

Esalq aborda em simpósio a certificação do agronegócio

O processo de certificação de produtos agrícolas norteará o Simpósio sobre Certificação no Agronegócio que acontece nos próximos dias 10 e 11, das 8h às 18h20, na Esalq (Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz). Com as exigências do mercado externo e dos consumidores brasileiros, o selo de certificação se tornou essencial para o desenvolvimento do setor. “De uns cinco anos para cá, a certificação cresceu e se constituiu em uma garantia tanto para o produtor quanto para o consumidor”, comenta um dos organizadores do evento, o engenheiro agrônomo Eduardo Girardi.

Para obter o selo de qualidade, é necessário que o produtor respeite uma série de normas, entre elas a não utilização de mão-de-obra escrava e o uso de práticas sustentáveis. “Hoje se discute a certificação da produção de biocombustível. Quem utiliza a queima da palha da cana-de-açúcar na produção, daqui para a frente não encontrará as portas abertas no mercado”, observa o professor do Departamento de Produção Vegetal, João Alexio, outro organizador do encontro.

Alexio destaca que o selo de qualidade envolve toda a cadeia da produção de um produto. “Vai além das boas práticas e isto envolve a parte legal e a social. Posso dizer que no futuro, não tão distante, esses procedimentos serão cada vez mais exigidos”.

Um outro exemplo citado por Girardi é o produto orgânico que, ao receber a certificação de determinados organismos, oferece a garantia de que respeitou processos da legislação trabalhista, minimizou impactos ambientais e utilizou procedimentos de segurança alimentar. “Os organismos que certificam não produzem, não compram e não oferecem consultoria. Eles apenas fazem auditoria, oferecendo o selo somente a quem estiver dentro do patamar de qualidade. No Brasil, a instância máxima reguladora da certificação é o Inmetro (Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial)”.

O engenheiro comenta que o simpósio pretende apresentar aos produtores rurais o campo de atuação do profissional, que



Os produtos hortifrúti e o café são os mais disponíveis no mercado nacional com certificação, segundo Girardi

pode prestar consultoria ou fazer auditoria, bem como o “passo a passo da certificação para atingir o mercado”.

“A grande força-motriz do selo de qualidade são as exportações, mas o mercado brasileiro está se tornando exigente, a exemplo das grandes redes de supermercados que já possuem programa de certificação própria”. Entre os assuntos discutidos no evento, ele destaca a palestra A Produção Agrícola Brasileira no Contexto Internacional, conduzida pela professora Silvia Helena Miranda, do departamento de economia da Esalq.

Outro tema importante é a discussão sobre a perspectiva de certificação do biocombustível e o passo a passo da certificação, ambas orientadas pela profes-

sora Rosemary Vianna, diretora da empresa internacional SGS. “A ideia é reciclar profissionais e alunos, apresentando o panorama do mercado e as etapas e condições para obtenção do selo. É importante que o produtor saiba como funciona o processo, desde o tempo para

implantação até o custo”.

Segundo Girardi, os produtos hortifrúti e o café são os mais disponíveis no mercado nacional com selo de qualificação. “A tendência é que a certificação expanda com a chegada de produtos novos, devido à globalização, e com a exigência dos consumidores que têm o poder de decisão”, destaca o professor João Alexio.

FISIOLOGIA – A tecnologia da pós-colheita de frutas e hortaliças será colocada em discussão amanhã e sexta-feira durante o Simpósio sobre Fisiologia e Tecnologia Pós-colheita na Esalq. O evento, que acontece das 8h às 18h, pretende transmitir o conhecimento teórico e a prática da pós-colheita

com alunos, produtores e profissionais. Segundo o professor do departamento de ciências biológicas e um dos moderadores do evento, Ricardo Alfredo Kluge, o armazenamento, que aumenta a vida útil dos produtos, e a fisiologia – como o alimento se comporta após a colheita – serão apresentados no

simpósio. “Com o conhecimento do funcionamento de determinada planta, é possível desenvolver tecnologias contra doenças e danos mecânicos, contribuindo para a legislação de inspeção de produtos de origem vegetal”, exemplifica.

Outro aspecto por ele citado é o prolongamento do prazo de validade de um produto pela embalagem. “Os processos de fisiologia e hormônios vegetais são estudados para melhorar a qualidade e a preservação”.

A palestra Biodiversidade: Um Caminho Para Segurança Alimentar, Nutrição e Alimentos Funcionais, com orientação da professora da Unicamp (Universidade Estadual de Campinas), Delia Rodriguez Amaya, que acontece no segundo dia do simpósio, é um dos destaques citados por Kluge. “Os alimentos funcionais, como a hortaliça, possuem antioxidantes e é necessário entender como preservar os componentes”.

Um outro assunto que o professor considera relevante é a Legislação Para Inspeção de Produtos de Origem Vegetal, conduzido no primeiro dia do encontro por Fernando Penariol, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa). Ainda estão programadas para os dois dias do even-

to palestras sobre Poliaminas: Grupo de Hormônios Importantes em Pós-colheita, com Giuseppina Lima, do Instituto Biológico (Campinas); Certificação de Produtos Hortifrúti, com Alessandro Rodrigues, doutorando em fitotecnia na Esalq; Embalagens Ativas e Inteligentes Para Frutas e Hortaliças, com Claire Sarantopoulos, do Itai (Instituto de Tecnologia de Alimentos, de Campinas); A Parede Celular e a Qualidade de Frutos e Asementes Pós-colheita, com Marcos Buckenridge, do Instituto de Biociências da USP; A Cadeia do Frio Para Frutas e Hortaliças, com Lincoln de Camargo Neves Filho (Unicamp) e Processamento Mínimo, com Cristiano Psillakis, da Hydrosalads (São Roque).

SERVIÇO – Simpósio sobre Certificação no Agronegócio, 11 junho, das 8h às 18h20, no anfiteatro do Pavilhão da Engenharia da Esalq. As inscrições continuam abertas e as vagas disponíveis são 250. Mais informações pelo telefone 3417-6604. Simpósio sobre Fisiologia e Tecnologia Pós-colheita, dias 5 e 6 de junho, das 8 às 18h, no anfiteatro Dr. Urgel de Almeida Lima, do Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição na Esalq. Informações e inscrições pelo telefone 3417-6604.

Inmetro é a instância máxima reguladora no Brasil