

## PERFIL TECNOLÓGICO DAS AGROINDÚSTRIAS FAMILIARES DE FRANCISCO BELTRÃO – PR

Daniela Ragazzon  
Rose Mary Quint Silochi  
Romilda de souza Lima

**RESUMO:** Este artigo tem como objetivo avaliar o perfil tecnológico das agroindústrias que comercializam seus produtos alimentícios junto à Cooperativa de Agricultura Familiar Integrada – COOPAFI, do município de Francisco Beltrão – PR. A avaliação das agroindústrias foi realizada através da aplicação de questionário estruturado e semi-estruturado aplicado nas propriedades rurais no período de 04 de março a 27 de abril de 2009. Tais agroindústrias possuem assessoria técnico-científica do projeto de Extensão “Desenvolvimento de Inovações Tecnológicas dos Produtos Alimentícios e Agroecológicos da Pequena Agroindústria Familiar, UNIOESTE – Campus de Francisco Beltrão, em parceria com a Fundação Araucária”. A pesquisa indicou que, 60 % dos associados da Coopafi atuam no processamento de produtos alimentícios artesanais, 27 % destes, processam produtos de panificação, biscoitos e massas, 21 % produzem queijo colonial, 11 % processam produtos derivados da cana de açúcar, como açúcar mascavo e melado, 11 % trabalham no processamento de embutidos, 6 % no ramo do mel, 6 % cachaça, 6 % trabalham com filetagem de peixe, 6 % no processamento de geleias e 6 % no abate de frango de corte.

**PALAVRAS-CHAVE:** Agroindustrialização, processamento de alimentos, tecnologia.

### TECHNOLOGICAL PROFILE OF FAMILY AGRIBUSINESS IN FRANCISCO BELTRÃO - PR

**ABSTRACT:** This article aims to evaluate the technological profile of the agribusinesses that sell their food products by the Cooperative Integrated Family Farming - COOPAFI, municipality of Francisco Beltrão-PR. The evaluation of agribusiness was performed by applying a structured questionnaire and semi-structured interviews applied in the farms during the period from 04 March to 27 April 2009. Agroindustrial have such technical and scientific advice of the extension project “Development of Technological Innovations in Food Products of Small Agribusiness and Agro-ecological Familiar UNIOESTE - Campus Francisco Beltrao, in partnership with Fundação Araucaria”. The survey indicated that, 60% of members of Coopafi work in food processing cottage industries, processing 27% of bakery products, biscuits and pasta, cheese colonial produce 21%, 11% of processed products derived from sugar cane as jaggery and molasses, 11% work in embedded processing, 6% in the business of honey, rum 6%, 6% work with filleting fish, 6% in processing jams and 6% in the slaughter of chicken cut.

**KEYWORDS:** *Agro-Industrialization, Food Processing, Technology.*

## 1. INTRODUÇÃO

A área rural do município de Francisco Beltrão, localizada na região sudoeste do Paraná, caracteriza-se pela pequena propriedade, com emprego da mão-de-obra familiar na maioria dos processos produtivos. Os agricultores familiares desta região são descendentes, sobretudo, de italianos e alemães que passaram a ocupar a região a partir do ano de 1950 e vieram, na sua maioria, do Rio Grande do Sul e Santa Catarina.

Caracteriza-se por uma agricultura regional, cuja forma produtiva inicialmente era voltada basicamente para o auto-consumo com características coloniais. A partir da década de 1980, inicia-se na região significativas mudanças de concepção, e o comércio da produção se amplia na tentativa de se adequar às exigências do mercado consumidor regional.

A produção integrada é uma das características produtivas da região, sobretudo, as atividades de suinocultura e avicultura. Outros produtos que se destacam são: a produção de grãos, como soja e milho, principalmente, e ainda leite, fumo e algumas espécies de frutíferas.

A partir da década de 1990, a produção orgânica passa a representar um crescente interesse para os produtores familiares, fazendo surgir e ampliar a discussão com enfoque agroecológico.

Outra atividade econômica que se destaca e que inicia no mesmo período é a agroindústria. Surge como alternativa para o agricultor familiar agregar valor a sua produção, mas permite também a combinação de atividades agrícolas com outras não agrícolas, abrindo maiores possibilidades de negociação no mercado regional. Para os agricultores, a agroindustrialização permite maior autonomia no processo de comercialização, além de propiciar a diversificação da produção, através do processamento da matéria-prima possibilitando agregar maior valor econômico a esses produtos.

Segundo Filgueira (2003), o olericultor depende de si mesmo para produzir bem, entretanto isso já não ocorre no momento da comercialização de seus produtos o que normalmente leva ao fracasso da atividade ou insucesso econômico.

As exigências atuais dos consumidores e a competição cada vez mais

presente na comercialização de alimentos resultam na necessidade de fornecer alimentos com excelente aparência, mas que sejam seguros, tanto sob o aspecto higiênico sanitário, químico e físico, quanto ao nutricional e sensorial.

O consumidor é o balizador do mercado e seu padrão de exigência amplia cada vez mais, assim o produto que não consegue se adequar tende a ficar de fora do mercado, o uso de embalagens inadequadas e o cumprimento das normas vigentes quanto à rotulagem geral e nutricional.

Outro problema de igual importância está relacionado ao desconhecimento acentuado das tecnologias de processamento da matéria-prima, além do não cumprimento as normas básicas de higiene, como, Boas Práticas de Fabricação (BPF) e Boas Práticas Agrícolas (BPA).

Sobre a importância da agricultura familiar, especialmente no que se refere à agroindustrialização de alimentos como fonte alternativa de renda, bem como pela deficiência de dados sobre a cadeia tecnológica do processamento artesanal de alimentos, buscou-se através da pesquisa coletar dados referentes à produção e as tecnologias empregadas pelos produtores familiares que comercializam produtos alimentícios na Cooperativa de Agricultura Familiar Integrada (COOPAFI).

Segundo Guanzarolli e Cardim (2000), a representatividade da agricultura familiar no Brasil é expressiva. O equivalente a mais de 85,2 % dos estabelecimentos agropecuários brasileiros, ou seja, um total de cerca de 4,1 milhões de propriedades rurais pratica a agricultura familiar. Esses estabelecimentos ocupam 30,5 % da área agrícola total e recebem 25,3 % do financiamento destinado à agricultura. Eles são responsáveis por 37,9 % do valor bruto da produção agropecuária nacional. Geram 76,9 % do pessoal ocupado no meio rural brasileiro. A produção da agricultura familiar contribui para uma parcela significativa dos alimentos consumidos, tais como cebola (72 %), feijão (67 %), mandioca (84 %), milho (49 %), leite (52,1%) carne de suínos (58,5 %), aves e ovos (39,9 %). Entretanto, ainda é insipiente a representatividade da agricultura familiar no Brasil quando se observa pela cadeia produtiva do processamento de alimentos.

Assim, teve como principal metodologia de análise a verificação de práticas tecnológicas desenvolvidas em 18 agroindústrias rurais pertencentes ao município de Francisco Beltrão (PR).

## 2. REFERENCIAL TEÓRICO

Localizada no Sudoeste do Paraná, a região de Francisco Beltrão, encontra-se composta por 27 municípios, com características semelhantes no que se refere à divisão fundiária e nos aspectos socioeconômicos com predomínio da pequena propriedade rural familiar. A economia, que é baseada na agropecuária, disponibiliza matérias primas como: leite, carnes, frutas e hortaliças, cana de açúcar e cereais. A transformação da produção através das agroindústrias familiares tem o intuito de agregar valor a renda dos pequenos produtores rurais, que ao longo da última década desenvolveu atividades de transformação da matéria prima em pequena escala, apontando um novo horizonte para a região no que diz respeito à diversificação, agregação de valor aos produtos, assim como a ocupação de espaços de comercialização e divulgação de seus produtos no mercado varejista.

Dados da Secretaria de Agricultura de Francisco Beltrão, apontam 56 agroindústrias instaladas no município, com o Sistema de Inspeção Municipal (SIM) envolvendo a produção de leite, queijos, embutidos e defumados, mel, ovos, frango, derivados de cana-de-açúcar, de frutas e de hortaliças. Assim, verifica-se um número reduzido de agroindústrias familiares quando comparado a dados e previsões de anos anteriores apontados por essas pesquisas. Tais afirmações demonstram que problemas de gestão e de tecnologias de produção podem contribuir para a sobrevivência repentina dessas agroindústrias de pequeno porte no município (PREFEITURA MUNICIPAL DE FRANCISCO BELTRÃO, 2009).

O conhecimento tecnológico das agroindústrias familiares é repassado de geração a geração. Os produtos deste segmento, em geral, são pouco competitivos devido à baixa escala de produção e a pouca atenção dispensada a tecnologia adequada de produção, as Boas Práticas de Fabricação, a comercialização e mais recentemente ao que se refere às embalagens e seus rótulos.

Nesta perspectiva Oltramari (2005), esclarece que a caracterização das micros e pequenas empresas denominadas de agroindústrias familiares lhes colocam como um setor altamente informal, com pequeno potencial empreendedor de seus proprietários devido ao nível cultural e educacional

inferior, indicando assim uma escala mínima de processamento dos seus produtos.

Os produtores geralmente enfrentam problemas para colocar os seus produtos em diferentes mercados, a taxa estimada de sobrevivência desses empreendimentos está em torno de 3%. Muitos deles fracassam, em função de não terem sido devidamente planejados e apresentarem pouca capacidade de adaptação às freqüentes mudanças econômicas. Com isto inviabilizam a atividade e seguem em busca de segurança financeira na forma de trabalho assalariado na zona urbana (RUIZ *et al*, 2009).

Segundo Silochi, *et al* (2009) a área rural do município de Francisco Beltrão, sudoeste do Paraná, caracteriza-se pela pequena propriedade, com emprego da mão-de-obra familiar na maioria dos processos produtivos.

A agroindústria familiar, que é de pequeno porte, se difere da agroindústria de elevado porte; a primeira é voltada à área agrícola familiar, como a maior parte da matéria prima é produzida na propriedade, sua mão de obra é exclusivamente familiar, possuindo produção e tecnologias simples, que muitas vezes isto é uma problemática, pois a dificuldade que essas famílias enfrentam para desenvolverem este tipo de atividade é grande, como a falta de recursos financeiros para aumentar sua produtividade, o espaço físico da agroindústria, falta de conhecimento educativo, fiscalização, capacitação e até mesmo novas tecnologias de produção para que o seu produto possa competir com as grandes agroindústrias, preocupando-se com as características importantes como segurança e a qualidade dos alimentos processados.

Uma das alternativas econômicas para que o agricultor familiar permaneça no âmbito rural é a implantação de agroindústrias, pois além de ser benéfico para sua auto-suficiência, é também geradora de renda, agrega valor ao produto produzido e é uma forma de desenvolvimento local e regional.

Através da agroindústria ocorre uma transformação dos produtos oriundos da agricultura familiar, abrangendo várias operações e processos, desde a colheita até a mesa do consumidor.

Segundo Oltramari (2005), a organização dentro de uma agroindústria é de extrema importância para o seu desenvolvimento, quanto

mais ela é organizada e estruturada menos problemas ela terá com sua direção e com mais facilidade atingirá objetivos.

A agroindústria familiar rural é apresentada como uma iniciativa geradora de renda e inclusão socioeconômica. É de fundamental importância dispensar maior atenção a esta atividade, criando condições de implantação e fortalecimento de novas técnicas e capacitação para os pequenos produtores (SOSTER e PLEIN, 2005).

De acordo com Radaelli (2005), agroindústrias familiares de pequeno porte, utilizam formas simples de produção e pouca tecnologia empregada e gerenciamento, caracterizando-se pela grande informalidade, e baixa capacidade técnica para sua produção, não conseguindo sobreviver as grandes mudanças que o mercado apresenta.

Assim sendo, estudos que venham a diagnosticar com clareza essa atividade na região e propor alternativas para viabilizá-la com segurança permitindo com isso a ampla inserção do produtor familiar no mercado regional da agroindústria é de fundamental importância.

### 3. METODOLOGIA

A pesquisa foi realizada através da aplicação de questionário junto a 18 produtores rurais associados da COOPAFI, selecionados de acordo com a atividade artesanal de agroindustrialização de produtos alimentícios.

As entrevistas ocorreram no período de março a abril do ano de 2009, nas respectivas propriedades. Os questionários foram aplicados de forma aleatória, respeitando a vontade do entrevistado em responder ou não às perguntas elaboradas.

Para a coleta de dados foram elaborados dois documentos: 1. Questionário estruturado e semi-estruturado, contendo questões sobre: a. identificação da propriedade; b. características sócio-econômicas da propriedade; c. tecnologia de processamento; d. gestão ambiental e gestão administrativa da agroindústria; 2. Roteiro de observação contendo as observações do pesquisador referentes as instalações e edificações da agroindústria, nas áreas interna e externa.

A observação *in loco* foi concretizada, sobretudo através de visitas e reuniões nas propriedades onde foram realizadas as atividades de avaliação.

O tratamento das informações e dos dados coletados foi efetuado por meio de métodos descritivos. As ferramentas utilizadas incluíram gráficos de frequência.

#### 4. RESULTADOS E DISCUSSÕES

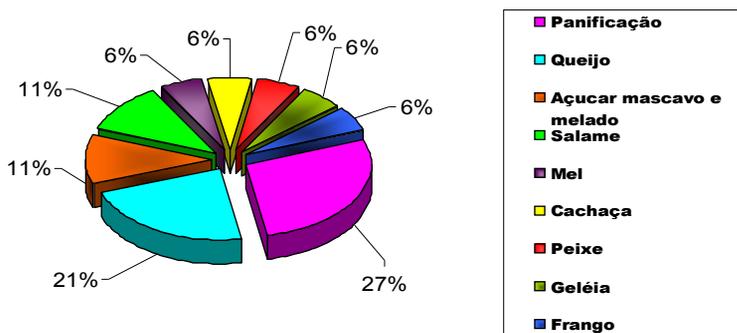
A análise dos dados e informações consistiu na procura de diferenças e similaridades entre fatos revelados pelas empresas agroindustriais de pequeno porte. Os resultados estão abaixo apresentados e discutidos.

#### 5. IDENTIFICAÇÃO DAS PROPRIEDADES

Das agroindústrias pesquisadas, a maioria processa produtos de panificação, sendo que três (03) destas estavam desativadas no período, devido a inadequações relacionadas à rotulagem, como, apresentação dos rótulos impróprios de acordo com as normas vigentes, assim como a inexistência de rótulos nos produtos alimentícios.

Do total pesquisado, 21 % processam apenas queijo do tipo colonial. Destes, a totalidade das famílias informaram que comercializam estes produtos na Cooperativa de Agricultura Familiar Integrada - COOPAFI, do município de Francisco Beltrão (PR), por insistência da cooperativa, mas que se dependesse das próprias famílias produziram somente para o sustento familiar (Fig. 1).

**Figura 1** – Categorias de processamento de produtos desenvolvido pelas agroindústrias.



Das agroindústrias pesquisadas, 78 % possuem algum tipo de inspeção. Entretanto, há um predomínio do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, considerando a característica das agroindústrias artesanais pesquisadas, ou seja, comercializam seus produtos exclusivamente no município devido não possuírem condições tecnológicas e de gestão para aumentar sua produção e buscar novos mercados, como por exemplo, o mercado regional.

Além disso, existe um predomínio de processamento agroindustrial para produtos alimentícios dispensados de registro, conforme estabelece a legislação, RDC nº. 278, de 22 de setembro de 2005. Os produtos dispensados de registro são: massas, biscoitos, pães, salgados, produtos de confeitarias, doces, geléias de frutas, açúcares do tipo mascavo, bebidas com informação nutricional complementar, gelados comestíveis e preparados para gelados comestíveis, produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos, aditivos aromatizantes, balas, bombons e similares, cafés, chás, erva mate, composto de erva, cremes vegetais, óleos e gorduras vegetais, especiarias e tempero, produtos in natura, pastas e patês vegetais.

Do total de agroindústrias pesquisadas, 22 % não possuem nenhum tipo de inspeção, sendo três (03) de panificação e uma (01) de cachaça.

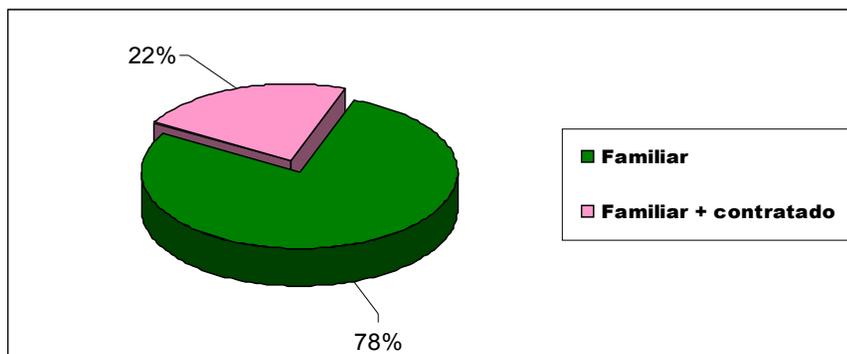
## 6. ASPECTOS SÓCIO-ECONÔMICOS

Uma característica da agroindústria artesanal da região é de estar vinculada a pequenas propriedades. De acordo com Lima (2003), o Sudoeste do Paraná é uma região que possui mais de 80% de suas propriedades rurais, com áreas menores que 50 hectares, e utiliza quase que unicamente a mão de obra familiar; fundamentando a importância desta atividade agroalimentar que inviabiliza dessa forma a economia relacionada aos sistemas agropecuários tradicionais, devido a pequena área de terra disponível. Possuem também baixa capitalização, utilizam recursos oriundos do Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (PRONAF) e, ou, apenas o pequeno retorno financeiro da atividade a mantém.

A produção na agricultura era primeiramente para a subsistência da família, com o passar dos anos decidiram agregar valor aos produtos produzidos na propriedade, para aumentar a renda familiar.

Em relação à mão de obra empregada na atividade (Figura 2), verificou-se que na maioria das agroindústrias pesquisadas, a mão de obra empregada na produção é exclusivamente familiar, enquanto que o restante abrange a família e funcionários, para a produção de embutidos, frango, açúcar mascavo e melado, atividades essas que, devido a elevada produção, gerou a necessidade de aumentar e conseqüentemente contratar mão de obra externa. Precisa-se levar em consideração que a necessidade de contratação de mão de obra externa vem ocorrendo também porque os filhos solteiros têm saído do campo em busca de melhores oportunidades na área urbana mais próxima, sendo que isso também gera a possibilidade de poder cursar o terceiro grau no período noturno.

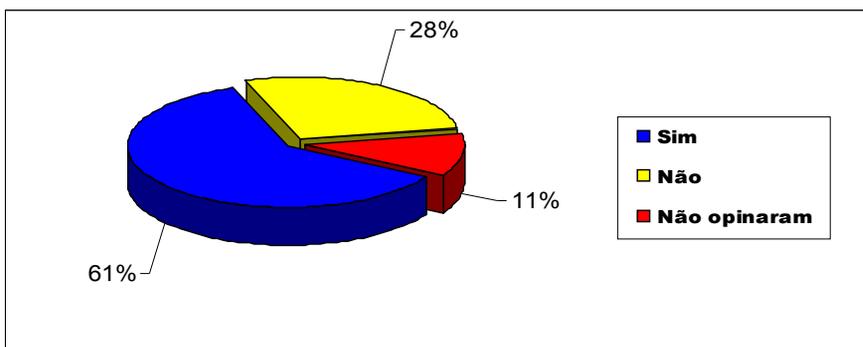
Outra realidade que nos é apontada na pesquisa é o fato de que a atividade na agroindústria familiar rural tem sido, coordenada, sobretudo pelo casal, com uma participação maior por parte das mulheres na área de panificação e processamento de queijo colonial.

**Figura 2** – Percentual do tipo de mão de obra empregado nas agroindústrias.

Das agroindústrias pesquisadas, 66 % asseguram não possuir dificuldades nas tecnologias de processamento utilizadas. Tais famílias afirmaram que no início da atividade tiveram problemas, por ser uma atividade nova na propriedade e não possuírem conhecimento tecnológico adequado à produção. Apenas 28 % alegaram ter algum tipo de dificuldade que estão relacionadas à padronização, à falta de mão de obra, dificuldade de matéria prima, e baixo investimento em estrutura física e capacitação técnica.

Foi constatado que 61 % das agroindústrias recebem ou receberam algum tipo de assistência técnica. As principais instituições de apoio citadas foram o EMATER, SEBRAE, Prefeitura Municipal - através da Vigilância Sanitária, Assessor, Sindicato dos Trabalhadores Rurais, técnicos de empresas privadas de ração, entre outros. Por outro lado, 28 % afirmam não terem recebido qualquer tipo de assistência técnica, relatando um caso específico o da agroindústria de cachaça que afirmou que em Francisco Beltrão não recebeu nenhum auxílio técnico referente a atividade que atua, relacionado na Figura 3.

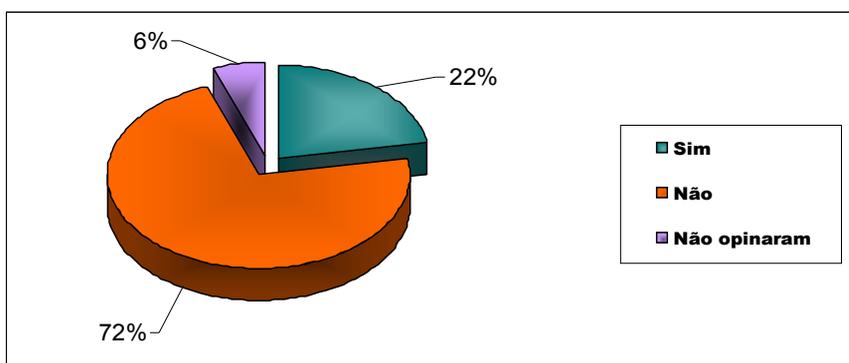
**Figura 3** - Percentual de assessoria técnica nas agroindústrias.



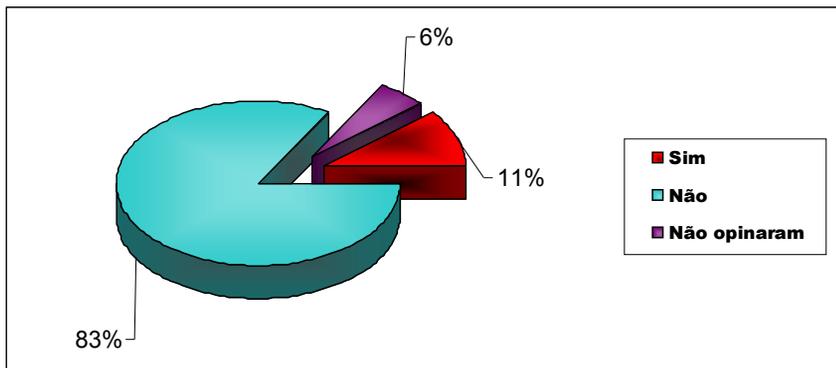
### Tecnologia de Processamento

De acordo com os produtores entrevistados (Fig. 4), a maioria das agroindústrias não possuem perdas durante o processamento dos produtos alimentícios em suas agroindústrias. Segundo afirmaram, já possuem conhecimento suficiente da tecnologia para evitar essa problemática, pois atuam nesta atividade há certo tempo.

**Figura 4** – Percentual de perdas nas etapas processamento dos produtos alimentícios.



Das agroindústrias pesquisadas a maioria não possui controle algum de perdas no produto final. Foi constatado na entrevista perdas de produtos devido ao armazenamento e exposição para comercialização inadequadas de produtos da agroindústria de massas, biscoitos, e panificação (Fig. 5).



**Figura 5** – Percentual de perdas no produto alimentício após o processamento.

## 7. GESTÃO ADMINISTRATIVA

Referente à gestão administrativa das agroindústrias, quando foi perguntado aos pequenos produtores se eles realizavam os cálculos de custos de produção incluindo custos fixos, variáveis e despesas gerais (desde a aquisição da matéria prima, processamento, até a comercialização), obteve-se como resultado que um número significativo de agroindústrias (50%) não possuem nenhum controle relacionado aos custos financeiros do seu produto. Houve inclusive a possibilidade de identificar que nas etapas iniciais do processamento não existe a pesagem da matéria-prima que será processada, pois utilizam-se de medidas caseiras e seus cálculos de custos são elaborados sem registro algum. Este fator é um dos principais problemas observados na pesquisa e que contribui, sem dúvidas para a falta de padronização de grande parcela dos produtos processados artesanalmente.

Da totalidade, 44 % afirmaram proceder os cálculos de custos dos seus produtos através de anotações em cadernos, e 6 % não opinaram.

Uma parcela significativa (66 %) dos agricultores manifestaram interesse em reduzir seus custos, outros 17 % afirmaram não se preocupar com a questão, pois mesmo assim todos os meses obtinham lucro na comercialização, e 17 % não opinaram.

## 8. DISTRIBUIÇÃO DOS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

De acordo com a pesquisa, 72 % comercializam seus produtos na COOPAFI, e 28 % das agroindústrias optaram por outra forma de comercialização, pois consideram mais interessante economicamente fazê-lo através de feiras livres no próprio município e também a comercialização em domicílio.

Das agroindústrias pesquisadas (89 %) comercializam seus produtos no próprio município. É importante salientar que 11 % das agroindústrias pesquisadas comercializam seus produtos sem registro algum no município de Francisco Beltrão e também em outros municípios da região sudoeste. Esses produtos colocam em risco à saúde dos consumidores tendo em vista as inadequações higiênico-sanitárias praticadas nas etapas de processamento. Os alimentos de origem vegetal são dispensados de registro conforme a RDC nº. 278, de 22 de setembro de 2005, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), mas nem por isso tem sua dispensa da inspeção higiênico-sanitárias do município.

## 9. OBSERVAÇÕES DAS AGROINDÚSTRIAS

O baixo nível de aperfeiçoamento nas agroindústrias familiares visitadas, também foi um dos fatores que chamaram atenção. Quando observado as edificações e instalações das mesmas, percebeu-se que a maioria está inadequada, com carência de equipamentos a determinada produção, as instalações sem devido cuidado com as telas de proteção nas portas e janelas, algumas estavam de acordo com a legislação vigente, mas deixavam abertas estas telas no momento do processamento dos alimentos.

Em uma agroindústria de queijo colonial não havia um refrigerador específico para armazenar os produtos alimentícios. Em todas as agroindústrias visitadas, observou-se a deficiência na capacitação dos manipuladores, relacionado ao controle de qualidade, aspectos higiênico-sanitário do ambiente, a falta do Manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF), que é obrigatório nos estabelecimentos que produzam e/ou comercializam alimentos. Foi constatado também que, os manipuladores não utilizavam roupas e calçados adequados (jalecos, botas, cabelos presos e uso de toucas, unhas aparadas e sem esmalte, uso de adornos, entre outros).

## 10. CONSIDERAÇÕES FINAIS

No processamento artesanal de alimentos, a qualidade dos produtos depende dos conhecimentos individuais e práticos da família rural. Ou seja, a situação é de certa forma semelhante à de um artesão que seleciona a matéria prima com base em sua experiência e preferências em detrimento das necessidades e exigências do mercado.

Constatou-se que o perfil tecnológico das agroindústrias abordadas neste estudo tem um baixo nível de aperfeiçoamento, ao contrário do que determina a legislação vigente. A maioria das agroindústrias possui uma estrutura física deficiente, com carência de equipamentos adequados, sendo que alguns se encontram obsoletos. As inadequações dizem respeito, ainda, às instalações sem telas de proteção nas aberturas e a conservação do ambiente.

As características acima citadas interferem diretamente no processamento dos alimentos influenciando na qualidade do produto final, comprometendo a segurança alimentar que deveria ser condição essencial e garantia ao consumidor. Para minimizar estes problemas, existe uma série de ações que os pequenos produtores artesanais podem adotar auxiliados pela assistência técnica pública.

Há também necessidade de melhoria nas políticas públicas do setor, inclusive as de âmbito municipal no intuito de garantir a efetivação e

segurança dessa atividade produtiva e, ainda, no sentido de criar formas de incentivar os consumidores regionais a adquirirem alimentos da agroindústria regional. Os órgãos públicos de assistência técnica precisam capacitar seus técnicos para se adequarem a atividade de orientação da agroindústria familiar rural. A contribuição das universidades públicas pode se dar através da capacitação (cursos e outros), tanto dos técnicos responsáveis pela assistência quanto dos próprios agricultores nas áreas de Boas Práticas de Fabricação (BPF) e Boas Práticas Agrícolas (BPA), Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's), controle de qualidade, e implantação de novas tecnologias no processamento dos alimentos.

Setores de assistência técnica, Universidades, Prefeituras e outros órgãos estaduais, podem em conjunto, investir na criação de um projeto estratégico voltado ao desenvolvimento rural que atenda diretamente ao setor da agroindústria familiar. O que pôde ser percebido ao longo das atividades desenvolvidas nesse projeto é que o produtor familiar voltado para a agroindústria no município de Francisco Beltrão reconhece a necessidade de adequação da sua atividade às normas que asseguram os padrões de segurança alimentar de sua produção, no entanto, ele não consegue sozinho se adequar a esses padrões. Fatores estes gerados pela falta de recurso financeiro, capacitação, interesse do mercado na recepção e comercialização dos produtos. Compreende-se que este setor possui fortes relações com a cultura rural da região sudoeste do Paraná, sendo assim, é uma atividade que merece ser olhada com maior atenção pelos diversos setores públicos, pois além de possuir uma valorização dos recursos locais, ocupa um lugar de destaque na consolidação do projeto de desenvolvimento rural sustentável; considerando a questão ambiental e os princípios agroecológicos, visando melhores condições socioeconômicas e culturais, priorizando qualidade de vida e uma nova prática de consumo alimentar, adquirindo novos costumes e garantindo a segurança alimentar e nutricional da população.

## 11. REFERÊNCIAS

FILGUEIRA, F. A. R. **Novo manual de Olericultura: agrotecnologia moderna na produção e comercialização de hortaliças**. 2ª edição revista e ampliada. Fernando Antonio Reis Filgueira – Viçosa: UFV, 2003.

GUANZIROLI, C. E. ; CARDIM, S. E. C. S. **Novo Retrato da Agricultura Familiar: O Brasil Redescoberto**. Brasília: Projeto de Cooperação Técnica FAO/ INCRA, fev/2000. 74 p. Disponível em: <http://www.incra.gov.br/fao/pub3.html>.

LIMA, R. S. **Análise Reflexiva Sobre o Histórico do Desenvolvimento da Agricultura no Paraná: em busca de uma sustentabilidade possível**. In: Agronegócio e Desenvolvimento Sustentável. Francisco Beltrão: UNIOESTE – Campus de Francisco Beltrão, 2003.

OLTRAMARI, S. **O administrador e a gestão de agroindústrias desafios e oportunidades**. In: Anais da III Semana Acadêmica de Administração e II Mostra Científica. Francisco Beltrão: UNIOESTE – Campus de Francisco Beltrão, 2005.

PREFEITURA MUNICIPAL DE FRANCISCO BELTRÃO. Secretaria de Agricultura de Francisco Beltrão. Disponível em: < <http://www.franciscobeltrao.pr.gov.br/agricultura/agroindustrias>>. Acesso em: 05 de jul. 2009.

RADAELLI, A. B. **Agroindústria e Agricultura familiar**. In: Anais da III Semana Acadêmica de Administração e II Amostra Científica. Francisco Beltrão: UNIOESTE – Campus de Francisco Beltrão, 2005.

RUIZ, M. S. *et al*: Agroindústria Familiar de Londrina - PR. Anais do SBPC 2006. Articulando um Sistema Local de Inovação: A Gênese do Conselho Municipal de Ciência e Tecnologia de Londrina. Pr. Disponível em: <[http://www.fisica.uel.br/SBPC\\_LD/agroind.htm](http://www.fisica.uel.br/SBPC_LD/agroind.htm)>. Acesso em: 16 abr. 2009.

SILOCHI, R. *et al*. **Análise do Perfil dos Consumidores da Cooperativa de Comercialização da Agricultura Familiar Integrada**. In: V Encontro paranaense de pesquisa e Extensão em Ciências Sociais Aplicadas e VIII Seminário do Centro de Ciências Sociais Aplicadas de Cascavel. Cascavel: UNIOESTE – Campus de Cascavel, 2009.

SOSTER, N; PLEIN, C. **Agroindústria familiar rural: Um estudo de caso no município de Francisco Beltrão**. In: Anais da III Semana Acadêmica de Administração e II Mostra Científica. Francisco Beltrão: UNIOESTE – Campus de Francisco Beltrão, 2005.