

CONTROLE DE QUALIDADE NORMATIVO E QUALIDADE AMPLA: PRINCÍPIOS PARA RE-ESTRUTURAÇÃO E QUALIFICAÇÃO DA PRODUÇÃO ARTESANAL DE ALIMENTOS

Paulo Roberto C. da SILVEIRA¹ Clóvis Ubiratã HEINZ²

¹ Universidade Federal de Santa Maria, Rua Floriano Peixoto, Nº 90/04-Santa Maria-RS, CEP- 97043340, paulosilveirarural@via-rs.net

² SENAI-RS, Av. Pedro Saccol, s/n-Distrito Industrial, Santa Maria, CEP- 97030-440, clovis.uerem@senaIRS.org.br

RESUMO

Este trabalho baseia-se na experiência em formação de produtores e agentes de desenvolvimento no programa “sabor gaúcho” na região centro do estado do Rio Grande do Sul(1999-2002) e do programa de qualificação das feiras de produtores no município de Santa Maria(2001-2003) e propõe uma metodologia de trabalho para controle de qualidade em unidades de produção artesanal de alimentos que denominamos normativo, partindo dos limites observados nos programas de estímulo à agroindústria familiar. Analisa-se os problemas do enfoque prescritivo de controle de qualidade, onde as recomendações para qualificação dos produtos partem das exigências da legislação sanitária e procedimentos técnicos padrões, significando uma necessidade de investimento além das condições existentes, o que leva a manutenção da informalidade e a ausência de controle de qualidade. No enfoque Normativo, as normas a serem cumpridas são definidas na interação equipe-produtores, tomando parâmetros definidos no Método de Boas Práticas de Fabricação-BPF e nas práticas tradicionais de produção. A metodologia proposta parte da identificação dos limites em instalações e equipamentos para o alcance da qualidade e dos pontos críticos nos procedimentos de produção, definindo-se programa de re-estruturação e qualificação. Aborda-se a qualidade ampla, onde ultrapassa-se o aspecto estritamente sanitário, envolvendo o nutricional, o organoléptico, o ecológico e sócio-cultural, o regulamentar e a aparência. Observou-se que permite-se a compreensão dos fundamentos das práticas de boas práticas de fabricação, favorecendo a mudança de atitudes e a dimensão ativa e coletiva na construção de método que garanta a segurança ao consumidor. A legalização torna-se uma consequência do processo e adota-se um sistema que mantém a característica artesanal dos produtos, concebida como a arte de processar alimentos, preservando o toque espacial de cada unidade de produção.

1- Introdução

Neste artigo, busca-se abordar a produção artesanal de alimentos, comumente alvo de políticas públicas que objetivam retirá-la da informalidade, alegando-se que a segurança

alimentar precisa ser preservada. Deste modo, os programas de estímulo a implantação de agroindústrias familiares propõem um conjunto de investimentos necessários em instalações e equipamentos para obter-se o aval do poder público, através do atendimento das exigências legais nos aspectos sanitários e fiscais.

No entanto, temos observado que tais alterações propostas, muitas vezes, estão além das expectativas dos agricultores que tem na atividade de processamento de produtos de origem animal ou vegetal uma fonte de renda complementar e sua escala de produção não justifica tal investimento.

Nos casos em que a opção é realizar o investimento, observa-se um conjunto de consequências advindas do aumento de escala de produção para alcançar a capacidade de pagamento necessária: a incompatibilidade entre disponibilidade de matéria-prima e produção almejada, a concorrência da atividade agroindustrial com as demais atividades realizadas na unidade de produção familiar pôr recursos de mão-de-obra, capital e, eventualmente, terra, além da descaracterização do processo artesanal de produção ao adotar-se um padrão industrial (originado na introdução de máquinas e equipamentos que permitem um controle rígido dos procedimentos de produção).

Considerando que tais políticas públicas surgem sustentadas na possibilidade de agregação de valor as matérias-primas disponíveis na agricultura familiar e na manutenção de uma diversificação de atividades que garante uma competitividade sistêmica na agricultura familiar (WILKINSON, 1997), os efeitos acima elencados impõe uma reflexão sobre a concepção destes programas de estímulo a agroindústria familiar. No entanto, é a perda do caráter artesanal da produção que precisa ser evitado, caso concorde-se com o que tem alcançado certo consenso, é o produto diferenciado que pode sustentar uma estratégia de desenvolvimento da agroindústria familiar.

O tema deste artigo é manutenção desta diferenciação sem, no entanto, descuidarmos do aspecto da segurança do consumidor. Com base no acompanhamento do Programa “Sabor Gaúcho”, 1999-2002, em nível de região centro do estado do Rio Grande do Sul e no Programa de qualificação das feiras de agricultores de Santa Maria-RS no período de 2001-2004, traçaremos um percurso de construção de um método de controle de qualidade para a produção artesanal de alimentos. Nesta proposta, os “informais” são construtores da qualidade de seus produtos e a legalização um objetivo final, ao contrário de ser colocada como barreira inicial a ser transposta.

2- Considerações iniciais sobre a especificidade da produção artesanal de alimentos

Para a compreensão do plano de abordagem deste artigo é fundamental considerarmos que o caráter artesanal do processamento de matérias-primas de origem animal ou vegetal tem implicações teóricas e práticas que, normalmente, são colocadas em segundo plano no debate sobre a denominada “Agroindústria Familiar”³. A forma artesanal de produzir, significa que o processo de produção implica em uma **dimensão de arte** e não

³O termo Agroindústria Familiar tem sido utilizado para designar unidades de beneficiamento e/ou processamento de produtos de origem animal ou vegetal em pequena escala, localizados no meio rural e geridas pelo agricultor e sua família. Nos inúmeros programas de fomento a estes empreendimentos tem ocorrido a utilização de variada denominação como Agroindústria Rural de Pequeno Porte, Agroindústria Familiar Rural, agroindústria artesanal, etc..., dependendo dos aspectos considerados centrais em sua definição, seja a pequena escala, sua localização, o processo de produção, a característica dos produtos ou outras.

meramente técnica. O toque especial que cada produtor dá ao seu produto é o diferencial e o fundamento do artesanal, o que faz cada produto único.

Enquanto no processo industrial, o fundamento é a padronização do produto, a garantia de que determinada marca não apresenta variação nem em qualidade, nem nas características do produto, devido a procedimentos técnicos e operações maquinicas sob rígido controle, o artesanal é o império do como fazer, da variável humana, da diferenciação. A criatividade e a inovação permanecem como possibilidade.

Neste sentido, consideramos que a base concreta para a implantação das agroindústrias familiares é a produção artesanal de alimentos, em diferentes níveis de informalidade e controle de qualidade. Consideramos a agroindústria familiar como um objetivo/meta que nem toda unidade de produção artesanal de alimentos pode ou deseja alcançar, consideradas as diferentes situações existentes(ZAGO, 1992).

Quando buscamos adequar o produto artesanal às normas legais, estamos nada mais do que implementando um conjunto de procedimentos, sejam estruturais ou relativos ao processo de produção (conhecimento sistematizado para garantir um padrão), orientados na preocupação com a segurança do consumidor. Mas isto pode significar o abandono do toque especial do artesão ou na melhor das hipóteses, minimizá-lo. Tal adequação, argumenta-se, torna-se necessária para que o produto tenha uma certificação de sua “qualidade”, ou seja, o aval do poder público de que o consumidor pode consumi-lo sem risco (PREZOTTO, 1997).

Na busca de uma expansão de mercado, seja atingir as grandes redes de supermercados ou o mercado externo, este processo assume fator estratégico e vital. Pode-se argumentar que tais mercados de escala não são o objetivo dos agricultores familiares, que o mercado local e regional seriam seu espaço preferencial. Estrategicamente, como analisa MALUF (2004), é realmente os circuitos locais e regionais de produção, distribuição e consumo que devem ser conquistados pela produção artesanal de alimentos para sua consolidação inicial.

Mas, as análises dos programas de estímulo à agroindústria familiar tem demonstrado que o investimento em sua implantação leva a necessidade de aumentar a escala de produção para além da capacidade de demanda do mercado local/regional. Tal situação relaciona-se com a capacidade de pagamento do financiamento obtido e dos custos operacionais e encargos que passam a onerar o empreendimento.

Mas há outros fatores que vinculam a viabilidade da produção artesanal de alimentos para além dos circuitos locais e regionais de produção, distribuição e consumo, quando participante de um programa de implantação de agroindústrias familiares legalizadas. Se tomarmos como princípio que é a existência da produção artesanal de alimentos como característica histórica e cultural de uma região, o ponto de partida para um programa de implantação de agroindústrias familiares, precisamos admitir dois fatos facilmente observados.

Nos pequenos centros urbanos, a capacidade do mercado absorver tal produção é limitado pelo alto número de fornecedores, já que há o hábito da população de raiz rural, embora morando no espaço urbano, de confeccionar produtos artesanais para consumo próprio. Tal situação, diante do aumento da produção, já implica, hoje, em buscar centros consumidores regionais para sustentar uma produção voltada à comercialização.

O segundo fato é que o estímulo à produção comercial com a implantação de agroindústrias familiares, significa o aumento do número de produtores de alimentos processados de origem animal e vegetal que passam a disputar o mercado local e regional.

Isto, logicamente, implica na sustentabilidade desta estratégia estar condicionada a penetração em maiores centros de consumo. Pôr esta razão que muitos destes projetos tem fracassado pela incapacidade de tais empreendimentos galgarem mercado suficiente para viabilizar-se economicamente, considerando os custos operacionais, amortização de investimentos e os tributos envolvidos.

Na busca de mercado é comum sugerir-se estratégias cooperativas e solidárias, o que certamente são importantes, mas implicam igualmente em buscar uma marca coletiva, o que significa reduzir, para não dizer anular, as diferenças entre os produtos de cada família. O apelo ao consumo de alimentos artesanais deve-se ao seu diferencial em relação ao industrial, massificado e padronizado (SILVEIRA et alli, 2000; GUIMARÃES, 2001).

O impasse que temos vivenciado é a oposição entre o caráter intrínseco do alimento artesanal e as tentativas de adequá-lo à legislação vigente para potencializar sua participação no mercado. Partindo deste impasse, precisa-se examinar quais elementos podem sustentar uma estratégia alternativa que respeite o caráter artesanal do alimento como diferencial na relação com o consumidor.

3- A Legislação Sanitária e o Controle de Qualidade Prescritivo

Em relação a Produção Artesanal de Alimentos, as abordagens tradicionais enfocam como preocupação fundamental a adequação das unidades de processamento de matérias-primas de origem vegetal ou animal, às normas sanitárias vigentes (PREZOTTO, 2002a). Tal enfoque implica em elaboração de projetos de implantação de instalações e equipamentos que extrapolam a capacidade de investimento dos empreendedores. Neste contexto, muitos agricultores são forçados a permanecerem numa situação de informalidade e se expõem os consumidores a produtos sem controle de qualidade.

Tal situação agrava-se pela exigência legal de adequação às normas da legislação estadual para comercialização fora do âmbito do município, o que significa um empecilho para aquelas unidades que com fiscalização municipal já se submetem a um controle de qualidade dentro de parâmetros mais flexíveis de legislações municipais. Tal flexibilidade justifica-se pelo fato de que a legislação vigente no país foi concebida nos princípios da grande escala de produção e da suposição de um elevado tempo entre produção e consumo (SILVEIRA & ZIMERMANN, 2004), o que não condiz com a realidade concreta das unidades de produção artesanal de alimentos.

O problema surge com a inflexibilidade da legislação diante de uma pequena escala de produção e um consumo quase imediato, situação da produção artesanal desenvolvida na agricultura familiar. Associando qualidade a estrutura física, a legislação condena esta produção artesanal à informalidade, pois seria necessário um investimento necessário para sua regularização, além de suas possibilidades e interesse. E como bem lembra PREZZOTTO (2002a,p.09), nas pequenas unidades de processamento de alimentos, “a qualidade dos alimentos (...) está mais ligada à qualidade da matéria prima, à saúde e higiene das pessoas que manipulam os alimentos, à higiene das instalações, ao fluxograma operacional dos trabalhos da agroindústria etc...”.

Diante de tal realidade, “a questão fundamental é quais critérios de qualidade devem ser adotados em circuitos locais e regionais de produção, distribuição e consumo, considerando que seu contexto é diverso da base epistêmica de que parte a legislação sanitária.”(SILVEIRA & ZIMERMANN, 2004,p. 219). Trata-se, então, de definirmos quais os parâmetros mínimos de qualidade que permitiriam a segurança ao consumidor e

qual método de controle de qualidade a aplicar, tema ainda controverso em nível de pesquisa (até pela carência de estudos sobre a qualidade efetiva dos produtos da produção artesanal).

Coerente com o espírito da legislação sanitária vigente, a fiscalização hoje realizada adota um método prescritivo de controle de qualidade⁴, onde identificado um problema de qualidade, através de uma análise laboratorial, o produto é considerado não apto para o consumo. Nesta circunstância, assim como no caso de verificação de que as instalações ou equipamentos utilizados não atendem as normas da legislação, o estabelecimento é impedido de continuar produzindo, além de ser-lhe imputado as penalidades previstas em lei.

Nesta perspectiva, o agente não age como educador, buscando junto aos produtores superar os problemas identificados e nem indicando a forma de superá-los. Se a preocupação, realmente é melhorar a qualidade dos produtos, a postura devia ser normativa, “onde os critérios de qualidade são normatizados por técnicos e agricultores, definindo-se os níveis de qualidade pretendidos em cada período”(SILVEIRA & ZIMERMANN, 2004). Deste modo, o controle de qualidade é visto como um processo permanente e gradual.

Assim, o método de controle de qualidade se baseia na avaliação dos processos de produção, nas rotinas efetivadas, no fluxo de produção, nas práticas e cuidados das pessoas envolvidas, surgindo, a partir daí, os pontos críticos no aspecto de qualificação do produto. Aqui, trata-se de propor um processo de **Qualificação** inspirado na necessidade de um controle normativo da qualidade e que possa superar um conceito de qualidade estritamente sanitário em prol de uma qualidade ampla, a qual examinaremos a seguir.

4- Da Qualidade no Sentido Estrito à Qualidade Ampla

A legislação vigente trabalha com o conceito de qualidade estrito, limitado ao aspecto sanitário e legal. No aspecto sanitário, a preocupação é a saúde do consumidor. Vincula-se a estrutura disponível com qualidade do produto, pois pretende-se que esta garanta que não haverá contaminação do alimento. Como viu-se, anteriormente, tal estrutura não garante a qualidade, os procedimentos de produção podem ameaçá-la, o que leva a fiscalização a verificar via análise laboratoriais o estado do produto final no tocante a doenças que possa causar.

Nesta perspectiva, o perigo vem de fora, não percebe-se que pode estar dentro do produto, ou seja, o que ele contém intrinsecamente (produtos químicos presentes no alimento “in natura” e nocivos a saúde, por exemplo), o que lhe é adicionado no processo de produção (aditivos e conservantes) ou que lhe é acrescentado após sair da unidade agroindustrial (problemas com o transporte ou nos pontos de comercialização).⁵ Como bem salienta PREZZOTTO (2002c, p. 08), “mesmo para o caso da saúde das pessoas, não basta examinar o produto apenas neste aspecto sanitário, nem mesmo examinar apenas o produto final e sim todos os aspectos ou fatores que interferem ao longo de toda a cadeia produtiva”.

⁴ Sobre a ação dos serviços de inspeção sanitária ou vigilância sanitária, ver GUIMARÃES (2001), PREZZOTTO(1997;2002^a) e SILVEIRA & ZIMERMANN(2004).

⁵ Quem já não presenciou balcões refrigeradores em supermercados ou mercearias com a temperatura abaixo do ideal, ou até desligados em partes do dia; carnes e derivados sendo descarregados sem proteção em plena rua; ou feiras onde os produtos não estão protegidos adequadamente?

Neste sentido, LAGRANGE(1995) desenvolve o conceito de qualidade ótima. Neste conceito, o autor

“destaca a qualidade sanitária (ou higiênica) quando um alimento não é nocivo à saúde; a nutricional, em função da satisfação das necessidades fisiológicas; a organoléptica, a que proporciona prazer ao consumidor; a facilidade de uso, ligada à comodidade; e a regulamentar, por respeitar as diversas normas” (PREZZOTTO, 2002c,p.07).

No entanto, tal conceito, torna-se insuficiente por não abordar outros elementos fundamentais. O aspecto ecológico, social, cultural e a aparência, o que comporiam a **qualidade ampla** (PREZZOTTO, 2002b). Segundo este autor, este conceito implica numa perspectiva de saúde global e envolve a relação do consumidor com o produtor.

O aspecto ecológico estaria relacionado com o processo de produção da matéria-prima e do produto final, onde haveria uma valorização dos aspectos naturais, evitando a utilização de insumos químicos nocivos a saúde das pessoas ou ao meio-ambiente. Aqui assume relevância os agroquímicos utilizados na agricultura e os insumos veterinários na esfera da produção primária e os conservantes e aditivos utilizados no processamento ou acondicionamento final.

O aspecto social refere-se ao compromisso do consumidor com um produto que proporcione a quem produziu melhor qualidade de vida. Um consumo solidário, onde torna-se um ato de defesa de um projeto de inclusão social.

O aspecto cultural refere-se a valorização do saber fazer presente no alimento artesanal, onde os conhecimentos do produtor fazem parte de uma herança histórico-cultural(GUIMARÃES,2001). Práticas e hábitos alimentares características de determinadas regiões rurais estão aí representadas e sua valorização relaciona-se com a reação dos consumidores à massificação alimentar.

O aspecto da Aparência, o mais visível ao consumidor, relaciona-se com o uso de embalagens que tornem o produto belo, mas também o protejam de efeitos externos que prejudiquem seu estado natural, além de não significarem problemas ambientais em seu descarte como resíduo.

A passagem de uma qualidade estrita para uma qualidade ampla significa uma mudança necessária nos métodos de controle de qualidade, pois o método prescritivo somente considera o fator sanitário. Deste modo, propomos um método de controle normativo de qualidade.

5- O Método de Controle de Qualidade Normativo

Por **controle normativo de qualidade**⁶ entendemos um processo em que as normas que orientarão os procedimentos de produção são definidos a partir das rotinas existentes e das práticas adotadas pelos produtores artesanais. Desta forma, garante-se que tais normas surgirão da compreensão de seus fundamentos e implicações para o produto, significando um real comprometimento com a mudança, além de não tomarem como base estruturas inexistentes nas unidades de produção. Define-se entre técnicos e produtores as metas a perseguir e os indicadores para sua avaliação.

⁶ Ver sobre esta definição Silveira e Zimmermann(2004).

Deste modo, opomos o controle normativo, de caráter processual e participativo, ao método prescritivo de qualidade, onde as recomendações são baseadas em pressupostos ideais calcado no conhecimento científico ou nas normas da legislação. Neste método prescritivo não dialoga-se com as condições reais e com a conscientização capaz de tornar a qualidade uma necessidade sentida e não um requisito formal.

Este **método normativo** de controle de qualidade, exige uma ação educativa de formação permanente que inicia-se com a identificação dos pontos críticos do processo de produção e, a partir daí, define-se os elementos necessários para sua superação, sejam estruturais ou de procedimentos (relativos as práticas e ao conhecimento de cada sujeito envolvido). Tal postura inspira-se no método internacionalmente reconhecido, o APPCC-Análise dos Perigos e Pontos Críticos de Controle, mas diferencia-se ao adequar-se a realidade da produção artesanal de alimentos, onde as condições previstas nesse método para garantir a qualidade não ocorrem normalmente e, também, por superar um viés estritamente sanitário.

A partir dos pontos críticos estabelece-se um plano de ação para re-estruturação e qualificação adequado a cada unidade de produção artesanal de alimentos. Por re-estruturação entende-se um processo de melhoria das instalações e equipamentos utilizados, considerando o mínimo necessário para alcançar-se os parâmetros mínimos de qualidade. Tais parâmetros apoiam-se nas definições do processo de controle normativo de qualidade, considerando as referências técnicas do método BPF-Boas Práticas de Fabricação e as exigências da legislação municipal (no caso dos produtos de origem animal)⁷.

Como já argumentamos em outro local⁸, o controle da qualidade na perspectiva normativa deve considerar o processo de produção como um todo, desde a matéria-prima até o consumo final, evitando centrar a responsabilidade somente para a etapa de processamento. Também o método de controle normativo, permite avançar para a **validação social da qualidade**, processo onde produtores e consumidores definem a qualidade esperada

A Validação social da qualidade é um processo em que a certificação da qualidade passa a ser conferida socialmente pelo acompanhamento das diferentes instituições envolvidas neste programa de qualificação e pela aceitação do consumidor, não apenas pelo carimbo dos órgãos encarregados da vigilância sanitária (PREZOTTO, 2002d). O método de controle normativo permite captar as diferentes variáveis que constituem o complexo sistema de confiabilidade entre agricultores e consumidores, responsável pela manutenção do comércio informal de alimentos.

6- Os Aspectos Pedagógicos do Método de Controle de Qualidade Normativo

No método de controle de qualidade prescritivo, a ação fiscalizatória tem um caráter corretivo e punitivo, mas não estimula a participação efetiva dos produtores artesanais na construção de um sistema de controle de qualidade, nem há troca de conhecimentos entre agente fiscalizador e produtor. A referência técnico-científica e os ditames legais são intransitivos, cabendo ao produtor adequar-se a eles. Deste modo, o conhecimento do artesão é desvalorizado e não considerado no processo de controle de qualidade.

⁷ Os produtos de origem vegetal não são passíveis de legislação municipal, ficando a cargo exclusivo das secretarias de saúde dos estados federados ou do ministério da agricultura.

⁸ SILVEIRA & ZIMERMANN (2004).

No método de controle de qualidade normativo, a ação de fiscalização se exerce sobre as definições consensualizadas por todos os envolvidos no processo, sejam agentes da extensão rural, agentes do poder público ou agricultor-artesão. Trata-se de uma ação educativa, onde a interação do saber popular e científico geram normas, metas e indicadores, os quais direcionam as ações a implementar.

O método de controle normativo de qualidade, exige uma radical mudança de postura dos agentes de desenvolvimento, assumindo-se uma perspectiva crítico-construtivista. Crítica, por que parte da análise das práticas realmente existentes para as propostas de qualificação do processo de produção, ao invés de partir de pressupostos ideais que, incompreendidos pelos agricultores-artesãos, não geram transformação na forma de agir. Construtivista, pôr que é a partir das carências sentidas, seja em qualidade ou estrutura, que parte-se para sua superação.

A fundamentação metodológica ancora-se nas dimensões ativa e coletiva de interação entre a equipe executora e os produtores envolvidos. A dimensão ativa relaciona-se ao aspecto de participação efetiva dos trabalhadores envolvidos na produção artesanal na elaboração e implantação do Programa de Re-estruturação e Qualificação de suas unidades de produção, onde as necessidades sentidas são a base do processo pedagógico. Os trabalhadores não são objetos passivos que só apreendem, mas sujeitos que dialogam e constroem conceitos e ressignificam práticas sociais.

A dimensão coletiva é fundamental para desenvolver a cooperação como elemento agregador no processo de viabilização da produção artesanal, maximizando o potencial dos espaços coletivos, onde a solidariedade e compartilhamento de objetivos e metas é a alavanca da economia solidária em gestação. Encontrar e trabalhar os desafios comuns de forma coletiva é componente central desta estratégia metodológica. Pedagogicamente, o apreender coletivo é essencial para possibilitar a troca de experiências e conhecimentos e na definição de processos cooperativos e na descentralização necessária dos interesses individuais que possam a vir gerar conflitos no grupo e dividir esforços.

Neste sentido, há uma tensão permanente entre o individual e o coletivo, pois se cada unidade de produção tem sua especificidade, a viabilidade da produção artesanal de alimentos exige a superação de desafios coletivos, comuns a todos os envolvidos.

7-Referências Bibliográficas

- GUIMARÃES, G. M. **A Legislação Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal- O Caso das Agroindústrias de Pequeno Porte**, Santa Maria- RS, CPGER-UFSM, 2001 (Dissertação de Mestrado).
- MALUF, R. Mercados Agroalimentares e a Agricultura Familiar no Brasil: Agregação de Valor, Cadeias Integradas e Circuitos Regionais, Porto Alegre, **Ensaio FEE**, V.25, Nº 01, Abril de 2004.
- MDA-Secretaria de Agricultura Familiar, **Programa de Agroindustrialização da Produção dos Agricultores Familiares-2003-2006/** Sabor de Brasil, Documento Referencial, Brasília, 2003
- PAULILLO, L.F. & PESSANHA, L. *Segurança Alimentar e Políticas Públicas: Conexões, Implicações e Regionalização. Em: PAULILLO, L.F. & ALVES, F. Reestruturação Agroindustrial- Políticas Públicas e segurança Alimentar Regional*, São Carlos-SP, EDUFAR, 2002.

PREZOTTO, L. **A Agroindústria Rural de Pequeno Porte e o seu Ambiente Institucional Relativo à Legislação Sanitária**, Curso de Pós-graduação em Agroecossistemas, UFSC, 1999(Dissertação de Mestrado).

PREZOTTO, L. Legislação Sanitária: limitações e possibilidades para a pequena agroindústria, **VII curso de implementação de programas de verticalização da pequena produção familiar**, Brasília/df, Aprove, agosto de 2002a. p 10-24.

PREZOTTO, L. Uma Concepção de Agroindústria Rural de Pequeno Porte, Florianópolis, Revista de Ciências Humanas, Série Especial Temática, número 7, Florianópolis, CFCH-UFSC, 2002b

PREZOTTO, L. Qualidade Ampla: referência para a Pequena Agroindústria Rural Inserida numa Proposta de Desenvolvimento Regional Descentralizado, em: LIMA, D. de A. & WILKINSON, J. **Inovação nas Tradições da Agricultura Familiar**, Brasília, CNPQ, 2002c.

PREZOTTO, L. Uma Concepção de Agroindústria Rural de Pequeno Porte, Florianópolis, **Revista de Ciências Humanas**, Série Especial Temática, número 7, Florianópolis, CFCH-UFSC, 2002b.

SILVEIRA, P. R. C. da. & ZIMERMANN, S. A Qualidade em Circuitos Regionais de Produção de Alimentos numa Perspectiva de Segurança Alimentar, em: FROELICH, M. & DIESEL, V. **Espaço Rural e Desenvolvimento Regional**, Ijuí, ed.UNIJUÍ, Relatórios de Pesquisa, 2004.

SILVEIRA, P.R.C. da. Et al. A Agroindústria Familiar de Pequeno Porte como Estratégia de Desenvolvimento Rural em Regiões Periféricas- O Caso do Projeto Esperança/Co-esperança-Santa Maria-RS, **Conferência Internacional sobre Desenvolvimento Sustentável e Agroindústria**, Lageado, UNIVATES, 2000, anais em CD.

WILKINSON, J. *Mercosul e Produção Familiar: Abordagens Teóricas e Metodológicas*, **Estudos Sociedade e Agricultura**, Rio de Janeiro, CPDA-UFRJ, Nº 08, Abril de 1997.

ZAGO, H. K. **A Importância da Agroindústria Caseira de Produtos de Origem Animal para a Agricultura Familiar de Arroio do Tigre-RS**, Santa Maria-RS, CPGER-UFSM, 2002(dissertação de Mestrado).