



VI CONGRESSO LATINO-AMERICANO  
X CONGRESSO BRASILEIRO  
V SEMINÁRIO DO DF e ENTORNO  
**12-15 SETEMBRO 2017**  
**BRASÍLIA- DF, BRASIL**

Tema Gerador 5

Construção do Conhecimento Agroecológico



## **Boas práticas de fabricação dos derivados cacau (*Theobrama cacao*) na Comunidade Verdum, município de Manicoré, Amazonas.**

*Good practices in the manufacture of cocoa derivatives (*Theobrama cacao*)  
in the Verdum Community, municipality of Manicoré, Amazonas.*

GOMES, Márcia Campos<sup>1</sup>; GONDIM, Perla Joana Souza<sup>2</sup>; BORDINHON, André  
Moreira<sup>3</sup>; NOGUEIRA, Ana Cláudia Fernandes<sup>4</sup>; AGUIAR, Rose Belite<sup>5</sup>;

Núcleo de Pesquisa e Extensão em Ambiente, Socioeconomia e Agroecologia – NUPEAS,  
marcinha-taty@hotmail.com; Universidade Federal do Amazonas, pgondim@yahoo.com.br;  
Universidade Federal do Amazonas, ambordinhon@gmail.com; Universidade Federal do Amazonas,  
anamanaus@gmail.com; Núcleo de Pesquisa e Extensão em Ambiente, Socioeconomia e  
Agroecologia – NUPEAS, belitecardozo@gmail.com.

### **Tema Gerador: Construção do Conhecimento Agroecológico**

#### **Resumo**

O presente artigo tem como objetivo descrever a experiência do curso “Boas práticas de fabricação (BPF) na Comunidade Verdum, município de Manicoré-AM com os (as) agricultores (as) artesanais que trabalham em um estabelecimento produtor de derivados do cacau (*Theobrama cacao*) realizado pelo Núcleo de Pesquisa e Extensão em Ambiente, Socioeconomia e Agroecologia (NUPEAS) da Universidade Federal do Amazonas (UFAM). Tendo este curso o principal objetivo apoiar a melhoria da qualidade da fabricação desses produtos de acordo com as exigências mínimas da legislação vigente. É importante afirmar que apesar de fabricarem um produto de qualidade, por meio de um enorme esforço e organização, ainda são necessárias melhorias de algumas práticas que devem ser seguidas como prevê a legislação, haja vista a exigência que o mercado consumidor de produtos alimentícios possui. A atividade possibilitou a aquisição de conhecimentos dos saberes tradicionais referente à produção artesanal dos produtos fabricados na comunidade, tendo em vista a dificuldade que estes enfrentam, tanto referente ao acesso para chegada na comunidade até a ausência de esclarecimentos técnicos.

**Palavras-Chave:** Agricultores (as), Artesanais, Legislação e Alimentos.

#### **Abstract**

This paper aims to describe the experience of the Good Manufacturing Practices (GMP) course in the Verdum Community, municipality of Manicoré-AM, with artisanal farmers working in a cocoa-producing establishment (*Theobrama Cacao*) carried out by the Nucleus of Research and Extension in Environment, Socioeconomics and Agroecology (NUPEAS) of the Federal University of Amazonas (UFAM). This course aims to objective to support the improvement of the quality of the manufacture of these products according to the minimum requirements of the current legislation. It is important to state that despite the production of a quality product, through an enormous effort and organization, improvements still need to be made to some practices that must be followed as foreseen in the legislation, given the demand that the consumer market for food products has. This activity made it possible to acquire knowledge of traditional knowledge related to the artisanal production of products manufactured in the community, given the difficulty they face, both regarding access to the community and lack of technical clarification.

**Keywords:** Farmers; Crafts; Legislation; Foods.



VI CONGRESSO LATINO-AMERICANO  
X CONGRESSO BRASILEIRO  
V SEMINÁRIO DO DF e ENTORNO  
**12-15 SETEMBRO 2017**  
**BRASÍLIA- DF, BRASIL**

Tema Gerador 5

Construção do Conhecimento Agroecológico



## Contexto

O curso sobre “Boas Práticas de Fabricação dos derivados do cacau (*Theobroma cacao*) na Comunidade Verdum, município de Manicoré, Amazonas” foi realizado com agricultores (as) artesanais que trabalham em um estabelecimento produtor de derivados do cacau (*Theobroma cacao*) no período de 19 a 20 de outubro de 2016, tendo como principal objetivo apoiar a melhoria da qualidade da fabricação dos produtos por eles produzidos de acordo com as exigências mínimas da legislação vigente. O curso também teve o intuito de contribuir para mostrar a importância das Boas Práticas de Fabricação (BPF) em qualquer estabelecimento produtor de alimento, visto que o mercado consumidor tem se tornado cada vez mais exigente em relação à qualidade dos produtos consumidos. A ideia para realização deste curso surgiu de uma demanda que os (as) próprios (as) agricultores (as) expuseram para a equipe do Núcleo de Pesquisa e Extensão em Ambiente, Socioeconomia e Agroecologia (NUPEAS), visto que a principal atividade produtiva da comunidade é a agricultura, sendo o cultivo do cacau (*Theobroma cacao*) o mais expressivo. Essa atividade é a que maior gera renda, desse modo, alguns moradores (as) da comunidade fundaram um estabelecimento (fabriqueta) artesanal que trabalha com os seus derivados como uma alternativa para complementar sua renda e promover a biodiversidade local.

Essa atividade foi realizada pelo NUPEAS que é um núcleo de pesquisa e extensão vinculado a Universidade Federal do Amazonas (UFAM) que vem desenvolvendo desde o ano de 2011 diversas atividades em algumas comunidades rurais no Sul do estado do Amazonas, como, diagnósticos participativos, oficinas, cursos, dias de campo, palestras e seminários através da sua equipe multidisciplinar composta por alunos bolsistas, professores e técnicos. Seu objetivo é desenvolver ações de pesquisa e extensão nas mais diversas áreas, dentre elas, Educação, Agronomia, Ciências Sociais, Biológicas e Ambientais com intuito de apoiar, incentivar e fortalecer métodos que visem o desenvolvimento rural sustentável dessas localidades.

## Descrição da Experiência

A “fabriqueta de cacau” (Figura 1 e 2) como é chamada pelos moradores possui atualmente doze (12) funcionários (Figura 3), dentre eles, onze (11) mulheres e um (01) homem, o que nos permite afirmar que o estabelecimento é composto quase que exclusivamente por mulheres. Os produtos que fabricados com a matéria-prima do cacau são: chocolate em barra e pó, geleias e licor (também tem sido fabricado licor de



açaí (*Euterpe oleracea*) tudo produzido de forma artesanal e são comercializados em unidades de acordo com suas respectivas embalagens (Figura 4). Somente as embalagens são industrializadas e provenientes da capital do estado, Manaus.



**Figura 1.** Parte externa da fabriqueta de cacau.

Fonte: NUPEAS, 2016.



**Figura 2.** Parte interna da fabriqueta de cacau.

Fonte: NUPEAS, 2016.



**Figura 3.** Algumas agricultoras da fabriqueta de cacau.

Fonte: NUPEAS, 2016.



**Figura 4.** Produtos produzidos na fabriqueta de cacau.

Fonte: NUPEAS, 2016.

A Comunidade Verdum está localizada no município de Manicoré, estado do Amazonas, as margens do Rio Madeira e sua principal via de acesso é fluvial. O curso foi realizado na fabriqueta para todos os (as) agricultores (as) que trabalham no estabelecimento por uma professora colaboradora do NUPEAS. Entretanto, somente cinco (05) agricultores (as) participaram do curso.

O curso teve início com uma abordagem mais teórica, cujo conteúdo ministrado foi sobre a importância da implantação de Boas Práticas de Fabricação (BPF) em estabelecimentos que produzem alimentos, legislações vigentes, exemplos que devem ser realizados para o cumprimento de requisitos mínimos para BPF, como, estrutura e instalações, condições higiênico-sanitárias (ambiente e manipuladores), controle de pragas e contaminações microbiológicas, limpeza de equipamentos e utensílios, abas-



VI CONGRESSO LATINO-AMERICANO  
X CONGRESSO BRASILEIRO  
V SEMINÁRIO DO DF E ENTORNO  
**12-15 SETEMBRO 2017**  
**BRASÍLIA- DF, BRASIL**

Tema Gerador 5

Construção do Conhecimento Agroecológico



tecimento de água, produção e transporte da matéria-prima e embalagens. É importante dizer, que houve uma sensibilidade para instruí-los e auxiliá-los na adaptação conforme as suas condições estruturais e de trabalho para que a implantação das BPF no estabelecimento sejam seguidas, a fim da melhoria da qualidade dos produtos já desenvolvidos. Uma vez que o objetivo do NUPEAS é somente ajudar a aprimorar as técnicas já realizadas pelos (as) agricultores (as) dessas localidades. O curso se deu de forma participativa, pois, além da abordagem teórica a professora solicitou que os participantes do curso mostrassem a atual situação do estabelecimento, bem como a estrutura e as instalações e também como ocorre o funcionamento da produção, detalhando todas as etapas da fabricação de cada produto, desde a escolha da matéria-prima até a fase final de produção.

Segundo os (as) próprios (as) produtores (as) eles (as) tem se esforçado (a) para cumprir as exigências dos seus consumidores, por isso, afirmam a importância deste curso, uma vez que, desconhecem algumas práticas simples de BPF que visam melhorar não apenas o ambiente em que é fabricado o produto, mais também sua qualidade, já que possuem a pretensão de expandir a venda de seus produtos para além da sede do município de Manicoré - Am.

## Resultados

A iniciativa do curso de BPF na fabriqueta de cacau da Comunidade Verdum beneficia diretamente as pessoas envolvidas, pois, os participantes puderam perceber a importância que a implantação dessas práticas possuem na melhoria do local em que trabalham e também na qualidade final dos produtos fabricados. Cabe enfatizar que apesar de fabricarem um produto de qualidade, por meio de um enorme esforço e organização, ainda são necessárias melhorias de algumas práticas que devem ser seguidas como prevê a legislação, haja vista a exigência que o mercado consumidor de produtos alimentícios possui. Como afirma Träsel (2014) implementar de forma correta as BFP nos estabelecimentos não é um processo fácil, todavia, é fundamental que sejam seguidas, pois, visam trazer somente vantagens, tanto no que se refere as instalações, estrutura, funcionamento e comercialização de um produto seguro e de qualidade.

Mesmo que essa forma de produção em pequena escala e articulada por meio de associação não corresponda ao modelo de desenvolvimento que é defendido pelo processo industrial, que se identifica com o crescimento da produção, com o aumento sem limites dos rendimentos, pautado no processo tecnológico, percebe-se que as pessoas envolvidas no projeto analisado são agentes de um desenvolvimento processado no alargamento das liberdades. E esse aspecto é de grande relevância, uma vez



VI CONGRESSO LATINO-AMERICANO  
X CONGRESSO BRASILEIRO  
V SEMINÁRIO DO DF e ENTORNO  
**12-15 SETEMBRO 2017**  
**BRASÍLIA- DF, BRASIL**

Tema Gerador 5

Construção do Conhecimento Agroecológico



que integra ações conjuntas em busca do benefício comum, que garante o sustento de forma digna das pessoas envolvidas, e que leva em consideração a utilização de forma sustentável dos recursos naturais, bem como a preocupação em ofertar seus produtos com melhor qualidade. Esse tipo de organização gera a oportunidade de participação no comércio e na produção, gerando renda e serviços que possibilitam uma maior visibilidade social. Essa busca por oportunidades, que deveriam ser oferecidas por órgãos de apoio social, denotam liberdades concretas para os indivíduos, chamados a agir, se constituindo em agentes do próprio desenvolvimento.

Para, além disso, o curso propiciou a equipe do NUPEAS que teve a oportunidade de acompanhar essa atividade a aquisição de conhecimentos dos saberes tradicionais referente à produção artesanal dos produtos fabricados na comunidade, tendo em vista a dificuldade que estes enfrentam, tanto referente ao acesso para chegada na comunidade até a ausência de esclarecimentos técnicos.

### **Agradecimentos**

Agradecimentos ao Núcleo de Pesquisa e Extensão em Ambiente, Socioeconomia e Agroecologia aos professores colaboradores do núcleo e aos alunos bolsistas e voluntários do NUPEAS, à Universidade Federal do Amazonas e os (as) agricultores (as) pela participação e colaboração com o trabalho.

### **Referências bibliográficas**

TRÄSEL, Karoline. Implantação de Boas Práticas de fabricação em Empresa de chocolates artesanais em Arroio do Meio – Rs. Lajeado, 2014. 21 p. Trabalho de Conclusão de Curso (Técnico em Química) – Centro Universitário Univates, 2014.