

# Agropecuária rumo à melhor qualidade

Universidade, empresas e autoridades analisam desafios do País na certificação de alimentos

Fotos Daniel Patire

Consumidores e governos do mundo inteiro são cada vez mais rigorosos em relação à produção dos alimentos. As autoridades definem critérios rigorosos a serem seguidos antes de conceder uma certificação, ou seja, atestar que um produto de origem animal ou vegetal não oferece riscos à saúde.

A fim de preparar a **Unesp** para os atuais desafios, cerca de 100 professores, entre eles diretores e coordenadores de cursos da área de Ciências Agrárias, participaram no dia 29 de setembro, em São Pedro (SP), do Workshop sobre Gestão e Certificação de Produtos Agropecuários. Eles assistiram a palestras e debateram o tema com especialistas do Mapa (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento), Inmetro (Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial) e da ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas), além de empresas privadas.

Organizado por uma comissão dos cursos de Agronomia, Zoologia, Medicina Veterinária, Administração, Engenharia Florestal e Engenharia Industrial Madeireira, o encontro teve por finalidade preparar a implantação de disciplinas sobre o tema, tanto na graduação como na pós-graduação. A comissão é presidida por José Fernando Durigan, organizador do evento e professor da Faculdade de Ciências Agrárias e Veterinárias, câmpus de Jaboticabal.

“Os futuros profissionais deverão conhecer toda a legislação e procedimentos técnicos para a comprovação de qualidade dos produtos”, afirmou o vice-reitor, Julio Cezar Durigan, no workshop. “Por isso, a Universidade tomou a iniciativa de preparar seus alunos e credenciar seus laboratórios para análises necessárias de certificação.”

**Consumo mundial** – A certificação dos produtos agropecuários tem um papel fundamental para a exportação brasileira, segundo o professor Iveraldo Dutra, da Faculdade de Odontologia, câmpus de Araçatuba. “Ao garantir que a carne bovina ou de aves brasileira, por exemplo, está livre de medicamentos proibidos na União Europeia, Estados Unidos e países asiáticos, e também de doenças, como a febre aftosa, ela será consumida por pessoas do mundo inteiro”, disse.

A certificação de um produto, processo ou serviço passa por um sistema de avaliação para verificar e garantir que eles estão de acordo com normas ou regulamentos. As normas técnicas



1 – Evento somou mais de cem participantes; 2 – José Durigan destacou formação profissional; 3 – ampliação de órgãos na área teve apoio de Lobo; 4 - para Julio Cezar Durigan, é preciso conhecer leis e técnicas; 5 - Laurino anunciou selo para orgânicos; 6 - normalização melhora produtos, segundo Oliveira



são documentos definidos por consenso e aprovados por um órgão reconhecido – que no Brasil é a ABNT –, encarregado de estabelecer as regras ou características para atividades ou produtos. “A normalização tem por benefícios melhorar a qualidade de produtos e serviços, estabelecer uma linguagem única entre empresa e consumidor, além de orientar as concorrências públicas”, salientou Francisco Frederico Sparenberg Oliveira, presidente da ABNT.

Já os regulamentos técnicos são estabelecidos por autoridades governamentais, como o Mapa, e têm caráter obrigatório. Por exemplo, a produção de alimentos de origem animal é regulada por legislação do Ministério. Segundo Fábio Sandon de Oliveira, fiscal federal agropecuário, o acompanhamento do processo de produção, da criação do animal ao abate e armazenamento em frigoríficos, é obrigação do Estado. “O ministério tem programas de controle de qualidade que permitem rastrear todas as etapas da produção”, assinalou.

**Novas oportunidades** – “A certificação de produtos tem se tornado cada vez mais uma imposição do mercado global, fruto da exigência de consumidores em busca de maior qualidade”, explicou Luiz Carlos Demattê Filho, gerente de qualidade da empresa Korin Agropecuária, de Ipeúna (SP), produtora de alimentos orgânicos.

O Ministério da Agricultura lançará em 2011 um selo nacional para os alimentos orgânicos, de acordo com o engenheiro agrônomo Marcelo Laurino, coordenador da comissão de produção orgânica do Mapa no Estado de São Paulo. “Essa forma de produzir os alimentos tem uma série de características que devem ser obedecidas para haver a certificação”, explicou.

O encontro assinalou a expansão de oportunidades de trabalho no setor. Segundo Laurino, por exemplo, hoje não há profissionais preparados para auxiliar os agricultores na produção de alimentos orgânicos. Para Carolina Portela, da empresa certificadora WQS (World Quality Services), faltam

agrônomos, veterinários ou engenheiros florestais para trabalhar no setor de auditoria. “Eles precisam conhecer normas e regulamentos internacionais, entender a produção e as dificuldades do agricultor, entre outras qualidades”, avaliou.

O credenciamento de laboratórios e empresas certificadoras é uma função do Inmetro. Hoje, no Brasil, existem 110 organismos de certificação e 391 laboratórios de ensaios acreditados pelo instituto. “Precisamos ampliar o número de órgãos públicos ou privados, para não ficarmos com uma demanda reprimida”, concluiu o diretor de qualidade do Instituto, Alfredo Lobo.

A certificação tem importância cada vez maior no comércio globalizado e até no posicionamento geopolítico do Brasil, na opinião de José Fernando Durigan. “As opiniões dos participantes do evento mostram que a **Unesp** está no caminho certo ao planejar a formação de profissionais para essa área”, ressaltou.

Daniel Patire