que ganham o nome de pratos típicos daquela região. No nordeste brasileiro, sobretudo no estado da Paraíba, por exemplo, é comum a produção e consumo de buchada de bode ou de carneiro. Este é um alimento feito a partir das vísceras intestinais e de órgãos, que são embutidos no rúmen, omaso e abomaso, e as tripas, mocotós, cabeçada, verduras, legumes e temperos são adicionais para formação de um caldo.

Decorrente da necessidade de harmonização dos sistemas produtivos que contemplasse os produtos fabricados em modelo artesanal, e após muita disputa entre pessoas da mídia e políticos, foi decretado o Selo ARTE, através do decreto nº. 9918 de 18 de julho de 2019 (BRASIL, 2019).

A certificação de POA abre novas perspectivas para recomposição das atividades agropecuárias e pode se traduzir em oportunidades de ocupação e geração de renda para agricultura familiar de várias localidades econômica e socialmente deprimidas do Semiárido brasileiro (GUIMARÃES FILHO e SILVA, 2014).

3.2 PRODUZIR E COMERCIALIZAR PARA QUEM?

Algumas dificuldades relacionadas à comercialização dos POA: logística de distribuição, já que são produtos perecíveis e rapidamente deterioráveis, necessidade de atender a cadeia de frio na maioria dos POA, dificuldade em acessar mercados que valorizem as singularidades desses produtos (ALBUQUERQUE, 2021). Quanto ao preço desses

produtos, observa-se que existe uma tendência de preço mais elevado desses produtos quando não estabelecidos no mercado local, uma vez que não há um perfil de produção unificado.

A legalização de POA produzidos pela agricultura familiar, é um dos requisitos que possibilitam a inserção desses produtos em políticas públicas de aquisição de alimentos, como o PAA e o PNAE (ABUJAMRA et al, 2020; BRASIL, 2011).

Além das compras institucionais, a venda direta, através das feiras livres ou feiras específicas para agricultura familiar, e postos de comercialização de produtos da agricultura familiar são estruturas fundamentais para o escoamento da produção.

As feiras livres representam uma das formas mais antigas de comercialização dos produtos agrícolas, desenvolvendo um importante papel econômico, social e cultural. São um vínculo comercial que o produtor tem com a sociedade dos centros urbanos e que lhes permitem a obtenção de renda. Além disso, este canal de comercialização se torna um forte instrumento de políticas públicas e um grande gerador de emprego e renda para o município (DORNELES et al, 2019).

3.3 CADEIAS CURTAS E OS CASOS DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

As cadeias curtas são estratégias de comercialização onde os produtores se aproximam dos consumidores, gerando uma estratégia de valorização do produto e gerando uma valorização ao produtor, consolidando os produtos em todos os aspectos, sociais, culturais, nutricionais, ambientais, entre outros (AMARAL, 2020).

As cadeias curtas podem ser divididas em dois tipos: o primeiro tipo são as relações “face a face”, nos casos da comercialização nas feiras livres, entregas em domicílio, casas de produtores e rotas específicas, e o segundo tipo são os produtos produzidos por agroindústrias rurais familiares, denominados como “produtos coloniais” (SCHNEIDER e FERRARI, 2015).

Dentro das estratégias de cadeias curtas de comercialização de alimentos, uma das principais é a comercialização através das feiras livres, que são espaços de comércio histórico, onde os agricultores e produtores podem comercializar sua produção diretamente aos consumidores, sem dependência de atravessadores e do capital financeiro industrial (BOAS, 2021).

3.4 COMPRAS INSTITUCIONAIS

3.4.1 Programa Nacional de Aquisição de Alimentos (PAA)

É um programa por meio do qual o Governo Federal compra alimentos produzidos pela agricultura familiar e os destina gratuitamente para pessoas que não tem acesso à alimentação adequada e saudável e àquelas pessoas atendidas pela rede da assistência social, pela rede pública e filantrópica de ensino, bem como, pela rede de justiça. Atualmente o PAA é gerido pelo Ministério da Cidadania, vinculado ao governo federal.

O PAA foi instituído pelo Art. 19 da Lei n. 10.696, de 02 de julho de 2003, no âmbito do Programa Fome Zero, possuindo duas finalidades básicas: promover o acesso à alimentação e incentivar a agricultura familiar. Esta lei foi alterada pela Lei nº 12512, de 14 de outubro de 2011 e regulamentada por diversos decreto, o que está em vigência é o decreto nº 7775, de 4 de julho de 2012.

Essa política é executada indiretamente através de Termos de Adesão firmados com estados e municípios, convênios com governos estaduais ou repasse de recursos para a Companhia Nacional de Abastecimento (CONAB) que firma contratos com cooperativas ou associações da Agricultura Familiar. A execução do programa pode ser feita por meio de seis modalidades: Compra com doação simultânea, compra direta, apoio a formação de estoques, incentivo à produção e ao consumo de leite, compra institucional e aquisição de sementes (SALGADO, DIAS e SOUZA, 2020).

3.4.2 Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é responsável pela oferta de alimentos e ações de educação alimentar e nutricional a estudantes de todas as etapas da educação básica pública. É um programa do governo federal, que repassa parcelas mensais (de fevereiro a novembro), a estados, municípios e escolas federais, o valor repassado conforme o número de matriculados em cada rede de ensino.

Foi através do PNAE, anteriormente a criação do PAA, que algumas estratégias pontuais foram responsáveis por garantir compras de produtos oriundos da agricultura familiar (SALGADO, DIAS e SOUZA, 2020).

A lei nº 11.942 de 16 de junho de 2009, 30% do valor repassado para o PNAE deve ser investido na compra direta de produtos da agricultura familiar. A partir da publicação da lei supracitada o PNAE passou a ser uma importante política para o escoamento da produção de alimentos da agricultura familiar.

Para os agricultores familiares participarem do programa devem apresentar a Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (PRONAF- DAP). Uma diferença entre a aquisição de alimentos oriundos da agricultura familiar é a compra a partir de chamada pública, dispensando-se, nesses casos, o processo licitatório.

Pesquisa realizada por Machado et al. (2018) caracterizou os municípios brasileiros quanto à compra de alimentos da agricultura familiar pelo PRONAF, através de questionário eletrônico enviado aos 5565 municípios brasileiros, obtiveram respostas de 93,2% (5184/5565). A pesquisa destacou que 78,5% dos municípios que participaram da pesquisa adquiriram alimentos da agricultura familiar, tendo destaque os municípios da região sul do Brasil. A pesquisa ainda revelou que 50% dos municípios não investiram os 30% dos recursos do PNAE em alimentos oriundos da Agricultura familiar.

Dados para consulta pública divulgados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), para o ano de 2017, demonstram que apenas 2% dos recursos destinados ao PNAE foram utilizados para aquisição de alimentos oriundos da agricultura familiar, muito distante dos 30% previstos em lei, o que demonstra um total desinteresse, desinformação e falta de suporte do secretariado que seja sensível a essa política pública.

Quanto a inclusão dos POA nos cardápios de merenda das escolas brasileiras, autores Camargo, Cavaine e Domene (2020) constataram que carnes e ovos eram incluídos em 67% dos cardápios avaliados, os laticínios corresponderam à 18,6% e carnes curadas e salchichas corresponde à 8,68%.

3.5 EXIGÊNCIAS SANITÁRIAS E REGULAMENTARES

3.5.1. Serviços de Inspeção

Os produtos de origem animal destinados ao consumo devem ser inspecionados sob o ponto de vista sanitário, tecnológico e higiênico em toda cadeia produtiva (BRASIL,

2020b). O sistema de inspeção de produtos de origem animal, começa a ser fundamentado ainda na década de cinquenta, com o decreto da lei nº. 1283 de dezoito de dezembro de mil novecentos e cinquenta (18/12/1950) (BRASIL, 1950; JACOB e AZEVEDO, 2020).

Esses serviços de inspeção estão categorizados a partir das instâncias: municipal, estadual e federal. O Serviço de Inspeção Municipal (SIM) fica responsável pela inspeção dos produtos que serão comercializados no âmbito do município, o Serviço de Inspeção Estadual (SIE) fica responsável pelos produtos no âmbito estadual e o Serviço de Inspeção Federal (SIF) que fica responsável pelos produtos que serão comercializados no âmbito interestadual e exportados (JACOB e AZEVEDO, 2020).

A implantação do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA), criado pela Lei 8.171/1991, atualizada pela Lei 9.712/1998 e regulamentada através do Decreto 5.741/2006, instituiu o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem (SISBI-POA) permitindo aos estabelecimentos registrados nos SIE e SIF, o comércio em todo o território brasileiro, desde que os estados ou municípios obtenham, de forma voluntária, a adesão a este Sistema (BRASIL, 2020a).

A produção de POA por agricultores familiares, pequenos produtores, colonos e produtores artesanais, enfrentam dificuldades na obtenção, registro e regularidade, sobretudo nos pequenos municípios, que geralmente não possuem serviços de inspeção que permitam a regulamentação dessas produções, existindo inclusive uma dificuldade na obtenção de dados e informações sobre a produção e comercialização de POA sem serviço de inspeção (PREZOTTO, 2016; LIMA e RIBEIRO, 2021; OTTATI e PACHECO, 2022).

Uma alternativa para criação e manutenção de serviços de inspeção por pequenos municípios brasileiros, incapacitados no ponto de vista financeiro e técnico, são os consórcios, um instrumento que permite a cooperação entre os municípios, compartilhando despesas e custos relacionados à criação, manutenção, pessoal técnico e estrutura para esses serviços (SANTOS et al., 2021).

A partir da obtenção de POA sem a participação do serviço de inspeção, esse produto configura como clandestino, uma prática muito comum no Brasil, sobretudo quando a obtenção de carne e a produção de produtos lácteos. Carvalho (2016) avaliando o consórcio público na região da Baixada Maranhense, conclui que é uma alternativa viável para enfrentamento ao abate clandestino de bovinos nessa região. Políticas públicas como formação de consórcios intermunicipais, de fortalecimento da fiscalização e inspeção

sanitária, atreladas à educação sanitárias, são estratégias que podem fortalecer a produção de alimentos seguros, de qualidade e economicamente justos (LIMA e RIBEIRO, 2021).

4 METODOLOGIA

O presente trabalho trata-se de uma pesquisa qualitativa, realizada através de levantamento de referências bibliográficas, utilizando as seguintes palavras-chave em diferentes bases de dados: Agricultura familiar, comercialização, produtos de origem animal, cadeias curtas. Além disso, foi realizada consulta às regulamentações do Brasil através da plataforma do Sistema de Consulta à Legislação (SISLEGIS) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

Também se relata ações realizadas junto aos agricultores familiares que comercializavam seus produtos na feira da agricultura familiar e na feira livre do município Areia, estado da Paraíba. O município fica localizado na microrregião do Brejo paraibano, município polo produtivo, de turismo histórico e ecoturismo, educacional e cultural para essa microrregião.

As ações realizadas com os agricultores familiares aconteceram durante o período de maio a dezembro de 2016, consistindo em um diagnóstico da comercialização dos agricultores familiares durante a realização das feiras atendidas, acompanhamento e de formação continuada de forma itinerante.

5 RELATO DE EXPERIÊNCIA

5.1 RELATO

AS FEIRAS LIVRES COMO INSTRUMENTOS DE VALORIZAÇÃO DA PRODUÇÃO DOS AGRICULTORES FAMILIARES: UM RELATO DE EXPERIÊNCIAS A PARTIR DAS FEIRAS DO MUNICÍPIO DE AREIA, PARAÍBA, BRASIL

5.1.1 Introdução

As feiras livres são importantes formas de comércio, presentes nas cidades de todo país em posição de destaque, decorrente de seu valor histórico-cultural e por ser uma via comercial de produtos da região. Apresentam característica histórica e cultural bem evidente, destacando-se na comercialização de alimentos de origem vegetal e animal, além de outros bens e serviços oferecidos aos clientes. A feira livre, no decorrer da história, vem disputando espaço com supermercados e ambientes de comercialização que oferecem algumas vantagens para os consumidores, principalmente quanto ao pagamento e serviços de entrega.

Segundo Dorneles et al. (2018), com as crescentes mudanças do ambiente mercadológico, tornando-se um cenário mais complexo e variado, há necessidade de investimento em estratégias e ações diferenciadas que impulsionem a comercialização de produtos e serviços, gerando ao empreendedor, no caso o feirante, vantagens competitivas no mercado. Os autores relataram que os fatores mais destacados acerca da comercialização dos produtos são o preço e a qualidade, sendo a exposição do produto a melhor forma de chegar ao consumidor. Neste contexto, a tecnologia e a inovação digital passam a ser fortes aliados dos feirantes como canal fundamental de venda e relacionamento com o consumidor.

Neste sentido, objetivou-se com este trabalho relatar os aspectos higiênicos da feira livre do município de Areia-PB, bem como, partilhar a realização de atividades educativas itinerantes visando à melhoria e valorização da feira livre, além de relatar o uso de mídias sociais para divulgação e marketing das feiras livres de Areia-PB.

5.1.2 Metodologia

Foram realizadas visitas em dois dias da semana, na feira da Agricultura Familiar, que ocorre nas sextas feiras, e na feira livre, que ocorre no Mercado Central, essa última

acontece às sexta-feira e aos sábados, a fim de avaliar as condições higiênicas sanitárias. Para esta avaliação, foi realizado o preenchimento de *check list* (Apêndice 8.1) abordando condições de infraestrutura e boas práticas de manipulação, além de registros fotográficos. Também foram conduzidas entrevistas e conversas (Apêndice 8.2) com feirantes e consumidores, com prévios termos de consentimento e livre participação. As entrevistas com aplicação de questionário semiestruturado objetivou avaliar a percepção dos feirantes sobre a feira livre, a comercialização de produtos de origem animal e a necessidade de atividades educativas itinerantes.

Foram atendidos no geral, entre comerciantes de produtos vegetais e de origem animal, cinquenta feirantes, que se inscreveram na proposta de ação e receberam visitas semanais com atividades de educação itinerante. Foi elaborada entrevista com questionário semiestruturado e foi aplicado a trinta e quatro feirantes atendidos, indagando quanto à utilização de redes sociais por eles e pelos familiares, a percepção do feirante quanto à utilização dessas redes sociais como estratégia de marketing e a permissão para criação de redes sociais para as feiras contemplando os participantes.

Especificamente para as ações permanentes de formação continuada foram atendidos pelo projeto onze comerciantes de produtos de origem animal (mel, ovos, queijos e outros lácteos, carne caprina e bovina, pescado), que desejaram receber cursos itinerantes semanais.

5.1.3 Resultados e Discussão

Através do *check list* foi observado que a comercialização de produtos de origem animal ocorria de forma exposta e à temperatura ambiente. Preocupação especial foi dada aos produtos cárneos de três feirantes que eram expostos ao ambiente, em expositores de ferro com proteção de plástico ou expostos em bancas de concreto e revestimento cerâmico, tendo contato direto com a superfície. As feiras em Areia – Paraíba, apresentaram algumas dificuldades estruturais relacionadas às condições higiênicas, sanitárias e físicas, que necessitam de atenção da administração pública. A exposição dos produtos de origem animal também era realizada em temperatura ambiente, como demonstrado nas figuras 2 e 3.



Figura 3. Carne caprina exposta para comercialização na feira da Agricultura Familiar do município Areia-Paraíba. Fonte: Arquivo do autor.



Figura 4. Carcaças de frango expostas para comercialização na feira da Agricultura Familiar do município Areia-Paraíba. Fonte: Arquivo do autor.

Tal fato observado é considerado preocupante uma vez que, mesmo que obtida de animais sadios, a qualidade da carne também depende das microbiotas natural e contaminante, higiene no processo produtivo e comercialização, assim como manutenção da cadeia de frio.

Com relação as práticas higiênicas, os feirantes utilizavam batas brancas ou aventais, porém não faziam uso de luvas, toucas ou cabelos protegidos para manipular os produtos. Muitas vezes a mesma pessoa que manipulava os produtos, fazia também o recebimento do dinheiro sem adoção devida da lavagem das mãos entre uma atividade e outra, como demonstrado na figura 5.



Figura 5. Carne bovina exposta para comercialização na feira livre do município Areia-Paraíba. Fonte: Arquivo do Autor

Observou-se a falta de lixeiras ou sacos de lixos, bem como a presença de animais que são atraídos pelo fornecimento de fragmentos de carne e ossos. Costa et al. (2017) também sinalizaram preocupação com as condições higiênicas na área das bancas de comercialização de carnes em mercado público no Piauí, com grande quantidade de detritos espalhados pelo local, como ossos, pele e sangue dos animais abatidos, além de lixo pelas proximidades e esgoto aberto que proporcionavam odor forte e desagradável, ficando os produtos ao alcance de animais, insetos e poeira.

Neste contexto, a incorreta manipulação e o descuido em relação às normas higiênicas favorecem a contaminação por microrganismos patogênicos e conseqüentemente ao possível surgimento de surtos de doenças de origem alimentar, constituindo-se em uma problemática à Saúde Pública.

Aspectos higiênicos similares também foram observados por Diniz et al. (2013) na comercialização de carne em feiras livres em uma região de Pernambuco, associado a identificação da falta de conhecimento por parte dos comerciantes quanto a contaminação da carne através da manipulação e da importância da refrigeração. Os autores também destacaram a preocupação quanto a origem da carne comercializada de abates realizados em matadouros municipais de forma clandestina.

Murada et al. (2021) analisaram as condições higiênico sanitárias de uma feira ao ar livre em Imperatriz- Maranhão e pontuaram problemáticas quanto a estrutura e condições de limpeza insatisfatórias na comercialização de carnes. Relataram ainda a presença de resíduos de alimentos, animais, vetores e pragas nas instalações, assim como observaram a falta de boas práticas por parte dos manipuladores.

Segundo Ferreira e Fogaça (2018), embora as feiras livres desempenhem importante papel econômico e social para as pequenas cidades, por serem um ambiente que atrai muitos consumidores, distribui produtos alimentícios e possui pouca frequência de fiscalização, torna-se favorável ao acúmulo de resíduos, presença de vetores e contaminação. Além disso, falta de orientação quanto às boas práticas de manipulação e higiene dos comerciantes, comprometem a segurança dos alimentos ao consumo.

A partir dos resultados observados nos estudos de campo, foram planejadas atividades de educação, envolvendo temáticas de escolha do público-alvo da ação. Foram produzidos

folders, cartilhas e cartazes sobre manipulação e boas práticas na comercialização e produção de produtos de origem animal.

Todos os feirantes consideram importante a atuação das universidades por meio de projetos de extensão para melhoria e valorização das feiras livres do município. Os feirantes receberam um Kit Higiene, com frascos e reposição de álcool em gel, papel toalha, água sanitária, sacos plásticos, lixeiras e baldes, após a discussão de boas práticas na manipulação e quanto à limpeza e higienização do local de exposição desses alimentos.

A partir deste estudo foi criada página na rede social Facebook e blog para divulgação dos serviços e produtos disponibilizados neste espaço, com fotografias dos feirantes, agricultores e comerciantes, dos produtos e textos relacionados ao que cada um comercializa e trabalha. Foram contemplados feirantes que trabalham tanto com alimentos de origem vegetal quanto de origem animal. Questionados quanto à utilização de redes sociais, 65% afirmaram utilizar alguma rede social, enquanto 35% não utilizam. No entanto, 100% afirmaram que algum familiar utiliza, em sua maioria, os filhos. Quando indagados sobre o interesse de produção de mídias digitais para divulgação da feira livre com a valorização de seus produtos, 100% acharam interessante e permitiram que sua imagem e de seus produtos fossem divulgados na página. Os feirantes em sua maioria (82%) avaliaram como razoável a estrutura física do ambiente de trabalho, enquanto 18% afirmaram serem não satisfatórias.

A principal queixa consiste na falta de uniformização dos pontos de comercialização na feira próxima ao mercado público e da dos feirantes da agricultura familiar que usam barracas padronizadas além de queixas quanto à manutenção dessas barracas, principalmente a cobertura de lona.

Foi investido na identidade visual das bancas e dos produtos, foram confeccionados cartazes indicando a necessidade do consumo de cada produto comercializado, que foram afixados em local de destaque, confeccionado um plástico para cobertura de cada banca com *slogan* do projeto, distribuído kits de higiene, sendo também confeccionados rótulos para alguns produtos, como uma demanda e atividade teste. A página no Facebook com titulação “Compre na feira livre Areia PB”, tem interação com população do município e com a administração municipal, apresentando alcance de 1944 (Um mil novecentos e quarenta e quatro) pessoas segundo estatísticas do Facebook.

Souza et al. (2019) estudaram as estratégias de marketing informal desenvolvidas por microempreendedores em feiras livres de duas cidades brasileiras para se manterem no

mercado competitivo, assim como o comportamento dos consumidores e o contexto socioeconômico. Os autores observaram que o ponto central que envolve a comercialização em feiras livres é o preço dos produtos e serviços. É um ambiente onde o consumidor renuncia a vantagens que agregariam valor ao produto, como conforto, segurança, qualidade, para obtê-lo por um preço mais baixo. A divulgação e exposição dos produtos são importantes para a venda e promoções. Porém, as técnicas aprendidas na academia e a vivência em gestão podem servir de suporte aos feirantes e potencializar a forma eficiente de ações de marketing.

5.1.4 Considerações Finais

As condições das feiras livres visitadas e avaliadas no presente trabalho, corroboram com os diversos relatos em literatura quanto as condições precárias de comercialização dos produtos, principalmente os cárneos, destacando a falta de higiene, desorganização, ausência de saneamento básico, precária infraestrutura, exposição dos produtos a poeira e ao sol e sem refrigeração e o pouco conhecimento dos comerciantes a respeito de boas práticas na manipulação de alimentos.

Apesar das feiras livres serem um ótimo canal de comercialização dos produtos da agricultura familiar, há necessidade de melhoria na qualidade da estrutura e serviços através da capacitação dos manipuladores de alimentos de forma a adquirir hábitos higiênico-sanitários adequados e aplicá-los. É essencial a participação da fiscalização sanitária com intuito educativo, bem como a realização de atividades de treinamento que valorizem os feirantes quanto a sua importância e os sensibilizem quanto à necessidade de utilização das Boas Práticas de Manipulação e Comercialização. Adicionalmente, aponta-se a necessidade de informações voltadas ao cooperativismo, marketing e gestão do negócio.

Assim, evidencia-se a necessidade de interação entre a Universidade e os feirantes como forma de educação, sendo importante a divulgação de marketing visual e valorização dos aspectos históricos e culturais da feira livre, além de aspectos próprios desse comércio, como o preço mais atrativo e atendimento diferenciado, como forma de garantir a comercialização da produção desses agricultores e feirantes.

5.1.5 Referências Bibliográficas

COSTA, M.C., MARQUES, A.R.A., ARAUJO, I.S., LIMA, J.T.N., AMORIM, A.G.N., FARIAS, F.F. Condições higiênico-sanitárias da carne bovina comercializada em um mercado público do Piauí. *Segurança Alimentar e Nutricional*, v. 24, n. 1, p. 1-8, 2017.

DINIZ, W.J.S., ALMEIDA, R.B., LIMA, C.N., OLIVEIRA, R.R., QUIRINO, W.A., BRANDESPIM, D.F. Aspectos higiênicos da comercialização de carnes em feiras livres: a percepção do comerciante. *Acta Veterinaria Brasilica*, v.7, n.4, p.294-299, 2013.

DORNELES, F.M., CASSANEGO JUNIOR, P.V., BETTENCOURT, A.F., FLORIANO, M., BANDEIRA, M.V., CEZAR, B.G.S. Feirantes livres influenciando seus consumidores a partir do mix de marketing. *Revista Estratégia e Desenvolvimento*, v. 2, n. 1, p.55-69, 2018. Disponível em:

<https://www.researchgate.net/publication/328088999_Feirantes_livres_influenciando_seus_consumidores_a_partir_do_mix_de_marketing> Acesso em: 13 de junho de 2022.

DORNELES, F.M., CASSANEGO JUNIOR, P.V., CORSO, K.B., CEZAR, B.G.S. “Hoje é dia de feira!”: Análise das estratégias de comercialização em uma feira livre brasileira.

Desafio Online, v.7, n.3, 2019. Disponível em: <

<https://www.periodicos.ufms.br/index.php/deson/article/view/7531> > Acesso em: 13 de junho de 2022.

FERREIRA, Y.G.S., FOGAÇO, L.C.S. Levantamento do nível de conhecimento dos manipuladores de serviços de alimentação em feiras livres sobre Boas Práticas de Fabricação, na Cidade de Vitória da Conquista –BA. *Revista de psicologia*, v. 12, n. 40, 2018.

MURADA, S. G. R., SANTOS, J. C., PINHO, M. D. M., ARAÚJO, M. N., SILVA, A. B. Condições higiênico-sanitárias de uma feira ao ar livre de Imperatriz-MA. In: Simpósio Latino-Americano de Ciências de Alimentos. *Anais eletrônicos*, p. 160-178, 2013.

Disponível em: <<https://proceedings.science/slaca/slaca-2013/papers/avaliacao-das-condicoes-higienico-sanitarias-em-feiras-livres-na-cidade-de-imperatriz-ma?lang=pt-br#>> Acesso em: 13 de junho de 2022.

SOUZA, G. H. S., LIMA, N. S., COELHO, J.A.P.M., COSTA, A.C. S., LIMA, M. J. Marketing informal estruturas de comercialização em feira-livres brasileira. *Brazilian Journal of Busines*, v. 1, n. 2, p.599-622, 2019.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A produção de alimentos de agricultura familiar é essencial para geração de riquezas, manutenção dessas famílias e dos mais jovens no campo, para soberania, seguridade e diversidade alimentar, para sustentabilidade de atividades agropecuárias.

Embora seja conhecido o papel decisivo de políticas públicas para obtenção e garantia de compra dos alimentos produzidos no contexto familiar, muitas dessas políticas tem sido atacada e fragmentada nos últimos anos, a exemplo do: Conselho Nacional de Segurança Alimentar (CONSEA) e o Programa Nacional de Aquisição de Alimentos (PAA).

Feiras livres ou feiras específicas de agricultores familiares contribuem para a comercialização dos produtos de origem animal desses produtores. O fortalecimento dessa via de escoamento da produção pode garantir maior renda para essas famílias, um maior contato entre produtores e consumidores, estreitando laços e possibilitando garantia de sustentabilidade para essa atividade. Apesar do destaque das feiras livres como espaços de comercialização direta e de valorização do pequeno produtor e dos agricultores familiares, há necessidade de melhoria na qualidade da estrutura e serviços através da capacitação dos manipuladores de alimentos de forma a adquirir hábitos higiênico-sanitários adequados e aplicá-los.

É essencial a participação da fiscalização sanitária com intuito educativo, bem como a realização de atividades de treinamento que valorizem os feirantes quanto a sua importância e os sensibilizem quanto à necessidade de utilização das Boas Práticas de Manipulação e Comercialização. Adicionalmente, aponta-se a necessidade de informações voltadas ao cooperativismo, marketing e gestão do negócio, e a formação de políticas públicas que possam contribuir com a produção, mas também com a comercialização desses produtos.

7 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABUJAMRA, T., JUNIOR, A. D. S. F., DE OLIVEIRA PRADO, N. F., STARIKOFF, K. R. *Cadernos de Ciência & Tecnologia*, v. 37, n. 3, e26781, 2020.

AGNE, C. L.; WAGUIL, P. D. Políticas públicas e mudanças institucionais: as trajetórias dos agricultores familiares nas atividades de processamento de alimentos no Rio Grande do Sul-Brasil. *Revista do Desenvolvimento Regional*, v. 25, n. 3, p. 1396-1421, 2020.

ALBUQUERQUE, Clara Almeida de. Relatório do Estágio Supervisionado Obrigatório (ESO), realizado no Laticínio Nutriflora, município de Camocim de São Félix - PE, Brasil e na Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária do Estado de Pernambuco, município de Recife - PE, Brasil. Agroindústria de produtos de origem animal em pernambuco: uma revisão no contexto da agricultura familiar. 2021. 56 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Medicina Veterinária) - Departamento de Medicina Veterinária, Universidade Federal Rural de Pernambuco, Recife, 2021.

ALMEIDA, L. M. M. C., PAULILLO, L. F., BERBAMASCO, S. M. P. P., FERRANTE, V. L. S. B. Políticas públicas, redes de segurança alimentar e agricultura familiar: elementos para construção de indicadores de eficácia. *Estudos, Sociedade e Agricultura*, v. 14, n. 2, p. 205-235, 2006.

ALVES DA SILVA, E., AVILA PEDROZO, E., SIENA, O., NUNES DA SILVA, T. A. Lógica de Serviços do PNAE: Sustentabilidade da Agricultura Familiar. *Revista Ciências da Sociedade*, v. 4, n. 7, p. 11-29, 2020.

AMARAL, L. S., JESUS SANTOS, C., SOUZA, C. R., PENHA, T. A. M., ARAÚJO, J. P. O papel das Cadeias Curtas de Comercialização na construção de um modelo de desenvolvimento rural sustentável no semiárido nordestino: o caso da Central de Comercialização da Agricultura Familiar do Rio Grande do Norte (CECAFES). *Desenvolvimento e Meio Ambiente*, v. 55, p. 494-516, 2020.

AMORIM, A. L. B., DOMENE, S. M. Á., BANDONI, D. H. Qual a contribuição da Agricultura Familiar na qualidade dos cardápios da alimentação escolar? *Segurança Alimentar e Nutricional*, v. 27, p. 1-12, 2020.

ANDRADE, J. C., ARAUJO, M. A., SANTOS, P. V. S. Estudo sobre aquisição de alimentos da agricultura familiar para o programa nacional de alimentação escolar: O caso dos municípios paraibanos. *Gestão E Sociedade*, v. 13, n. 36, p. 3062–3089, 2019.

BASTON, M. A. P., SILVA, M. V., LIMA, C. G. Cadeia de alimentos de origem animal no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). *Segurança Alimentar e Nutricional*, v. 27, p. 1-9, 2020.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Análise da Legislação dos Sistemas do SUASA / Secretaria de Defesa Agropecuária. 1. ed. – Brasília : MAPA/AECS, 132 p., 2020a.

BRASIL. Decreto nº. 10468, de 18 de agosto de 2020. Altera o Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, que regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre o regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. *Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil*, 19 de agosto de 2020, ed. 159, seção 1, p. 5, 2020b.

BRASIL, Decreto nº. 9918, de 18 de julho de 2019. Regulamenta o art. 10 da Lei n. 1283, de 18 de dezembro de 1950, que dispõe sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal. *Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil*, 19 de julho de 2019, ed. 138, seção 1, p. 4, 2019.

BRASIL. Lei nº. 11.326, de 24 de julho de 2006. Estabelece as diretrizes para a formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais. *Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil*, 25 de julho de 2006.

BRASIL. Lei nº. 12.512, de 14 de outubro de 2011. Institui o Programa de Apoio à Conservação Ambiental e o Programa de Fomento às Atividades Produtivas Rurais; altera as Leis nos 10.696, de 2 de julho de 2003, 10.836, de 9 de janeiro de 2004, e 11.326, de 24 de julho de 2006. *Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil*, 17 de outubro de 2011. Seção1, p.1-3, 2011.

BRASIL. Lei nº. 1283, de 18 de dezembro de 1950. Dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal. *Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil*, 19 de dezembro de 1950. 1950.

BOCCHI, C. P., MAGALHÃES, E. S., RAHAL, L., GENTIL, P., GONÇALVES, R. S. A década da nutrição, a política de segurança alimentar e nutricional e as compras públicas da agricultura familiar no Brasil. *Revista Panamericana de Salud Publica*, n. 43, p. 1-5, 2019.

BOAS, L. G. V. A comercialização de gêneros agrícolas na feira livre do município de Nepomuceno – MG. *Geografia: Ensino e pesquisa*, v. 25, n. 21, 2021.

CANIELLO, M., CANIELLO, N. T., MELO, W. J. L. Compras governamentais de produtos da agricultura familiar para a merenda escolar no território rural do Seridó paraibano. *Raízes: Revista De Ciências Sociais e Econômicas*, v. 36, n. 2, p. 82-97, 2016.

COSTA, M.C., MARQUES, A.R.A., ARAUJO, I.S., LIMA, J.T.N., AMORIM, A.G.N., FARIAS, F.F. Condições higiênico-sanitárias da carne bovina comercializada em um mercado público do Piauí. *Segurança Alimentar e Nutricional*, v. 24, n. 1, p. 1-8, 2017.

CRUZ, F. T. Agricultura familiar, processamento de alimentos e avanços e retrocessos na regulamentação de alimentos tradicionais e artesanais. *Revista de Economia e Sociologia Rural*, v. 58, n. 2, p. 1-18, 2020.

DIAS, P. C., BARBOSA, I. R. D. O., BARBOSA, R. M. S., FERREIRA, D. M., SOARES, K. C. B., SOARES, D. D. S. B., HENRIQUES, P., BURLANDY, L. Compra da agricultura familiar para alimentação escolar nas capitais brasileiras. *Revista de Saúde Pública*, v. 54, n. 73, 2020.

DINIZ, W.J.S., ALMEIDA, R.B., LIMA, C.N., OLIVEIRA, R.R., QUIRINO, W.A., BRANDESPIM, D.F. Aspectos higiênicos da comercialização de carnes em feiras livres: a percepção do comerciante. *Acta Veterinaria Brasilica*, v.7, n.4, p.294-299, 2013.

DORNELES, F.M., CASSANEGO JUNIOR, P.V., BETTENCOURT, A.F., FLORIANO, M., BANDEIRA, M.V., CEZAR, B.G.S. Feirantes livres influenciando seus consumidores a partir do mix de marketing. *Revista Estratégia e Desenvolvimento*, v. 2, n. 1, p.55-69, 2018. Disponível em: <https://www.researchgate.net/publication/328088999_Feirantes_livres_influenciando_seus_consumidores_a_partir_do_mix_de_marketing> Acessado em: 13 de junho de 2022.

DORNELES, F.M., CASSANEGO JUNIOR, P.V., CORSO, K.B., CEZAR, B.G.S. “Hoje é dia de feira!”: Análise das estratégias de comercialização em uma feira livre brasileira. *Desafio Online*, v.7, n.3, 2019. Disponível em: <<https://www.periodicos.ufms.br/index.php/deson/article/view/7531>> Acessado em: 13 de junho de 2022.

DUARTE, L. C., WEBER, C., AMORIM, G. S., SPANEVELLO, R. M., LAGO, A. Mercados para a agricultura familiar. *Brazilian Journal of Development*, v. 6, n. 7, p. 44370-44384, 2020.

FERREIRA, Y.G.S., FOGAÇO, L.C.S. Levantamento do nível de conhecimento dos manipuladores de serviços de alimentação em feiras livres sobre Boas Práticas de Fabricação, na Cidade de Vitória da Conquista –BA. *Revista de psicologia*, v. 12, n. 40, 2018.

FILHO, C. G.; SILVA, P. C. G. Indicação geográfica, uma certificação estratégica para os produtos de origem animal da agricultura familiar do semiárido. *Revista Econômica do Nordeste*, v. 45, n. 5, p. 133-142, 2014.

JACOB, M. C. M., AZEVEDO, E. Inspeção sanitária de produtos de origem animal: o debate sobre qualidade de alimentos no Brasil. *Saúde e Sociedade*, 29, e190687, 2020.

LIMA, L. R., RIBEIRO, L. F. O abate clandestino de bovinos no estado do Amazonas. *Revista GETEC*, v. 10, n. 34, p. 117-132, 2021.

MAPA (MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO). Instrução Normativa n. 61, de 16 de novembro de 2020. Dispõe sobre o regulamento para enquadramento dos produtos cárneos e artesanais, necessário à concessão do selo ARTE. *Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil*, 18 de novembro de 2020. ed. 220, seção 1, p. 147, 2020.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. Resolução n. 6, de 8 de maio de 2020. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE; Ed. 89, seção 1, p. 38, 2020.

MURADA, S. G. R., SANTOS, J. C., PINHO, M. D. M., ARAÚJO, M. N., SILVA, A. B. Condições higiênico-sanitárias de uma feira ao ar livre de Imperatriz-MA. In: Simpósio Latino-Americano de Ciências de Alimentos. Anais eletrônicos, p. 160-178, 2013.

Disponível em: <<https://proceedings.science/slaca/slaca-2013/papers/avaliacao-das-condicoes-higienico-sanitarias-em-feiras-livres-na-cidade-de-imperatriz-ma?lang=pt-br#>>
Acesso em: 13 de junho de 2022.

NASCIMENTO, M. I. S. S., FERREIRA, F. F. S., ALBUQUERQUE, H. J. O., NASCIMENTO, T. L. F., ALBUQUERQUE, H. O., CABRAL, A. M. D., SILVA, L. V. D., SANTOS, M. J. M., BARRETO, L. M. G., LIMA, V. R. S., SANTOS, G. C. L. Insights two main products from the goat wine culture in the Brazilian Northeast. *Research, Society and Development*, v. 11, n. 5, p. e41811528264, 2022.

NETTO, M. M. A agricultura familiar e sua organização. *Acta Geográfica*, v. 2, n. 4, p. 17-30, 2008.

NUNES, E. M., MORAIS, A. C., AQUINO, J. R., GURGEL, I. A. O programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) como mecanismo de política de inclusão na agricultura familiar do Nordeste do Brasil. Dossiê questões rurais e políticas públicas, v. 27, n. 45, p. 114-139, 2018.

OTTATI, A. M. A. A., PACHECO, F. P. F. Agroindústria Familiar: fiscalização e inspeção sanitária e registro de produtos. *Revista Práticas em Extensão*, v. 6, n. 1, p. 11-21, 2022.

PARDI, M. C.; SANTOS, I. F.; SOUZA, E. R.; PARDI, H. S. *Ciência, higiene e tecnologia da carne*. 2 ed., Goiânia: Editora UFG, 623 p., 2005.

PAULA, M. M.; KAMIMURA, Q. P.; SILVA, J. L. G. D. Mercados institucionais na agricultura familiar: dificuldades e desafios. *Revista de Política Agrícola*, v. 23, n.1, p. 33-43, 2014.

PERUFO, N. B.; MORAES, B. L.; CORTEZ, N. K. Agroindústrias familiares fabricantes de produtos cárneos suínos: Principais dificuldades perante a legislação vigente. *Revista Destaques Acadêmicos*, v. 10, n. 1, 2018.

PORRUA, P., KAZAMA, D. C. D. S., GABRIEL, C. G., ROCKENBACH, G., CALVO, M. C. M., MACHADO, P. D. O., NEVES, J., WEISS, R. Avaliação da Gestão do Programa Nacional de Alimentação Escolar sob a ótica do fomento da agricultura familiar. *Cadernos Saúde Coletiva*, (AHEAD), v. 28, n. 3, 2020.

PREZOTTO, L. L. Agroindústria da agricultura familiar: regularização e acesso ao mercado. *CONTAG*, 2016.

SALGADO, R. J. D. S. F., DIAS, M. M., SOUZA, W. J. Agricultura Familiar, Extensão Rural e Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional: delimitando categorias analíticas à luz da implementação do Programa de Aquisição de Alimentos no Brasil. *Mundo Agrario*, v. 21, n. 46, p. 426-437, 2020.

SAMBUICHI, R. H. R., KAMINSK, R., PERIN, G., DE MOURA, I. F., JANUÁRIO, E. S., MENDONÇA, D. B., DE ALMEIDA, A. F. C. Programa de Aquisição de Alimentos e segurança alimentar: modelo lógico, resultados e desafios de uma política pública voltada ao fortalecimento da agricultura familiar. Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada, Texto para Discussão, n. 2482, 2019.

SANTOS FERREIRA, A., VIÉGAS, I. D. J. M., DA SILVA, S. D. F. S., SILVA, D. A. S., DA SILVA, A. O., DEMARTELAERE, A. C. F., & PRESTON, H. A. F. A agricultura familiar da Vila Siquiriba, município de Primavera-PA: Desafios e soluções do início da linha de produção até a comercialização dos produtos. *Brazilian Journal of Development*, v. 6, n. 9, p. 73518-73533, 2020.

SANTOS, P. C. M., FARIA, J. P. J., SILVA, L. C. K., RIBEIRO, L. F. Avaliação dos requisitos para adesão do consórcio intermunicipal da Serra da Canastra Alto São Francisco e Médio Rio Grande (CICANASTRA) ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI-POA. *Revista GETEC*, v. 10, n.27, p. 131-144, 2021.

SANTOS, S. B.; MIKOS, A.; SILVA, E. A.; LOPES, F. S. C.; RIBEIRO, S. B.; JACOBSEN, R. H. F. Cadeia produtiva do mel: Agroindústria familiar em Rolim de Moura, Rondônia. *Revista Brasileira de Gestão Ambiental*, v. 14, n. 3, p. 334-340, 2020.

SCHNEIDER, S., FERRARI, D. L. Cadeias curtas, cooperação e produtos de qualidade na agricultura familiar - o processo de realocação da produção agroalimentar em Santa Catarina. *Organizações Rurais & Agroindustriais*, v. 17, n. 1, p. 56-71, 2015.

SILVA, E. M.; BOURLEGAT, C. L.; ROEL, A. R. Agricultura familiar como portadora de inovações no desenvolvimento sustentável na região centro oeste. *Latin American Journal of Development*, v. 3, n. 4, p. 2717-2722, 2021.

SILVA, H. B., CARNIELLO, M. F., SILVA LIMA, S. E., SOUSA MELO, M. Fortalecimento da agricultura familiar de Buriticupu-MA através do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). *Humanidades & Inovação*, v. 8, n. 6, p. 31-40, 2021.

SILVA, L. F., DA FONSECA MALTEZ, M. A. P., OLIVEIRA, C. E. A., GUSMÃO, Y. J. P., DE SOUZA, M. A., DO NASCIMENTO, J. A. C., DE BUENO, O. C. Sustentabilidade, agricultura familiar e políticas públicas no Brasil: Uma revisão de literatura. *Research, Society and Development*, v. 10, n. 4, e42310414220-e42310414220, 2021.

SILVA, T. H. C., NASCIMENTO-SILVA, N. R. R., JORDÃO, L. R., OLIVEIRA, E. P. Pensando a segurança e a soberania alimentar: análise da participação da agricultura familiar no PNAE em diferentes regiões do Brasil. *Revista De Estudos Sociais*, v. 22, n. 44, p. 168-200, 2020.

SOUZA, A. B., FORNAZIER, A., DELGROSSI, M. E. Sistemas agroalimentares locais: possibilidades de novas conexões de mercados para a agricultura familiar. *Ambiente e Sociedade*, v. 23, p. 1-20, 2020.

SOUZA, G. H. S., LIMA, N. S., COELHO, J.A.P.M., COSTA, A.C. S., LIMA, M. J. Marketing informal estruturas de comercialização em feira-livres brasileira. *Brazilian Journal of Busines*, v. 1, n. 2, p.599-622, 2019.

TURPIN, M. E. A alimentação escolar como fator de desenvolvimento local por meio do apoio aos agricultores familiares. *Segurança Alimentar Nutricional*, v. 16, n. 2, p. 20-42, 2009.

VIEIRA, E. L., BASSO, D., KRÜGER, N. R. Aquisições da agricultura familiar e qualidade dos alimentos fornecidos na rede escolar municipal de Catuípe/RS. *DRd-Desenvolvimento Regional em debate*, v. 10, p. 461-489, 2020.

8 APÊNDICES

8.1 CHECK LIST REALIZADO PARA ACOMPANHAMENTO DOS PRODUTORES FAMILIARES E FEIRANTES QUE COMERCIALIZAM SEUS PRODUTOS NA FEIRA DA AGRICULTURA FAMILIAR E NA FEIRA LIVRE DE AREIA-PARAÍBA

Projeto: AÇÕES INTEGRADAS DE CAPACITAÇÃO PARA MELHORIA DA FEIRA LIVRE DO MUNICÍPIO DE AREIA - Ano 13

Check List de Avaliação da Comercialização de Produtos de Origem Animal – Feira Livre Areia PB

1. Quantos feirantes tem que comercializam produtos de Origem animal por dia de feira.

Feirante Nome	Produtos	Dias da feira	Onde fica a banca

2. Quais produtos de origem animal são comercializados?

() Carne bovina () Carne Suína () Carne de peq. Ruminantes () Pescado () Leite () Queijos () Mel ou outros produtos apícolas

3. Como se dá a distribuição dos pontos de comercialização desses produtos? Descrever para cada produto

4. Quantidade de pontos de comercialização de cada produto de origem animal comercializado.

5. Descrever condições físicas de cada ponto de comercialização:

POA Comercializado	Tipo de estrutura e condições do ponto de comercialização	Existe algum artifício de proteção entre a estrutura e o alimento exposto?	Condições de exposição (Temperatura, insetos, exposição a luz)	Cobertura	Higienização

5. Como se dá a exposição de carnes e derivados aos consumidores?

6. Os consumidores tem contato e/ou manipulam os produtos expostos?

7. Existe a presença de lixo e ou dejetos? () Sim () Não

Comentários: _____

7. Existe animais nos ambientes de comercialização (cães, gatos e outros)?

8. Existem estabelecimentos que comercializem produtos de origem animal refrigerados?

9. Quais as vestimentas utilizadas pelos comerciantes de produtos perecíveis?

10. Existe manipulação de dinheiro e produtos de origem animal?

Observações e Comentários:

8.2 QUESTIONÁRIO REALIZADO PARA ACOMPANHAMENTO DOS PRODUTORES FAMILIARES E FEIRANTES QUE COMERCIALIZAM SEUS PRODUTOS NA FEIRA DA AGRICULTURA FAMILIAR E NA FEIRA LIVRE DE AREIA-PARAÍBA

Projeto: **AÇÕES INTEGRADAS DE CAPACITAÇÃO PARA MELHORIA DA FEIRA LIVRE DO MUNICÍPIO DE AREIA - Ano 13**

1. **Gênero:** () Masculino () Feminino
2. **Escolaridade:**
 () Ensino Fundamental Incompleto () Ensino Fundamental Completo () Ensino Médio Incompleto
 () Ensino Médio Completo () Superior Incompleto
 () Superior Completo
3. **Quantas pessoas moram em sua casa?** _____

Informações sobre a percepção da feira livre e do projeto de extensão

1. O que comercializa? _____
2. Qual sua avaliação quanto à estrutura física das bancas e boxes na feira de Areia?
 a. Boa estrutura b. Razoável estrutura c. Péssima estrutura
3. O que mais dificulta a comercialização dos seus produtos em relação a feira livre?

4. Em sua opinião, o consumidor está deixando de vir a feira e comprando mais no supermercado? () Sim () Não
 a. Se sim, quais seriam os motivos?
5. Em sua opinião, quais os fatores principais que levam o consumidor a adquirir seus produtos?
 a. Preço b. Qualidade c. Aparência d. Confiança e. Limpeza e Higiene
6. Considera importante a relação da universidade com o feirante para valorização das feiras livres? () Sim () Não
7. Através de quais ferramentas audiovisuais considera mais fácil de aprender?
 a. Vídeos
 b. Folder
 c. Panfleto
 d. Apostila
 e. Cartilha
 f. Desenhos
 g. Cartazes
8. Utiliza redes sociais (Facebook, Instagram, whatsApp)? () Sim () Não
 a. Se não, algum familiar (filhos, esposa, marido, irmão) utiliza? () Sim () Não
9. Acharia interessante que tivesse páginas nas redes sociais divulgando a feira que participa e divulgando seus produtos? () Sim () Não
10. O senhor permitiria que o projeto postasse nas redes sociais seus produtos e seu trabalho?
 () Sim () Não
11. Na realização de cursos ou treinamento, quais as temáticas o senhor mais gostaria de discutir e aprender?
 a. Limpeza, higienização e desinfecção na comercialização de Produtos de Origem Animal;
 b. Controle de Pragas e Insetos;
 c. Cortes e valorização dos produtos;
 d. Acidentes perfurocortantes, o que fazer?
 e. Boas práticas na produção de queijos e doces de leite;
 f. Qualidade nutricional e aspectos de um bom peixe, fazer meu cliente ser atraído por meu produto.
 g. Doenças transmitidas por alimentos;
 h. Ensinando o cliente a manipular e conservar o produto na sua casa.