

CARNEIRO; Maria Tainara Soares<sup>1</sup>, DANIEL; Lilian Oliveira<sup>2</sup>, CRUZ; Juliano Vitorino da<sup>3</sup>

## RESUMO

### INTRODUÇÃO

Os panificados se inserem como um dos alimentos mais consumidos em todo o mundo. No Brasil, estima-se um per capita de 22,61kg/ano (KUREK et. al, 2015). Tal alimento se destaca pelo hábito de consumo da população e por fornecer nutrientes, sendo principal fonte de carboidrato ao nosso organismo. Os panificados podem ser incrementados com a adição de legumes, verduras e tubérculos, a fim de aumentar o seu valor nutritivo, principalmente em minerais, vitaminas e fibras alimentares (VASCONCELOS et. al, 2008).

Uma alternativa interessante é a produção de panificados enriquecidos pela agricultura familiar, possibilitando, assim, agregação de valor em alimentos cultivados em sua propriedade rural, como legumes (abóbora, cenoura, beterraba), verduras (ora-pro-nóbis, couve, espinafre) e tubérculos (mandioca, batata doce, inhame); promoção de geração de renda e fixação de famílias no campo; reduzindo o desperdício de alimentos não comercializados.

Muitos agricultores familiares já produzem pães, mas a interação com outros produtores e trocas de experiências, por meio de oficinas, inserem-se como uma importante ferramenta para ensinamentos e fomento na área de agroindustrialização. A mobilização de extensionistas rurais por meio de oficinas práticas com agricultores familiares são meio de discussão de meios de produção, mudanças de receitas, diálogos sobre boas práticas de higiene e manipulação de alimentos, abordagem sobre canais de comercialização, como os mercados institucionais do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) (CUNHA et al, 2017).

No Brasil a Política Nacional de Assistência Técnica e Extensão Rural (ATER) para a Agricultura Familiar e Reforma Agrária, como forma da Lei n. 12188, de 11 de janeiro de 2010 foi a primeira lei de ATER do país. A assistência técnica foi estabelecida como entendida como um serviço de educação não formal, de caráter continuado, no meio rural, que promove processos de gestão, produção, beneficiamento e comercialização das atividades e dos serviços agropecuários e não agropecuários, inclusive das atividades agroextrativistas, florestais e artesanais (BRASIL, 2010).

Além da assistência técnica, é importante o repasse das informações aos produtores sobre a agregação de valor no beneficiamento de seu alimentos e o escoamento deles em programas de aquisição de alimentos específicos. Nesse sentido, a legislação vigente estabelece que do total de recursos financeiros repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) às Entidades Executoras no âmbito do PNAE, devem ser utilizados, no mínimo, 30% com a aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar e empreendedor familiar rural. E o processo de compra desses alimentos deve ocorrer por meio de dispensa de licitação utilizando o processo de Chamada Pública, seguindo o limite de venda de até 40 mil reais/por agricultor familiar/por Entidade Executora. (BRASIL, 2009, 2020).

Já o PAA pode ser desenvolvido por diversas modalidades. No Mato Grosso do Sul, atualmente, está sendo desenvolvido os PAAs Estaduais, sendo o PAA Leite e o PAA Compra com Doação Simultânea; além do PAA da Companhia Nacional de Abastecimento (CONAB), compra com doação simultânea mas a participação somente de organizações de agricultores. O limite financeiro de participação é de até 15mil reais/ por agricultor familiar/ano. É possível a participação simultânea do PAA Estadual e PAA Conab, respeitando o limite de venda em cada um (MATO GROSSO DO SUL, 2023a,b; CONAB, 2023).

Assim, as políticas públicas de aquisição de alimentos de convergem na busca do fomento para o cultivo e industrialização de produtos da agricultura familiar; ensinam o produtor a organizar a sua escala de produção e escoamento para atender os contratos assinados; aprendizado com o aperfeiçoamento de receitas e custos; diversificação de produtos e ampliação de mercados de vendas. E a realização de ações e oficinas de extensionistas rurais contribuem para o aprimoramento de suas receitas, incentivo à produção e comercialização, troca de experiências e aquisição de conhecimentos.

O presente trabalho intenciona discutir ações de extensionistas rurais de Mato Grosso do Sul (MS) juntamente com agricultores familiares no fomento à produção de alimentos saudáveis, respeitando princípios agroecológicos, agregando valor aos pequenos negócios familiares.

## METODOLOGIA

Extensionista da Agência de Desenvolvimento Agrário e Extensão Rural de Mato Grosso do Sul (Agraer/MS) realizou ações nos municípios de Campo Grande, Juti, Corumbá, Amambai e Maracaju que visaram fortalecer as práticas desenvolvidas por agricultores familiares de MS, no que tange a produção, oferta de produtos de panificação incrementados com sua produção agrícola. Além disso, objetivou o fortalecimento das Unidades Familiares de Produção Agrícola (UFPAs) com foco aos programas de fomento ao crédito e identificação dos Agricultores Familiares. Atendidos por técnicos de Extensão Rural, produtores rurais agregam à sua produção: inovação, diferencial produtivo e valor econômico. Uma das formas que a extensão rural em MS tem desenvolvido suas atividades é no fomento de oficinas práticas com temas geradores, dentre eles, as oficinas sobre Panificados Enriquecidos – fabricação de pães agregando produtos da produção própria da família agricultora, como legumes (beterraba, cenoura, abóbora), tubérculos (mandioca, inhame, batata doce) e folhosos (couve, espinafre, ora-pro-nóbis). As oficinas são organizadas pela equipe técnica da Agraer, como pesquisa-ação (FREIRE, P., 2000), e promovem o contato interpessoal entre grupos, a construção coletiva de um saber e a troca de experiências. Também possibilitam ao participante aprender e desenvolver técnicas mais complexas de produção e cálculos nutricionais de produtos por meio de experiências práticas. Neste sentido, têm pautado a sua prática na inclusão social, na valorização da produção e do conhecimento, desenvolvendo a consciência crítica e a capacidade de seus atores sociais

<sup>1</sup> Faculdade Estácio de Sá de Campo Grande (FESCG), nutrimariatainara@gmail.com

<sup>2</sup> Faculdade Insted, lilianaguacalera@gmail.com

<sup>3</sup> Universidade Federal da Grande Dourados, vitorinocruz21@gmail.com

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

A ação começou com a mobilização, pelos técnicos da Agraer local, de grupos pequenos (08 a 15 pessoas) com aptidão para panificação. Foram desenvolvidas 5 oficinas intituladas de panificados enriquecidos, nos municípios de: Amambai, Campo Grande, Corumbá, Juti e Maracaju, totalizando a participação de 50 agricultores familiares do MS. Nos encontros, as atividades promoveram a interação do grupo, e proporcionam trocas de experiências entre técnicos-cursistas e cursistas-cursistas. Nos momentos em que as técnicas de preparação dos panificados enriquecidos foram desenvolvidas, espaços dialógicos foram produzidos, articulando debates sobre os Programas Governamentais de Compras Públicas, como o Programa Nacional de Alimentação Escolar e o Programa de Aquisição de Alimento, considerados alternativas prósperas para a comercialização da produção da agricultura familiar.

Quanto aos conhecimentos e trocas de saberes nas oficinas, o extensionista rural inseriu todos os participantes em um círculo e fez a abordagem sobre a história dos panificados; a importância de cada ingrediente comumente utilizado; os benefícios do maior teor de minerais, vitaminas e fibras dos panificados enriquecidos; a possibilidade de geração de renda aos agricultores. Houve a participação de todos os presentes quanto a sua experiência com os panificados e a empregabilidade dos conhecimentos para geração de renda. Nesse sentido, as oficinas mostraram a viabilidade de um espaço didático para troca de saberes, promoção da alimentação saudável, fomento à diversificação no cultivo e no beneficiamento de produtos.

Foi abordado com os produtores a importância nutricional de um panificado enriquecido, por meio dos dados da tabela nutricional de panificados na qual foi comparada os nutrientes do pão branco com os pães de abóbora, cenoura, batata doce, beterraba, inhame e mandioca. Os pães enriquecidos se destacaram pelo maior teor de fibra alimentar, vitamina A e potássio. As fibras contribuem para o bom funcionamento intestinal, saciedade e controle de doenças crônicas não transmissíveis; a vitamina A é essencial na visão, regeneração celular e no sistema imunológico; o potássio se destaca no funcionamento dos músculos, função celular e controle da pressão arterial (BERNAUD & RODRIGUES, 2013; FONSECA et. al., 2015; JUNIOR & LEMOS, 2010).

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Nesta prática, não perdemos de vista a importância do papel do extensionista como agente fomentador de desenvolvimento local, sendo que seu exercício visa a melhoria da qualidade de vida do público rural que atende, promovendo, por meio de visitas técnicas e oficinas, a interlocução entre a produção familiar, as formas inovadoras de produção e oferta dos produtos manufaturados pela família.

O fomento na industrialização de panificados enriquecidos agregam bons hábitos alimentares perante um alimento altamente consumido no país e que pode agregar mais nutrientes, por porção ingerida, aos seus consumidores, principalmente ao público beneficiador das políticas públicas de aquisição de alimentos.

## REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA

BERNAUD, F. S. R.; RODRIGUES, T. C. Fibra alimentar – Ingestão adequada e efeitos sobre a saúde do metabolismo. *Rev. Arq. Bras. Endocrinol. Metab.* São Paulo, v.57, n.6, 2013. Disponível em:

<https://www.scielo.br/j/abem/a/PZdwfM5xZKG8BmB9YH59crf/?lang=pt&format=pdf>.

Acesso em: 27 abr. 2023.

BRASIL. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da

alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as Leis no 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória no 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei no 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências. Diário Oficial da União: seção 1, p. 2, 17 jun. 2009. Disponível em:

<https://www2.camara.leg.br/legin/fed/lei/2009/lei-11947-16-junho-2009-588910-normapl.html>. Acesso em: 22 jul. 2023.

BRASIL, Lei nº 12.188, de 11 de janeiro de 2010. Institui a Política Nacional de Assistência Técnica e Extensão Rural para a Agricultura Familiar e Reforma Agrária - PNATER e o Programa Nacional de Assistência Técnica e Extensão Rural na Agricultura Familiar e na Reforma Agrária - PRONATER, altera a Lei no 8.666, de 21 de junho de 1993, e dá outras providências. Diário Oficial da União - Seção 1 - 12 jan. 2010, Página 1 (Publicação Original). Disponível em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2007-2010/2010/lei/l12188.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2010/lei/l12188.htm) . Acesso em: 26 set. 2023.

BRASIL. Resolução CD/FNDE nº 06, de 08 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. Diário Oficial da União: edição 89, seção 1, p. 38, 12 mai. 2020. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/resolucao-n-6-de-8-de-maio-de-2020-256309972>. Acesso em: 22 set 2023.

COMPANHIA NACIONAL DE ABASTECIMENTO – CONAB. **Agricultura Familiar**. 2023. Disponível em: <https://www.conab.gov.br/agricultura>

<sup>1</sup> Faculdade Estácio de Sá de Campo Grande (FESCG), nutrimariatainara@gmail.com

<sup>2</sup> Faculdade Insted, lilianaguacalara@gmail.com

<sup>3</sup> Universidade Federal da Grande Dourados, vitorinocruz21@gmail.com

CUNHA, W. A.; FREITAS, A. F.; SALGADO, R. J. S. F. Efeitos dos Programas Governamentais de Aquisição de Alimentos para a Agricultura Familiar em Espera Feliz, MG. **Rev. Econ. Sociol. Rural**, n. 55, v. 3, jul./set. 2017. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/1234-56781806-94790550301>. Acesso em 20 out. 2023.

FREIRE, P. **Pedagogia do Oprimido**. 38 ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2000.

FONSECA, H. A. R.; ZAMITH, T. P.; MACHADO, V. A. Relações entre o potássio da dieta e a pressão arterial. **Rev. Bras. Hipertens.** Rio de Janeiro, v.22, n. 1, p.9-12, 2015. Disponível em: [https://docs.bvsalud.org/biblioref/2018/03/881281/rbh\\_v22n1\\_9-12.pdf](https://docs.bvsalud.org/biblioref/2018/03/881281/rbh_v22n1_9-12.pdf).

Acesso em 28 abr. 2023.

JUNIOR, H. P. L.; LEMOS, A. L. A. **Vitamina A. Rev. Diagn Tratamento**. São Paulo, v.15, n.3, p.122-4, 2010. Disponível em: <http://files.bvs.br/upload/S/1413-9979/2010/v15n3/a1534.pdf>. Acesso em 28 abr. 2023.

KUREK, M. A.; WYRWISZ, J.; PIWIŃSKA, M.; WIERZBICKA, A. Influence of the wheat flour extraction degree in the quality of bread made with high proportions of  $\beta$ -glucan. **Rev. Food Sci. Technol.** Campinas, v. 35, n. 2, p. 273-278, abr./jun. 2015. DOI: <http://dx.doi.org/10.1590/1678-457X.6537>. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/cta/a/pXgQtbSf6GGrMCWBtDNRqpg/>. Acesso em 28 abr. 2022.

MATO GROSSO DO SUL. **Edital de Chamamento Público Nº 005/2023**, credenciamento para contratação de agricultores e agricultoras familiares fornecedoras de leite no âmbito do Programa de Aquisição de Alimentos – PAA - Modalidade: Incentivo à Produção e Consumo de Leite. Diário Oficial Eletrônico nº 11.126, de 10 de abril de 2023a, p. 38. Disponível em: [https://www.semadesc.ms.gov.br/wp-content/uploads/2023/04/DO11126\\_10\\_04\\_2023-\\_edital.pdf](https://www.semadesc.ms.gov.br/wp-content/uploads/2023/04/DO11126_10_04_2023-_edital.pdf). Acesso em 20 set. 2023.

MATO GROSSO DO SUL. **Edital de Chamamento Público Nº 014/2023**, credenciamento de agricultores(as) indígenas, quilombolas, e agricultores(as) familiares, fornecedores de proteína animal e hortifrutigranjeiros, para aquisição de alimentos da agricultura familiar no âmbito da Ação de Distribuição de Alimentos a Grupos Populacionais Tradicionais Específicos (ADA), por meio da modalidade Compra com Doação Simultânea do Programa de Aquisição de Alimentos (CDS/PAA). Diário Oficial Eletrônico nº 11.300, de 23 de outubro de 2023b, p. 135. Disponível em: [https://www.spdo.ms.gov.br/diariodoe/Index/Download/DO11300\\_23\\_10\\_2023](https://www.spdo.ms.gov.br/diariodoe/Index/Download/DO11300_23_10_2023). Acesso em 24 out. 2023.

VASCONCELOS, A. C.; PONTES, D. F.; GARRUTI, D. S.; SILVA, A. P. V.

Processamento e aceitabilidade de pães de forma a partir de ingredientes funcionais:

farinha de soja e fibra alimentar. **Rev. Alim. Nutr.**, Araraquara, v.17, n.1, p.43-49,

jan./mar. 2006. ISSN 0103-4235. Disponível em:

[https://www.researchgate.net/publication/49599711\\_Processamento\\_e\\_aceitabilidade\\_de\\_pAes\\_de\\_forma\\_a\\_partir\\_de\\_ingredientes\\_funcionais\\_farinha\\_de\\_soja\\_e\\_fibra\\_alimentar](https://www.researchgate.net/publication/49599711_Processamento_e_aceitabilidade_de_pAes_de_forma_a_partir_de_ingredientes_funcionais_farinha_de_soja_e_fibra_alimentar). Acesso em 30 out. 2022.

**PALAVRAS-CHAVE:** Agricultura familiar, Extensão Rural, Oficina

<sup>1</sup> Faculdade Estácio de Sá de Campo Grande (FESCG), nutrimariatainara@gmail.com

<sup>2</sup> Faculdade Insted, lilianaguacalara@gmail.com

<sup>3</sup> Universidade Federal da Grande Dourados, vitorinocruz21@gmail.com