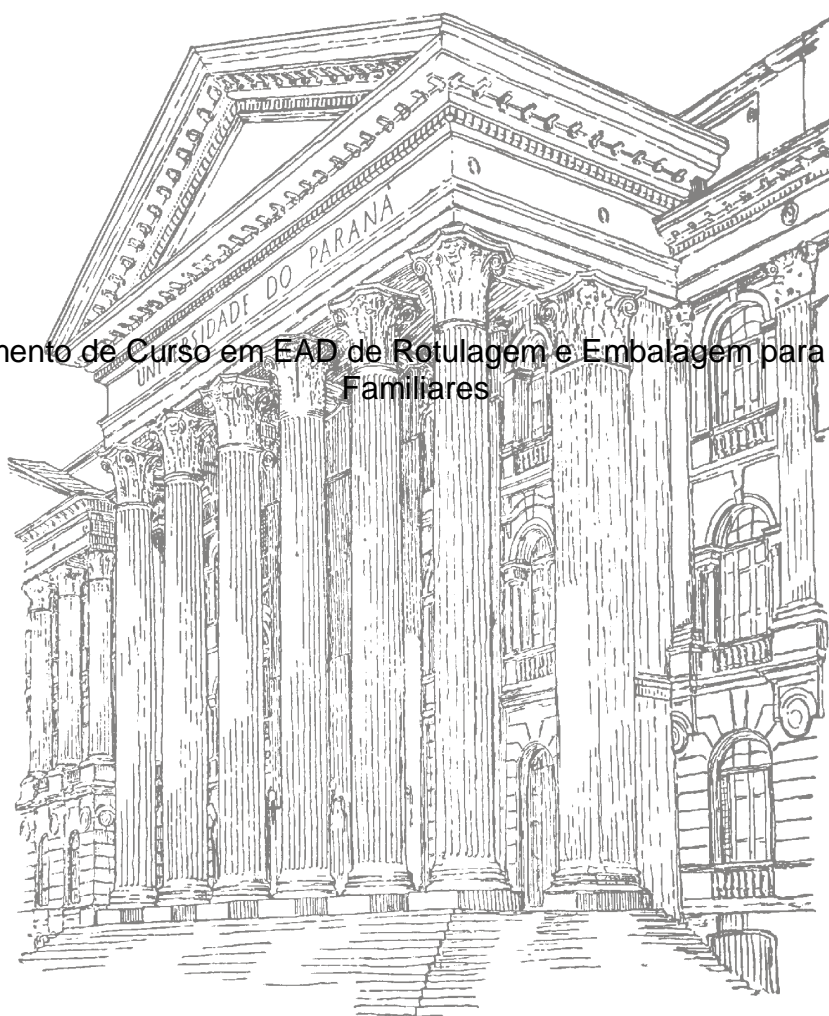


UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ

JAQUELINE LEOBET

Desenvolvimento de Curso em EAD de Rotulagem e Embalagem para Agricultores Familiares



CURITIBA
2013

JAQUELINE LEOBET

Desenvolvimento de Curso em EAD de Rotulagem e Embalagem para Agricultores
Familiare

Monografia apresentada a Coordenação de Políticas Integradas de Educação a Distância da Pró-reitoria de Graduação da Universidade Federal do Paraná, como requisito parcial para a obtenção do título de Especialista em Educação a Distância.

Orientador: Prof. Msc. Edmar Almeida
de Macedo

CURITIBA
2013

Dedico esta monografia aos meus pais,
que sempre estiveram ao meu lado
mesmo estando longe.

AGRADECIMENTOS

Agradeço a todos os professores e tutores que compartilharam parte do seu conhecimento com os alunos deste curso e em especial a tutora Rosária Campos Teixeira pelo incentivo permanente e ao orientador, Edmar Almeida de Macedo pelo incentivo final.

LISTA DE SIGLAS

ANVISA	- Agencia Nacional de Vigilância Sanitária
ABED	- Associação Brasileira de Educação a Distancia
BfR	- Instituto Alemão de Avaliação de Risco
Cead	- Centro de Educação a Distancia
CIPEAD	- Coordenação de Integração de Políticas e Educação a Distância
CONAB	- Companhia Nacional de Abastecimento
EaD	- Educação a Distancia
EMATER	- Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural
FNDE	- Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação
FAO	- Organização para a Agricultura e Alimentação
ICDE	- International Council for Distance Education
IUB	- Instituto Universal Brasileiro
IFPR	- Instituto Federal do Paraná
LDB	- Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional
MDA	- Ministério do Desenvolvimento Agrário
MDS	- Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome
MEC	- Ministério da Educação
Mercosul	- Mercado Comum do Sul
PED	- Programa de Educação a Distância
PNAE	- Programa Nacional de Alimentação Escolar
RDC	- Resolução da Diretoria Colegiada
SEED	- Secretaria Estadual da Educação
Senac	- Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial
Sesc	- Serviço Social do Comércio
TIC	- Tecnologia da Informação e Comunicação

- UAB - Universidade Aberta do Brasil
- UFPR - Universidade Federal do Paraná
- UnB - Universidade de Brasília
- ONU - Organização das Nações Unidas

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	1
1.1. METODOLOGIA	4
2. EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA	5
2.1. EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA EM NUMEROS.....	16
3. ROTULAGEM E EMBALAGEM	19
4. METODOLOGIA.....	26
CONSIDERAÇÕES FINAIS	28
REFERÊNCIAS	29
<i>APENDICE.....</i>	<i>32</i>

1. INTRODUÇÃO

Atualmente contamos com duas grandes ações do Governo Federal que fortalecem a agricultura familiar com a compra dos produtos dos agricultores de forma menos burocrática se comparada ao processo licitatório convencional regido pela Lei Nº 8.666, de 21 de junho de 1993, que estabelece normas gerais sobre licitações e contratos administrativos pertinentes a obras, serviços, inclusive de publicidade, compras, alienações e locações no âmbito dos Poderes da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios o que inclui processos de compra de materiais de consumo e alimentos para escolas, asilos e hospitais públicos (BRASIL, 1993).

O primeiro, o Programa de Aquisição de Alimentos – PAA é um programa do Ministério do Desenvolvimento Agrário – MDA e do Desenvolvimento Social e Combate à Fome – MDS em parceria com estados, municípios e com a Companhia Nacional de Abastecimento – CONAB. O PAA foi criado em 2003 como uma ação do Governo Federal para colaborar com o enfrentamento da fome e da pobreza no Brasil e, ao mesmo tempo, fortalecer a agricultura familiar. Para isso, o programa utiliza mecanismos de comercialização que favorecem a aquisição direta de produtos de agricultores familiares estimulando os processos de agregação de valor à produção. Os alimentos são adquiridos pelo governo diretamente dos agricultores familiares para a formação de estoques estratégicos e distribuição à população em maior vulnerabilidade social. Os produtos destinados à doação são oferecidos para entidades da rede socioassistencial, nos restaurantes populares, bancos de alimentos, escolas, hospitais, asilos e cozinhas comunitárias e ainda para cestas de alimentos distribuídas pelo Governo Federal. A compra pode ser feita sem licitação, desde que o agricultor comprove a sua situação de agricultor familiar apresentando a DAP - Declaração de Aptidão ao Pronaf, que leva em consideração a renda familiar, a predominância do trabalho familiar no estabelecimento, o tamanho da propriedade e também a principal fonte de renda da família deve ser proveniente da propriedade rural (BRASIL, 2003).

O segundo é um programa do PNAE, Programa Nacional de Alimentação Escolar, autarquia vinculada ao Ministério da Educação (BRASIL, 2009).

Inicialmente o Programa Nacional de Alimentação Escolar, criado em 1955,

realizava a transferência de recursos federais, garantindo a alimentação escolar dos alunos de toda a educação básica matriculados em escolas públicas, comunitárias e filantrópicas (BRASIL, 1988). Com a publicação da Lei 11.947 de 16 de junho de 2009 a cobertura do programa passou do atendimento a creches e ensino fundamental em 2003 com um repasse em torno de R\$ 950.000.000,00 para o atendimento também do Ensino Médio, Educação de Jovens e Adultos, Escolas Federais e filantrópicas aumentando o repasse para 3,1 bilhões de reais. Uma das exigências para a manutenção do repasse destes recursos do PNAE para as escolas depois da publicação da Lei 11.947 de 16 de junho de 2009 é a de que as Entidades Executoras efetuem a aquisição de no mínimo 30% dos gêneros alimentícios dos agricultores familiares(BRASIL, 2009).

As Entidades Executoras são as gestoras locais do recurso financeiro repassado pelo PNAE, na maioria dos casos são as prefeituras municipais, mas podem ser diretamente as escolas em alguns casos(BRASIL, 2009).

Esta situação criou uma demanda muito interessante para os pequenos produtores rurais que, após a publicação da Lei 11.947, deveriam fornecer as Entidades Executoras, 30% dos 3,1 bilhões repassados pelo PNAE em produtos alimentícios(BRASIL, 2009).

A implementação deste programa do PNAE nos municípios do estado do Paraná é o foco do CECANE/PR - Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar do Paraná que tem o objetivo de contribuir para a efetivação e consolidação da política de Segurança Alimentar e Nutricional no ambiente escolar.

Uma das ações do CECANE para atingir o seu objetivo é a realização de capacitações dos produtores rurais para que estes tenham condições de entregar seus produtos ao PNAE, ação da qual fui participante como instrutora no decorrer do ano de 2012. Estas capacitações envolviam em um primeiro momento a realização um diagnostico de cada município através de pesquisas, entrevistas e reuniões com todos os envolvidos no processo de aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar. Assim, tivemos contato com secretários de educação, setores financeiros, agricultores e suas cooperativas, agricultores assentados, professores, diretores e merendeiras de municípios de todas as regiões do estado do Paraná. Percebemos que muitos agricultores não conheciam o programa e, mesmo os que conheciam citavam dificuldades em atender as varias exigências do PNAE para a compra de produtos(BRASIL, 2009).

Ainda que estes programas facilitem a compra de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar por parte das administrações públicas, estes produtos devem ser entregues seguindo alguns requisitos de qualidade, e, dentre estes requisitos, citamos a necessidade de rotulagem e embalagem adequadas destes produtos.

Para cada produto e tipo de embalagem, a ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, estabelece critérios no sentido de proteger a integridade do consumidor. Em se tratando de produtos oriundos da agricultura familiar, percebemos que a grande maioria são produtos “*in natura*”, portanto a legislação vigente que trata sobre a embalagem deste tipo de produtos é a Instrução Normativa Conjunta nº 9, de 12 de novembro de 2002 (BRASIL, 2002) que dispõe sobre as embalagens destinadas ao acondicionamento de produtos hortícolas “*in natura*”. Já a resolução – RDC Nº 91 de 11 de maio de 2001 (BRASIL, 2001) nos trás os critérios gerais para embalagens e equipamentos em contato com alimentos e cita.

“Embalagens para alimentos - é o artigo que está em contato direto com alimentos, destinado a contê-los, desde a sua fabricação até a sua entrega ao consumidor, com a finalidade de protegê-los de agente externos, de alterações e de contaminações, assim como de adulterações.” RDC Nº 91 de 11 de maio de 2001

Além das legislações vigentes destinadas a regulamentação das embalagens destinadas a alimentos existem ainda legislações vigentes que regulamentam a rotulagem dos alimentos. Outro ponto onde os agricultores familiares precisam de capacitação. A princípio, sem citar ainda alimentos para fins especiais, podemos citar as seguintes legislações: Resolução RDC 259/02 que trata sobre rotulagem de alimentos embalados (BRASIL, 2002); RDC 360/03 sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados (BRASIL, 2003) e a portaria do Ministério da Saúde de número 27/98, que discorre sobre a informação nutricional complementar. Estas legislações se aplicam a todo alimento que seja produzido, comercializado e embalado na ausência do cliente e pronto para oferta ao consumidor (BRASIL, 1998). As informações obrigatórias que o produtor deve colocar na sua embalagem estão descritas pelas legislações citadas acima e poucos produtores tem algum conhecimento sobre estas informações.

Percebendo dificuldades por parte dos agricultores em seguirem as exigências dos programas citados acima em relação à rotulagem e embalagem dos produtos e, entendendo que, geograficamente estes agricultores estão distribuídos em todo o território estadual percebeu-se a importância de um curso de Educação a Distância para atender a estas necessidades deste grande grupo de agricultores.

Neste contexto o presente trabalho tem os seguintes objetivos: desenvolver um curso de Educação a Distância para capacitar os agricultores familiares a fornecer seus produtos aos programas governamentais de acordo com as exigências impostas pelas legislações vigentes e realizar curso de rotulagem e embalagem para adequação de agricultores familiares as exigências de programas de aquisição de produtos da agricultura familiar do governo federal como PAA e PNAE.

Ainda neste trabalho estarei trazendo informações sobre a metodologia que pretendo utilizar para a realização desta capacitação, as características do local para realização dos cursos as dinâmicas utilizadas, número de alunos e tutores presenciais. Será levantado também a escolha da modalidade EaD para realização desta capacitação com números que comprovam a sua eficiência.

1.1. Metodologia

O alvo dos programas citados anteriormente PAA e PNAE são os agricultores familiares e o nosso foco é a qualificação destes agricultores dentro de nossas possibilidades o que exige que os municípios interessados atendam alguns critérios. São eles: municípios onde existe a entrega pela agricultura familiar aos programas citados acima e; municípios com um Pólo Presencial da Universidade Aberta do Brasil ou de outra instituição que tenha disponibilidade em ceder aos agricultores foco desta pesquisa oito horas de sua estrutura.

Pretende-se justamente aproveitar os polos presenciais distribuídos no Estado do Paraná que possuem a estrutura necessária de internet, vídeo, salas, mesas e cadeiras, bem como pessoal qualificado para o atendimento a estes alunos. O Instituto Federal do Paraná e a Universidade Federal do Paraná oferecem cursos a distância de tutoria presencial. Estes cursos atendem um grande número de alunos que estão capacitados a trabalharem como tutores presenciais em todo o

estado do Paraná. Nestes polos pretende-se realizar um único módulo com duração de 8 horas para turmas de no máximo 30 agricultores.

O módulo deve contar com material impresso, vídeos e avaliação, produzidos pelo CIPEAD da UFPR e distribuídos aos polos selecionados.

Para a divulgação do curso, será necessário o apoio das Secretarias de Educação, Agricultura e Emater dos municípios envolvidos. Neste sentido, será feito um contato com estes representantes dos municípios selecionados e estes ficarão responsáveis pelas inscrições.

O Módulo de formação deverá contemplar conteúdos que permitam aos agricultores familiares participantes, ao final da capacitação, elaborar os rótulos de seus produtos bem como definir as embalagens adequadas para os mesmos, resultando em produtos com maior qualidade nos pontos de consumo (escolas, hospitais, asilos, entre outros) o que será realizado através de uma dinâmica repassada no material impresso e vídeos enviados para o curso.

Citamos a necessidade de um tutor presencial para que este seja a interface entre o curso e os alunos. Muitos dos alunos do curso, agricultores familiares, não tem como hábito o uso de tecnologias como computadores, assim o tutor presencial será de grande importância para o bom andamento do curso. O tutor presencial também será uma ferramenta importante no momento de realização de dinâmicas com os agricultores e na avaliação final destes, bem como no controle de frequência para emissão de certificados.

2. EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA

O Termo Educação a Distância não é novo, alguns estudiosos defendem que, os primeiros registros são encontrados na Grécia antiga e Roma nas cartas de Platão para Dionísio. Também nas Epístolas de São Paulo às comunidades cristãs da Ásia Menor, com registros na Bíblia. Estas cartas, enviadas por volta do século I traziam ensinamentos sobre como viver a doutrina cristã nos ambientes que, na época eram hostis. Entretanto, somente no século XIX e XX se deu início a popularização da educação a distancia (GUIMARÃES; GOMES, 2009).

Para alguns pesquisadores, a primeira experiência de EAD aconteceu com a invenção da imprensa (HERMIDA, 2006), todavia, se levarmos em consideração uma das grandes características da EaD que segundo (MUGNOL, 2009) é a distancia física entre alunos e professores, então, antes da invenção da imprensa, trocas de informações por cartas manuscritas também poderiam ser entendidas como Educação a Distancia.

Antes do século XIX existem relatos de experiências utilizando a EaD na Europa e Canadá, mas a delimitação das origens da Educação a Distancia apresenta controvérsias. O que se sabe é que, de fato a educação a distancia passou a ser vista como uma verdadeira ferramenta na educação nos séculos XIX e XX, quando a modalidade passou a ter condições de oferecer cursos em todos os níveis, inclusive para educação formal, com certificações (MUGNOL, 2009).

Ainda que tenham existido indícios da utilização de ferramentas como cartas há muitos séculos atrás, conforme relatado acima, apenas no século XIX que a Educação a Distancia passa a existir institucionalmente. Um histórico dos fatos importantes que marcaram a transformação da EaD ate os formatos que conhecemos hoje pode ser acompanhado no quadro abaixo.

QUADRO 1. A EVOLUÇÃO HISTÓRICA DA EDUCAÇÃO A DISTANCIA.

Ano	Acontecimento
1728	Marco inicial da Educação a Distância: é anunciado um curso pela Gazeta de Boston, na edição de 20 de março, onde o Prof. Caleb Philipps, de Short Hand, oferecia material para ensino e tutoria por correspondência.
1829	Suécia inaugura o Instituto Líber Hermondes, que possibilitou a mais de 150.000 pessoas realizarem cursos através da Educação a Distância;
1840	Reino Unido. Na Faculdade Sir Isaac Pitman, no Reino Unido, é inaugurada a primeira escola por correspondência na

	Europa;
1856	Berlim. A Sociedade de Línguas Modernas patrocina os professores Charles Toussaine e Gustav Laugenschied para ensinarem Francês por correspondência;
1892	Chicago. O Departamento de Extensão da Universidade de Chicago, nos Estados Unidos da América, cria a Divisão de Ensino por Correspondência para preparação de docentes;
1922	União Soviética. Se iniciam os cursos por correspondência na União Soviética;
1935	Japão. O Japanese National Public Broadcasting Service inicia seus programas escolares pelo rádio, como complemento e enriquecimento da escola oficial;
1947	França. São iniciadas as transmissões das aulas de quase todas as matérias literárias da Faculdade de Letras e Ciências Humanas de Paris.
1948	Noruega cria a primeira legislação para escolas por correspondência;
1951	África. Nasce a Universidade de Sudáfrica, atualmente a única universidade a distância da África, que se dedica exclusivamente a desenvolver cursos nesta modalidade;
1956	EUA. A Chicago TV College, Estados Unidos, inicia a transmissão de programas educativos pela televisão, que rapidamente influencia as demais universidades do país.
1960	Argentina. A Tele Escola Primária do Ministério da Cultura e Educação, que integrava os materiais impressos à televisão e à tutoria inicia suas atividades;

1968	É criada a Universidade do Pacífico Sul, uma universidade regional que pertence a 12 países-ilhas da Oceania;
1969	Reino Unido. É criada a Fundação da Universidade Aberta;
1971	Universidade Aberta Britânica é fundada;
1972	Espanha. É fundada a Universidade Nacional de Educação a Distância;
1977	Venezuela. É criada a Fundação da Universidade Nacional Aberta;
1978	Costa Rica. É fundada a Universidade Estadual a Distância;
1984	Holanda. É implantada a Universidade Aberta
1985	É criada a Fundação da Associação Europeia das Escolas por Correspondência;
1985	Índia. É realizada a implantação da Universidade Nacional Aberta Indira Gandhi;
1987	Divulgada a resolução do Parlamento Europeu sobre Universidades Abertas na Comunidade Européia;
1987	Criada a Fundação da Associação Européia de Universidades de Ensino a Distância;
1988	Portugal. É criada a Fundação da Universidade Aberta;
1990	É implantada a rede Européia de Educação a Distância, baseada na declaração de Budapeste e o relatório da Comissão sobre educação aberta e a distância na Comunidade Européia.

FONTE: ARTIGO “EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA: CONCEITOS E HISTÓRIA NO BRASIL E NO MUNDO”, VOLUME 10-2011. (ALVES, 2011)

Todos esses acontecimentos e instituições foram importantes para a consolidação da Educação a Distância, oferecida atualmente em todo o mundo. Hoje, mais de 80 países, nos cinco continentes, adotam a Educação a Distância em todos os níveis de ensino, em programas formais e não formais, atendendo milhões de estudantes (ALVES, 2011).

Enquanto a educação a distancia se consolidava pelo mundo, o Brasil também avançava da criação de cursos a distancia, desenvolvendo de conceitos, elaborando de legislações e integrando as novas tecnologias a esta nova modalidade de educação de acordo com seu surgimento. O quadro abaixo traz um histórico de fatos que foram marcantes para o amadurecimento da Educação a Distancia como conhecemos hoje.

QUADRO 2. FATOS QUE MARCARAM A EVOLUÇÃO DA EAD NO BRASIL.

ANO	CENÁRIO
1904	O Jornal do Brasil registra na seção de classificados um anúncio de um curso de datilógrafo por correspondência.
1923	Criação da Rádio Sociedade do Rio de Janeiro com cursos de Português, Francês, Silvicultura, Literatura Francesa, Esperanto, Radiotelegrafia e Telefonia. Marco da Educação a Distância via Radio no Brasil.
1934	Entra em funcionamento a Rádio–Escola Municipal no Rio.
1939	O primeiro instituto brasileiro de cursos profissionalizantes, o Instituto Monitor inicia as atividades em São Paulo.
1941	Ano de surgimento do Instituto Universal Brasileiro, Fundado por um ex-sócio do Instituto Monitor, e que já formou mais de 4 milhões de pessoas e hoje possui cerca de 200 mil alunos. Ainda no ano de 1941, surge a primeira Universidade do Ar, que durou até 1944.
1947	Patrocinada pelo Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (SENAC), Serviço Social do Comércio (SESC) e emissoras associadas surge a nova Universidade do Ar.
1959	Ano de origem do Movimento de Educação de Base (MEB), marco na Educação a Distância não formal no Brasil.
1962	É fundada, em São Paulo, a Ocidental School, de origem americana, focada no campo da eletrônica.
1967	O Instituto Brasileiro de Administração Municipal inicia suas atividades na área de educação pública, utilizando-se de metodologia de ensino por correspondência. Ainda neste ano, a Fundação Padre Landell de Moura criou seu núcleo de Educação a Distância, com metodologia de ensino por correspondência e via rádio.
1970	Surgimento do Projeto Minerva. O projeto foi mantido até o início da década de 1980.

1974	Fundação do Instituto Padre Reus e na TV Ceará começam os cursos das antigas 5ª à 8ª séries (atuais 6º ao 9º ano do Ensino Fundamental), com material televisivo, impresso e monitores.
1976	Criação do Sistema Nacional de Teleducação, com cursos através de material instrucional.
1979	A Universidade de Brasília, pioneira no uso da Educação a Distância, no ensino superior no Brasil, cria cursos veiculados por jornais e revistas.
1981	Fundação do Centro Internacional de Estudos Regulares (CIER) do Colégio Anglo-Americano com Ensino Fundamental e Médio a distância.
1983	O SENAC desenvolve uma série de programas radiofônicos sobre orientação profissional na área de comércio e serviços, denominada “Abrindo Caminhos”.
1991	Criação do programa “Jornal da Educação – Edição do Professor”, um programa para a formação continuada e aperfeiçoamento de professores que atinge por ano mais de 250 mil docentes em todo o país.
1992	É criada a Universidade Aberta do Brasília, acontecimento bastante importante na Educação a Distância do nosso país.
1995	O Centro Nacional de Educação a Distância é criado, e neste mesmo ano foi criado o Programa TV Escola da Secretaria de Educação a Distância do MEC.
1996	O Ministério da Educação cria a Secretaria de Educação a Distância (SEED). É neste ano também que a Educação a Distância surge oficialmente no Brasil, sendo as bases legais para essa modalidade de educação, estabelecidas pela Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, embora somente regulamentada em 20 de dezembro de 2005 pelo Decreto nº 5.622 (BRASIL, 2005) que revogou os Decretos nº 2.494 de 10/02/98, e nº 2.561 de 27/04/98, com normatização definida na Portaria Ministerial nº 4.361 de 2004 (PORTAL MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO, 2010).
2000	É formada a UniRede, Rede de Educação Superior a Distância, consórcio que reúne atualmente 70 instituições públicas do Brasil.
2002	O CEDERJ é incorporado a Fundação Centro de Ciências de Educação Superior a Distância do Rio de Janeiro (Fundação CECIERJ).
2004	Implantação de programas como o Pro Letramento e o Mídias na Educação pelo MEC. Estas ações conflagraram na criação do Sistema Universidade Aberta do Brasil.
2005	Criação da Universidade Aberta do Brasil - UAB, uma parceria entre o MEC, estados e municípios.
2006	Entra em vigor o Decreto nº 5.773, de 09 de maio de 2006, que dispõe sobre o exercício das funções de regulação, supervisão e avaliação de instituições de educação superior e cursos superiores de graduação e seqüenciais no sistema federal de ensino, incluindo os da modalidade a distância (BRASIL, 2006).
2007	Entra em vigor o Decreto nº 6.303, de 12 de dezembro de 2007, que altera dispositivos do Decreto nº 5.622 que estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional (BRASIL, 2007).
2009	Entra em vigor a Portaria nº 10, de 02 julho de 2009, que fixa critérios para a dispensa de avaliação in loco e deu outras providências para a Educação a Distância no ensino Superior no Brasil (BRASIL, 2009).
2011	A Secretaria de Educação a Distância é extinta.

Fonte: Artigo “Educação a distância: conceitos e história no Brasil e no mundo” Volume 10 – 2011, Rio de Janeiro. (ALVES, 2011)

Um dos pioneiros do estudo da Educação a Distância, o sueco Börje Holmberg, alegou ter ouvido pela primeira vez a expressão na universidade alemã de Tübingen. Já os ingleses conheceram a expressão através de Desmond Keegan e Charles Wedemeyer. Muitas são as denominações para esta modalidade de estudo, no entanto, a mais aceita e utilizada passou a ser Educação a Distância, desde que o organismo internacional International Council for Distance Education (ICDE) ou Conselho Internacional de Educação a Distância, que agrupa as instituições internacionais de EaD, passou a utilizar esta denominação, em 1938 (HACK, 2011).

Na EaD, alguns pontos estarão presentes. Abertura: Diversidade e quantidade de oferta de cursos decorrentes da quebra de barreiras como, acesso (os alunos podem estar distribuídos), e a possibilidade de atender a uma população de alunos mais numerosa. Flexibilidade: os alunos têm condições de realizarem suas atividades no tempo que for mais conveniente. Eficácia: O aluno é o responsável pela sua própria aprendizagem o que é um grande fator motivacional. Formação permanente: Principalmente para profissionais, é uma possibilidade de aprimorar os estudos formais. Economia: como o custo de produção de um determinado curso é dividido pelo número de alunos, e, neste caso o número de alunos que pode ser atendidos é muito maior se comparado a educação presencial. Também economizam os alunos que não precisam se deslocar a algum local específico com tanta frequência como na educação presencial. Padronização: Educação de mesmo nível para todos os alunos (RURATO, BORGES et al 2002)

Keegan lista elementos-chave presentes na EaD:

- distância física entre professores e alunos;
- influência de uma organização educacional;
- uso da mídia para interligar professores e alunos;
- troca de comunicação bidirecional;

- aprendizes vistos como indivíduos, ao invés de grupos de alunos.

O processo educacional a distância apresenta ainda segundo Keegan, as seguintes características:

- A preparação de materiais, o planejamento e o suporte passam por uma organização educacional;
- distância física entre professores e alunos;
- utilização da mídia – impressos, áudio, vídeo ou computador – para mediar ações educativas entre professores e alunos;
- comunicação bidirecional, possibilitando um contato mais estreito entre aluno e professor;
- ausência de grupos presenciais em quase todos os momentos, sendo que, a maior parte do contato se dá por meios eletrônicos (FRANCISCO; SANTOS, 1987).

A origem da palavra “Educação a Distância” deriva de Teleducação, do grego *tele* (longe), assim, “Educação a Distância” pode ser descrita como: O processo de ensino-aprendizagem mediado por tecnologias, onde professores e alunos estão distantes no espaço e tempo, porém, pode envolver atividades presenciais, ou momentos de interação síncrona, mas com o uso de tecnologias para promover esta comunicação (HERMIDA, 2006).

Em 1967, Dohmem caracteriza a educação a distância como:

“Educação a Distância é uma forma sistematicamente organizada de auto-estudo onde o aluno instrui-se a partir do material de estudo que é apresentado, o acompanhamento e a supervisão do sucesso do estudante são levados a cabo por um grupo de professores. Isto é possível através da aplicação de meios de comunicação, capazes de vencer longas distâncias.” (ALVES, 2011)

Já para ALVES (2006), a educação a distância pode ser conceituada como:

“uma atividade de ensino e aprendizado sem que haja proximidade entre professor e alunos, em que a comunicação bidirecional entre os vários

sujeitos do processo (professor, alunos, monitores, administração) seja realizada por meio de algum recurso tecnológico intermediário, como cartas, textos impressos, televisão, radiodifusão ou ambientes computacionais” (HERMIDA, 2006)

Importante acrescentar que, a escolha das tecnologias as serem utilizadas no processo deve levar em consideração alguns fatores como, o entendimento do público alvo daquela tecnologia que se pretende utilizar e o acesso deste público a esta tecnologia. Neste caso, em algumas situações, uma nova tecnologia não pode ser introduzida, mesmo que, em alguns aspectos supere uma tecnologia mais antiga pois não atingirá o objetivo.

Quando falamos sobre Educação a Distância, temos que ter em mente que se trata de uma modalidade de educação, diferente da presencial, mas com os mesmos objetivos, sendo estes a formação do cidadão, envolvimento com a cultura, artes e com as diversas mídias presentes na contemporaneidade (SÁ, 2009).

A Lei de Diretrizes e Bases – LDB caracteriza a educação a distância como sendo uma forma de ensino que possibilita a auto-aprendizagem, como a mediação de recursos didáticos sistematicamente organizados, apresentados em diferentes suportes de informação, utilizados isoladamente ou combinados, e veiculados pelos diversos meios de comunicação (COSTA; FREIRE, 2008).

Os conceitos de educação a distância, bem como a própria aplicação da EaD vem sofrendo alterações constantemente, muito provavelmente de maneira mais acelerada se comparada a educação presencial. Isto ocorre pelo surgimento de novas definições, legislações e tecnologias, que vão sendo integrados na modalidade.

Para (CARDOSO, 2012) os cursos de educação a distância, desde o princípio até os dias atuais podem ser divididos em quatro gerações, de acordo com as tecnologias utilizadas. Inicialmente, os cursos eram ofertados por correspondência, então foram introduzidas novas mídias e criadas as universidades abertas. Com o avanço da tecnologia, foi possível ofertar cursos de educação a

distancia on-line e atualmente usufruímos de inúmeras ferramentas de interação e troca de informações na EaD.

O quadro abaixo traz estas gerações exemplificando cursos ofertados em cada uma delas no Brasil e no mundo.

QUADRO 3. AS QUATRO GERAÇÕES DA EDUCAÇÃO DA DISTANCIA NO BRASIL E NO MUNDO. CENÁRIOS E ACONTECIMENTOS.

Geração	Cenário	Acontecimentos no Mundo	Acontecimentos no Brasil
Primeira Geração	<p> cursos por correspondência que surgem com o desenvolvimento dos meios de transporte e comunicação como correios e trens</p>	<p>São criados Cursos técnicos de extensão universitária como o curso de taquigrafia por correspondencia em meados de 1700.</p>	<p>O Jornal do Brasil oferta cursos de datilografia por correspondência em 1891, o Instituto Universal Brasileiro – IUB é criado em 1941 bem como, Senac, Sesc e a Universidade do Ar em 1947</p>
Segunda Geração	<p>Surgimento de novas mídias como a televisão, o rádio, as fitas de áudio e vídeo e o telefone</p>	<p>Início das atividades da Open University em 1969 no Reino Unido. Surgem megauniversidades abertas a distância: Centre National d’Enseignement à Distance – CNED (francesa); Universidad Nacional de Educación a Distancia – UNED (espanhola).</p>	<p>Telecurso (1977), Radio escola, Salto para o futuro (1991) – TV escola</p>
Terceira Geração	<p>A geração da EaD on-line com Videocontexto, microcomputador, multimídia, redes de computadores mas também a Integração a todas as gerações. Desenvolvimento das TIC - tecnologias de informação e comunicação</p>		

Quarta Geração	EaD hoje	Milhões de pessoas são atendidas na EaD; Universidades virtuais; Click university versus brick universities; Universidades abertas européias que ofertam cursos apenas na modalidade a distância; EaD em empresas - EaD corporativas;	EaD no ensino superior brasileiro: Ead.br UnB 1979 – Programa de Educação a Distância (PED); Cead-UnB com mais de 100.000 estudantes.
-----------------------	----------	---	---

FONTE: UFRB/ NUGEAD. *HISTÓRICO EAD E LEGISLAÇÃO* (CARDOSO, 2012).

Percebemos através do Quadro 3 a evolução da educação a distância de acordo com as tecnologias, dividindo assim a EaD em quatro gerações. O Quadro abaixo (Quadro 4) traz a EaD dividida em tecnologias, demonstrando as possibilidades que surgiram com a introdução destas tecnologias a educação a distância. Em algumas situações, ainda hoje, mesmo com tecnologias mais avançadas que as primeira e segunda citadas no Quadro 3, optamos por utilizar tecnologias menos avançadas visando alcançar um determinado público alvo que possa apresentar alguma limitação.

QUADRO 4 – A EVOLUÇÃO DAS TECNOLOGIAS DE EDUCAÇÃO À DISTÂNCIA

Primeira tecnologia: o livro impresso (século XV)
<ul style="list-style-type: none"> • Possibilitou a replicação maciça e barata do conhecimento • Possibilitou a alfabetização da população
Segunda tecnologia: o correio (século XVIII)
<ul style="list-style-type: none"> • Possibilitou a distribuição de material impresso a grandes distâncias e a comunicação bidirecional com o professor • Possibilitou o ensino por correspondência • Possibilitou a replicação maciça e barata da integração
Terceira tecnologia: os meios eletrônicos (século XX)
<ul style="list-style-type: none"> • Telégrafo, telefone, rádio, TV e rede de computadores • Tirou a necessidade de distribuição de elementos físicos (átomos) e os substituiu por ondas e elétrons (século XX) • Agilizou, facilitou e imitou melhor a instrução e a interação

FONTE:REVISTA HISTEDBR ON-LINE, CAMPINAS, N. ESPECIAL, P.172 (HERMIDA, 2006).

2.1. EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA EM NUMEROS

As maiores universidades do mundo já apresentam cursos de educação a distancia conforme já citado neste trabalho. A revista Veja, traz uma publicação interessante sobre os cursos mais populares e seus valores em sua edição de maio de 2012, contudo, no Brasil o mercado de trabalho ainda apresenta restrições a profissionais que apresentam cursos desta modalidade no currículo, dando preferencia a profissionais que cursaram presencialmente. A tendência é que esta situação mude seguindo o caminho de países de primeiro mundo que já tem os cursos a distancia como uma excelente ferramenta para a formação continuada de um profissional sem condições de se dedicar exclusivamente ao seu aperfeiçoamento (NATHALIA GOULART, 2012). A inda que encontre resistência, a educação a distancia no Brasil e no mundo tem apresentado um crescimento considerável. Podemos verificar no Quadro 5, abaixo o aumento no numero de matriculas de alunos nesta modalidade de educação.

Segundo dados da Associação Brasileira de Educação a Distância – ABED em seu anuário de 2007, o número de instituições que ofertam cursos superiores na modalidade de EAD cresceu 36% no período de 2004 a 2006. Passando de 166 para 225. O número de alunos cresceu 150%, passando de 309.957 para 778.458 no mesmo período, os dados confirmam as informações sobre o crescimento do numero de alunos matriculados na EaD no Brasil trazidas pelo Quadro 5, abaixo. A ABED é uma sociedade científica, sem fins lucrativos, que tem como finalidades: o estudo, a pesquisa, o desenvolvimento, a promoção e a divulgação da educação a distância (BRASIL, 2007).

QUADRO 5: EVOLUÇÃO DO NÚMERO DE INGRESSOS, MATRÍCULAS E CONCLUINTES NA EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA NO BRASIL ENTRE 2002 E 2008

Ano	Ingressos	Matriculas	Concluintes
2002	20.685	40.714	1.712
2003	14.233	49.911	4.005
2004	25.006	59.611	6.746
2005	127.014	114.642	12.626
2006	212.246	207.206	25.804
2007	302.525	639.766	29.812

2008	430.259	727.961	70.068
------	---------	---------	--------

FONTE: MEC/INEP/DEED (BRASIL, 2007)

Juntamente com o aumento no número de alunos vem o aumento no número de instituições que oferecem cursos na modalidade EaD, como demonstrado na Tabela 1.

TABELA 1. RELAÇÃO NÚMERO DE INSTITUIÇÕES DE ENSINO SUPERIOR/ANO NA OFERTA DE CURSOS DE EAD.

Ano	Nº de Instituições
2000	7
2001	10
2002	25
2003	38
2004	47
2005	73
2006	77

FONTE: INEP/MEC (BRASIL, 2007)

A partir de 1996, como demonstrado no Quadro 2 a educação a distância surge oficialmente no Brasil, e, desde então o número de alunos que se beneficiam desta modalidade de ensino tem aumentado exponencialmente, e a perspectiva é de que este crescimento continue superando alguns paradigmas.

A avaliação feita pelo Enade em 2008 de alunos de graduação demonstra uma situação interessante para a comparação de cursos de educação a distância e presenciais. As médias dos desempenhos dos alunos das duas modalidades de educação se mostraram muito parecidas, conforme quadro 6, abaixo.

QUADRO 6. COMPARATIVO DO DESEMPENHO DE ALUNOS DE GRADUAÇÃO PRESENCIAL E EAD.

CURSO	INGRESSANTES		CONCLUINTEs	
	PRESENCIAL	EAD	PRESENCIAL	EAD
Biologia	35,3	31,2	40,8	31,9
Ciências Sociais	35	37,2	41,7	62,3
Filosofia	31,4	34,4	34,4	33,5
Física	29,7	33	37,8	37,2
Geografia	36	35,6	38,8	33,9
História	36,6	33,3	40,2	29,6

Letras	41,5	37,6	46,1	35,3
Matemática	31	31,2	35,2	28,9
Pedagogia	42,2	41	49,5	46,2
Tecnologia Análise Desenvolvimento de Sistemas	34,2	33,6	40,9	38
Tecnologia em Gestão da Produção Industrial	37,9	42,3	45,5	44,4
DESEMPENHO MÉDIO	35,5	35,5	41	38,3

FONTE: INEP/MEC (BRASIL, 2007)

Em uma sociedade conectada por redes de tecnologia é fundamental uma reflexão sobre os rumos da educação, e, principalmente da educação à distância. O que verificamos é um processo de transformação dos paradigmas da educação. Neste cenário é necessário um posicionamento das autoridades governamentais na criação de políticas públicas educacionais (NOVA; ALVES, 2003).

Segundo Freire (2002, p. 25) o desenvolvimento do conhecimento deve se pautar no incentivo a autonomia do aluno, afim de que ele se perceba como o construtor do próprio conhecimento e não apenas como um receptor de informação. Esta idéia deve estar presente no trabalho de qualquer educador, seja ele presencial ou a distancia.

A EaD pode ser uma excelente alternativa para democratização do conhecimento, seja ele científico/acadêmico ou profissional com um alcance nacional, mas para que isso não ocorra de forma negativa, tornando a EaD uma modalidade de pouca credibilidade, é necessário que exista uma normatização dos cursos apresentados a população, caso contrario, a curto e médio prazo, poderemos visualizar os efeitos de uma qualificação inadequada dos cidadãos brasileiros (SÁ, 2009).

É fundamental o estabelecimento de diretrizes e critérios, bem como princípios que possam se tornar Referenciais de Qualidade para as instituições que oferecem cursos de EaD. Nesse sentido, a SEED/ MEC apresenta um documento, que traz estas Referencias de Qualidade, objetivando reflexões e debates sobre estas referências entre as instituições de ensino (BRASIL, 2007).

3. ROTULAGEM E EMBALAGEM

Embora rotulagem e embalagem sejam conceitos bastante distintos, com legislações específicas, quando falamos em alimentos, os conceitos de embalagem e rotulagem andam juntos. Desta forma, para o desenvolvimento de uma capacitação à distância para agricultores familiares como propomos, será necessária a abordagem de ambos os temas.

Muitas são as resoluções e portarias que tratam do tema embalagem, e, com o intuito de reunir em um único documento todas estas resoluções e normas, o Ministério da Saúde, através da coordenação geral de inspeção, criou um grupo de trabalho em Brasília para estudar as Portarias que foram emitidas referentes a alimentos em geral e alimentos para fins especiais, num trabalho que recebeu o nome de Vigilância Sanitária de Rotulagem de Alimentos Embalados. Para a realização deste trabalho, um grupo foi selecionado pelo Ministério da Saúde composto pelos seguintes profissionais:

Dra. Alieda Cardoso Magalhães – Ministério da Saúde – Rio de Janeiro

Dr. Gilberto Paixão Rosada - Universidade Federal de Viçosa

Dra. Lys Mary B. Cândido - Universidade Federal do Paraná

Dra. Margarida Cardoso Leite - Secretaria Estadual de Saúde - Distrito Federal

Dra. Najda Cristina Khalek – Secretaria de Vigilância Sanitária – Distrito Federal

Dra. Rosângela Farias Weska - Secretaria de Vigilância Sanitária – Distrito Federal

Dra. Terezinha Pavezzi – Secretaria de Vigilância Sanitária do Estado do Paraná

Coordenador: Dr. João Batista Lemos Filho – Coordenação Geral de Inspeção/Ministério da Saúde.

Com a mudança do quadro de pessoal nas esferas superiores do Ministério da Saúde, não foi dada seqüência ao trabalho, entretanto, dada importância do trabalho para os segmentos envolvidos como produtores e fabricantes de alimentos embalados, Vigilância Sanitária, profissionais de saúde e consumidores, foi solicitada pelos pesquisadores envolvidos do levantamento a autorização para realizar este trabalho a partir da Universidade e em parceria com o Governo do Estado do Paraná, por meio da Vigilância Sanitária Estadual. O resultado deste trabalho é o Manual de Rotulagem de Alimentos Embalados em 2008 (CÂNDIDO, 2008).

Os regulamentos técnicos editados a partir de janeiro de 1998 procuraram observar os conceitos aceitos pela comunidade científica internacional, tendo como base as recomendações das comissões do *Codex Alimentarius*.

O *Codex Alimentarius* é um fórum internacional de normatização do comércio de alimentos estabelecido pela Organização das Nações Unidas - ONU, por ato da Organização para a Agricultura e Alimentação - FAO e Organização Mundial de Saúde (OMS). O *Codex* foi criado com o intuito de proteger a saúde dos consumidores. As normas *Codex* abrangem os principais alimentos, sejam estes processados, semi-processados ou crus. Também tratam de substâncias e produtos usados na elaboração de alimentos. Suas diretrizes referem-se aos aspectos de higiene e propriedades nutricionais dos alimentos, abrangendo código de prática e normas de aditivos alimentares, pesticidas, resíduos de medicamentos veterinários, substâncias contaminantes, rotulagem, classificação, métodos de amostragem e análise de riscos (FAO, 2007).

As novas normas brasileiras respeitam critérios hierárquicos, partindo de uma norma geral, como a Resolução RDC nº259/02 (BRASIL, 2002), baseada no *Codex Alimentarius* que trata da rotulagem geral de alimentos embalados.

O âmbito de aplicação do Regulamento Técnico diz respeito à rotulagem de todo alimento que seja comercializado, qualquer que seja sua origem, embalado na ausência do cliente, e pronto para oferta ao consumidor.

Segundo a Resolução, os alimentos embalados devem apresentar, obrigatoriamente, as seguintes informações:

- Denominação de venda do alimento;
- Lista de ingredientes;
- Conteúdos líquidos;
- Identificação da origem;
- Nome ou razão social e endereço do importador, no caso de alimentos importados;
- Identificação do lote;
- Prazo de validade;
- Instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário.

Independente do tamanho do empreendimento seja ele uma indústria de grande porte, ou um estabelecimento da agricultura familiar, as normas de rotulagem trazidas pela RDC nº259/02 precisam ser seguidas. Quando se comercializa os alimentos embalados, o consumidor não tem condições de saber o que está comprando se estas informações não estiverem presentes em um rótulo. Assim, percebe-se a importância da capacitação dos agricultores, que, em decorrência da Lei 11.947 de 16 de junho de 2009 e do Programa de Aquisição de Alimentos – PAA passaram a serem fornecedores de alimentos para várias instituições. Também é importante ressaltar que existem sanções legais para o descumprimento desta Resolução, o descumprimento aos termos desta Resolução constitui infração sanitária sujeita aos dispositivos da Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977 (BRASIL, 1977).

Resoluções mais específicas, que atendem produtos especiais, são importantes para regulamentar casos de produtos para fins especiais, por exemplo, mas não trataremos destas situações no momento pois não é este o foco da capacitação, que tem o objetivo de introduzir os agricultores familiares às resoluções vigentes para produtos gerais, mais comumente produzidos e comercializados por este grupo de agricultores atualmente. Certamente, em um próximo momento, uma capacitação mais avançada com este grupo deve ser discutida.

Já em relação a rotulagem a normatização e fiscalização são de responsabilidade da ANVISA.

“De acordo com o artigo 8º da Lei n. 9782/99 é atribuída à Anvisa a competência de regulamentar, controlar e fiscalizar os produtos e serviços que envolvam risco à saúde pública, dentre eles, embalagens para alimentos, e ainda as instalações físicas e tecnologias envolvidas no processo de produção.” (BRASIL, 1999)

As embalagens em alimentos têm a finalidade de contê-los, protegendo de agentes externos, alterações e contaminações, após sua fabricação até a entrega aos consumidores finais, com o objetivo de garantir a segurança destes consumidores.

Para organização das regulamentações referentes a embalagens, a ANVISA distingue as regulamentações por tipo de material utilizado na embalagem como

plástico, celulósico, metálico, vidro, têxtil e elastomérico, ceras, parafinas e filmes e, em casos específicos, os tipos de produtos a serem embalados. Também define os tipos de materiais e as características dos materiais que podem entrar em contato direto com alimentos, por definições, embalagens primárias.

Da mesma forma que ocorre com as resoluções citadas anteriormente, referentes a rotulagem, as embalagens também seguem normas internacionais como Mercosul, Comunidade Européia, FDA e do Instituto Alemão de Avaliação de Risco (BfR), entre outras.

Atendendo as necessidades especiais de cada tipo de embalagem e produto, a ANVISA publicou uma serie de resoluções compiladas no Quadro X abaixo.

QUADRO 7. LEGISLAÇÕES VIGENTES PARA EMBALAGENS DE ALIMENTOS DESTINADOS AO CONSUMO HUMANO.

TIPO DE EMBALAGEM	REGULAMENTO	RESOLUÇÃO
Regulamento geral sobre embalagens	Regulamento Técnico “Critérios Gerais e Classificação de Materiais para Embalagens e Equipamentos em Contato com Alimentos”.	Resolução - RDC nº 91, de 11 de maio de 2001 (BRASIL, 2001).
Adesivos para contato com alimentos	Regulamento Técnico “Critérios Gerais e Classificação de Materiais para Embalagens e Equipamentos em Contato com Alimentos”.	Resolução - RDC nº 91, de 11 de maio de 2001 (BRASIL, 2001).
Ceras e parafinas	Regulamento Técnico sobre Ceras e Parafinas em Contato com Alimentos.	Resolução nº 122, de 19 de junho de 2001 (BRASIL, 2001).
Embalagens celulósicas	Regulamento Técnico "Disposições Gerais Para Embalagens e Equipamentos Celulósicos em Contato com Alimentos".	Portaria nº 177, de 4 de março de 1999 (BRASIL, 1996).
	Altera o subitem 2.10 do item 2 da Portaria nº 177/99, de 04 de março de 1999.	Resolução - RDC nº 130, de 10 de maio de 2002 (BRASIL, 2002).
	Regulamento Técnico sobre Material Celulósico Reciclado.	Resolução - RDC nº 129, de 10 de maio de 2002 (BRASIL, 2002).

	Regulamento Técnico sobre Películas de Celulose Regenerada em Contato com Alimentos.	Resolução - RDC nº 217, de 1º de agosto de 2002 (BRASIL, 2002).
	Regulamento Técnico sobre Tripas Sintéticas de Celulose Regenerada em Contato com Alimentos.	Resolução - RDC nº 218, de 1º de agosto de 2002 (BRASIL, 2002).
Embalagens elastoméricas	Regulamento Técnico sobre Embalagens e Equipamentos Elastoméricos em Contato com Alimentos.	Resolução nº 123, de 19 de junho de 2001 (BRASIL, 2001).
Embalagens metálicas	Proíbe o uso industrial de embalagens metálicas soldadas com liga de chumbo e estanho para acondicionamento de gêneros alimentícios, exceto para produtos secos ou desidratados.	Lei nº 9.832, de 14 de setembro de 1999.
	Regulamento Técnico sobre Disposições para Embalagens, Revestimentos, Utensílios, Tampas e Equipamentos Metálicos em Contato com Alimentos.	Resolução RDC nº 20, de 22 de março de 2007 (BRASIL, 2007).
Embalagens plásticas	Regulamento Técnico para embalagens descartáveis de polietileno tereftalato - PET - multicamada destinadas ao acondicionamento de bebidas não alcoólicas carbonatadas.	Portaria nº 987, de 8 de dezembro de 1998
	Regulamento Técnico "Disposições Gerais para Embalagens e Equipamentos Plásticos em contato com Alimentos".	Resolução nº 105, de 19 de maio de 1999.
	Regulamento Técnico sobre Preparados Formadores de Películas a base de Polímeros e/ou Resinas destinados ao revestimento de Alimentos.	Resolução nº 124, de 19 de junho de 2001 (BRASIL, 2001).
	Dispõe sobre migração em materiais, embalagens e equipamentos plásticos destinados a entrar em contato com alimentos.	Resolução RDC nº 51, de 26 de novembro de 2010 (BRASIL, 2010).
	Dispõe sobre corantes em embalagens e equipamentos plásticos destinados a estar em contato com alimentos.	Resolução RDC nº 52, de 26 de novembro de 2010 (BRASIL, 2010).
	Dispõe sobre a proibição de uso de bisfenol A em mamadeiras destinadas a alimentação de lactentes e dá outras	Resolução RDC nº 41, de 16 de setembro de

	providências.	2011.
	Dispõe sobre a lista positiva de monômeros, outras substâncias iniciadoras e polímeros autorizados para a elaboração de embalagens e equipamentos plásticos em contato com alimentos.	Resolução RDC nº 56, de 16 de novembro de 2012 (BRASIL, 2012).
	Dispõe sobre Regulamento Técnico sobre Lista Positiva de Aditivos para Materiais Plásticos destinados à Elaboração de Embalagens e Equipamentos em Contato com Alimentos.	Resolução - RDC nº 17, de 12 de janeiro de 2008 (BRASIL, 2008).
Embalagens de vidro e cerâmica	Aprova o Regulamento Técnico sobre embalagens e equipamentos de vidro e cerâmica em contato com alimentos, e não metálicos.	Portaria nº 27, de 13 de março de 1996.
Embalagens para produtos hortícolas in natura	Dispõe sobre as embalagens destinadas ao acondicionamento de produtos hortícolas "in natura".	Instrução Normativa nº 9, de 12 de novembro de 2002.

FONTE: A Autora

O grande número de resoluções, normativas e instruções referentes a embalagens desenvolvidos e publicados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária é diretamente proporcional a grande variedade de produtos comercializados no mercado nacional, sendo inviável a criação de uma única regra geral para todos eles. A maioria dos produtos industrializados utiliza embalagens, além dos aspectos tecnológicos, de proteção e conservação dos alimentos, também como ferramenta de marketing.

Diferentemente das grandes indústrias, a agricultura familiar paranaense produz um número muito menos variado de produtos, e, em sua grande maioria, produtos frescos, assim, para a realização do módulo proposto nesta monografia, pretendemos trabalhar apenas a Instrução Normativa nº 9, de 12 de novembro de 2002 que trata sobre Dispõe sobre as embalagens destinadas ao acondicionamento de produtos hortícolas "in natura", a Resolução - RDC nº 91, de 11 de maio de 2001 (BRASIL, 2001), que regulamenta os "Critérios Gerais e Classificação de Materiais para Embalagens e Equipamentos em Contato com Alimentos", a Resolução nº 105, de 19 de maio de 1999 que traz as "Disposições Gerais para Embalagens e Equipamentos Plásticos em contato com Alimentos" (BRASIL, 1999) e a Portaria nº

27, de 13 de março de 1996, sobre embalagens de vidro e cerâmica (BRASIL, 1996).

O objetivo da capacitação dos agricultores familiares não é uma formação profunda em legislações sobre embalagens e rotulagem, e sim, oferecer ao grupo apenas o conhecimento necessário para o desempenho das atividades que já ocorrem de maneira precária no que diz respeito a legislação nos estabelecimentos da agricultura familiar no Paraná, portanto apenas estas legislações servirão de base para elaboração do material didático para a capacitação dos agricultores familiares em relação a embalagens.

A capacitação em embalagens e rotulagem de alimentos trará segurança tanto aos produtores que poderão se sentir mais seguros atendendo as legislações vigentes como também trará maior segurança aos consumidores finais dos produtos adquiridos pelo PAA e PNAE.

4. METODOLOGIA

Para a obtenção dos resultados esperados é necessário que, como um primeiro passo seja feita a seleção dos municípios interessados. Para a realização do curso é necessário que o município tenha uma estrutura mínima e conte, necessariamente com salas de aula com possibilidade de exibição de vídeo, carteiras, mesas e cadeiras para 30 alunos e um tutor presencial, que será responsável pela aplicação das dinâmicas, avaliações e lista de presença. Outro ponto imprescindível para que o município possa receber o Curso em EAD de Rotulagem e Embalagem para Agricultores Familiares é justamente a presença de agricultores familiares que realizem a entrega para o programa PAA e/ou PNAE.

Desta forma foi elaborada uma ficha de inscrição (APENDICE 1) a ser enviada para os municípios pela qual os administradores dos municípios podem manifestar seu interesse em receber o curso e também demonstrar a estrutura que podem oferecer.

Os municípios que oferecerem no momento de inscrição a estrutura necessária conforme citado acima deverão elaborar o planejamento do curso que deverá contemplar as informações seguintes: o setor responsável pela organização do evento, o tutor presencial, os locais de inscrição e seus prazos (pelo menos 15 dias), os locais de divulgação do curso, o local do curso e a data do curso. Este planejamento deve ser encaminhado a CIPEAD assinado pelo responsável pela realização do curso com pelo menos 45 dias de antecedência do início da divulgação do curso para que o CIPEAD possa encaminhar o material impresso, digital e vídeos para a realização do curso.

Com a aprovação do município através do envio da inscrição o município receberá folders para divulgação do curso (APENDICE 2) que deverão ser distribuídos em locais estratégicos do município para visualização dos agricultores familiares, focos do curso. Os agricultores interessados deverão realizar a sua inscrição nos locais designados pelo responsável pelo curso, (citado no formulário de inscrição do município no APENDICE 1), nestes locais devem preencher uma ficha de inscrição que será encaminhada ao CIPEAD pelo responsável do curso no final do prazo de inscrição para confecção dos certificados que serão enviados juntamente com o material do curso ao município.

Outra responsabilidade do município é a disponibilização da sala de aula com possibilidade de vídeo, internet e demais estruturas físicas para receber 30 alunos, assim como a disponibilização de um tutor presencial. O material impresso e de vídeo será encaminhado ao responsável do curso que deverá entregar o material ao tutor presencial em tempo hábil sem prejuízos a realização do curso.

Já de posse do material impresso, no caso, as apostilas (APENDICE 3), da lista de presença e do material em vídeo bem como um roteiro do curso (APENDICE 4) o tutor presencial pode iniciar a realização do curso.

Conforme apresentado no APENDICE 3, o curso é basicamente realizado por vídeo-aulas gravadas e dinâmicas onde são elaborados os rótulos e definidas as embalagens mais adequadas aos produtos de cada agricultor e por fim, uma avaliação.

Os agricultores que concluírem o curso receberão um certificado do Curso em EaD de Rotulagem e Embalagem para Agricultores Familiares com carga horária de 8 horas expedido pela Universidade Federal do Paraná a ser assinado por um representante da Universidade Federal do Paraná, o responsável pelo curso e o tutor presencial. Este certificado será entregue aos agricultores que obtiveram presença no curso, após a correção das provas, que será realizada pelo tutor presencial por meio de um gabarito. A nota da avaliação não será limitante para o recebimento do certificado, mas sim para a elaboração de relatórios para a Universidade Federal do Paraná para a verificação do nível de conhecimento dos agricultores familiares dos municípios onde foram realizados os cursos.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A realização deste curso de capacitação junto aos agricultores familiares pode melhorar significativamente a qualidade dos produtos recebidos pelos programas PAA e PNAE trazendo mais segurança aos consumidores destes produtos. Dificilmente um agricultor familiar terá condições de realizar a embalagem e rotulagem de seus produtos se não receber nenhum tipo de capacitação neste sentido, por isso a importância destes cursos.

A presença de um tutor presencial é de grande importância para a realização de forma adequada do curso, assim como é importante o envolvimento do município por meio da indicação de um responsável pelo curso e entidades que trabalham junto da agricultura nos municípios. A divulgação adequada é fundamental para o comparecimento dos agricultores.

Além da realização do curso, atendendo a uma demanda emergencial, estas capacitações também poderão trazer informações para que seja traçado um perfil do agricultor familiar do estado do Paraná que participa de programas PAA e/ou PNAE.

Atendida esta demanda básica sobre embalagens e rotulagem, pode-se começar a realização de trabalhos mais aprofundados, como cursos de embalagens diferenciadas, ou rotulagem de alimentos para fins especiais, bem como desenvolvimento de produtos que permitam aproveitar o excedente ou possibilitar a conservação dos produtos das propriedades familiares.

As necessidades são muitas nas pequenas propriedades rurais do estado do Paraná e a realização de cursos de capacitação como o proposto neste trabalho tem a possibilidade de atender apenas uma pequena parcela destas necessidades, portanto, muitos são os trabalhos que podem ser realizados neste sentido com este público.

REFERÊNCIAS

ALVES, L. Educação a distância: conceitos e história no Brasil e no mundo. v. 10, n. 21, 2011.

BRASIL. Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977, 1977.

BRASIL. CONSTITUIÇÃO FEDERAL. 1988.

BRASIL. LEI Nº 8.666, DE 21 DE JUNHO DE 1993, 1993.

BRASIL. Portaria n.º 27, de 13 de março de 1996, 1996.

BRASIL. Portaria n.º 27, de 13 de janeiro de 1998, 1998.

BRASIL. LEI Nº 9.782, DE 26 DE JANEIRO DE 1999, 1999.

BRASIL. RESOLUÇÃO - RDC Nº 91, DE 11 DE MAIO DE 2001, 2001.

BRASIL. Resolução nº 122, de 19 de junho de 2001. n. 11, p. 3-6, 2001.

BRASIL. Resolução nº 123, de 19 de junho de 2001. n. 11, 2001.

BRASIL. Resolução nº 124, de 19 de junho de 2001, 2001.

BRASIL. Instrução Normativa Conjunta nº 9, de 12 de novembro de 2002, 2002.

BRASIL. Resolução - RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002, 2002.

BRASIL. Resolução RDC n.º 130, de 10 de maio de 2002, 2002.

BRASIL. Resolução RDC n.º 129, de 10 de maio de 2002, 2002.

BRASIL. Resolução - RDC nº 217, de 01 de agosto de 2002, 2002.

BRASIL. Resolução - RDC nº 218, de 01 de agosto de 2002, 2002.

BRASIL. LEI Nº 10.696, DE 2 DE JULHO DE 2003, 2003.

BRASIL. RESOLUÇÃO-RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003, 2003.

BRASIL. Anuário Brasileiro Estatístico de Educação Aberta e a Distância. [s.l: s.n.].

BRASIL. REFERENCIAIS DE QUALIDADE PARA EDUCAÇÃO SUPERIOR A DISTÂNCIA VERSÃO PRELIMINAR. p. 1-31, 2007.

BRASIL. Resolução RDC nº 20, de 22 de março de 2007, 2007.

BRASIL. RESOLUÇÃO-RDC Nº 17, DE 17 DE MARÇO DE 2008, 2008.

BRASIL. LEI Nº 11.947, DE 16 DE JUNHO DE 2009., 2009.

BRASIL. RESOLUÇÃO/CD/FNDE N º 38, DE 16 DE JULHO DE 2009, 2009.

BRASIL. Resolução RDC nº 51, de 26 de novembro de 2010, 2010.

BRASIL. RESOLUÇÃO - RDC N 52, DE 26 DE NOVEMBRO DE 2010, 2010.

BRASIL. Resolução RDC nº 56, de 16 de novembro de 2012, 2012.

CÂNDIDO, L. M. B. Manual de Rotulagem para Alimentos Embalados. [s.l: s.n.].

CARDOSO, A. Histórico EAD e Legislação História da EaD Quatro gerações EaD. 2012.

COSTA, R. R.; FREIRE, P. Algumas questões sobre Educação a Distância. p. 58-62, 2008.

FRANCISCO, J.; SANTOS, S. Avaliação no Ensino a Distância. n. 1991, 1987.

GUIMARÃES, S.; GOMES, S. Tópicos em Educação a Distância. [s.l: s.n.].

HACK, J. R. Introdução à Educação a Distância. [s.l: s.n.].

HERMIDA, J. F. Revista HISTEDBR On-line Artigo, 2006.

MUGNOL, M. **A EDUCAÇÃO A DISTÂNCIA NO BRASIL**: conceitos e fundamentos *Distance education in Brazil*:, 2009.

NATHALIA GOULART. **Ensino a distância é parceiro da educação** . p. 1-2, 2012.

NOVA, C.; ALVES, L. **Educação à Distância: Limites e Possibilidades** 1. 2003.

SÁ, R. A. DE. **Os Desafios da Educação a Distância em relação à Qualidade: critérios e comprometimento institucional**. p. 1-18, 2009.

Rurato, P., Borges Gouveia, L. & Borges Gouveia, J. **Características Essenciais do Ensino a Distância. Conferência - eLearning no Ensino Superior**. Universidade de Aveiro, 2004.

APENDICE

APENDICE.....	32
APENDICE 1 <i>FICHA DE INSCRIÇÃO</i>	33
APENDICE 2 <i>FOLDER</i>	34
APENDICE 3 <i>APOSTILA</i>	35
APENDICE 4 <i>ROTEIRO DO CURSO</i>	52
APENDICE 5 <i>CERTIFICADO</i>	521

APENDICE 1 – FICHA DE INSCRIÇÃO - MUNICÍPIO

FICHA DE INSCRIÇÃO - MUNICÍPIO

2013

CURSO EM EAD DE ROTULAGEM E EMBALAGEM PARA AGRICULTORES FAMILIARES

MUNICÍPIO:

RESUMO DO EVENTO:

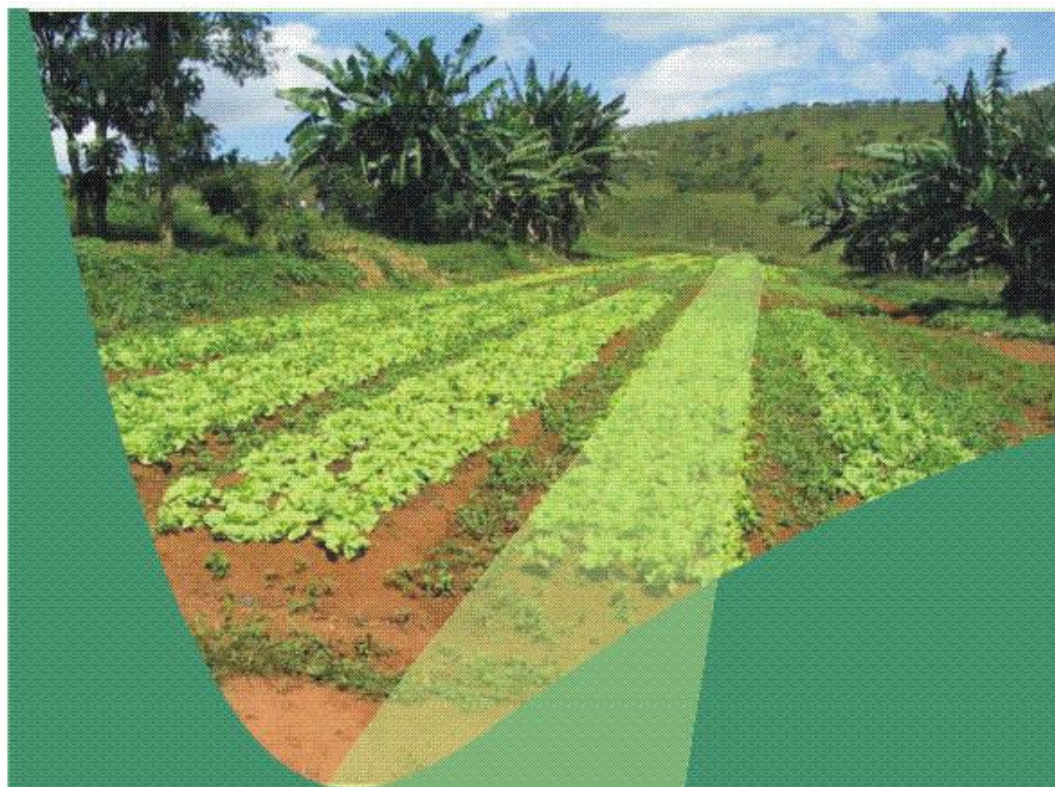
Coloque aqui números que apresentem a agricultura familiar no município, o responsável pelo curso no município (ele deverá ser o contato da UFPR com o município para envio e recebimento de materiais, organização e preparação da sala de curso) e o nome do tutor presencial que fará a tutoria no curso.

Selecione as datas de cada uma das fases.

Este formulário deve ser enviado ao CIPEAD – UFPR no mínimo 45 dias antes do início das inscrições

FASE DO PROJETO	INÍCIO	FIM
<u>divulgação</u>	[SELECIONAR A DATA]	[FASE 1]
<u>Inscrições</u>		
<u>Realização do curso</u>	SELECIONE A DATA	SELECIONE A DATA

<p> janeiro </p> <p>D S T Q QU S S</p> <p>↓ 2 3 4 5 6</p> <p>7 8 9 10 11 12 13</p> <p>4 15 16 17 18 19 20</p> <p>21 22 23 24 25 26 27</p> <p>28 29 30 31</p>	<p> fevereiro </p> <p>D S T Q QU S S</p> <p>↓ 2 3</p> <p>4 5 6 7 8 9 10</p> <p>11 12 13 14 15 16 17</p> <p>18 19 20 21 22 23 24</p> <p>25 26 27 28</p>	<p> março </p> <p>D S T Q QU S S</p> <p>↓ 2 3</p> <p>4 5 6 7 8 9 10</p> <p>11 12 13 14 15 16 17</p> <p>18 19 20 21 22 23 24</p> <p>25 26 27 28 29 30 31</p>
<p> abril </p> <p>D S T Q QU S S</p> <p>↓ 2 3 4 5 6 7</p> <p>8 9 10 11 12 13 14</p> <p>15 16 17 18 19 20 21</p> <p>22 23 24 25 26 27 28</p> <p>29 30</p>	<p> maio </p> <p>D S T Q QU S S</p> <p>↓ 2 3 4 5</p> <p>6 7 8 9 10 11 12</p> <p>13 14 15 16 17 18 19</p> <p>20 21 22 23 24 25 26</p> <p>27 28 29 30 31</p>	<p> junho </p> <p>D S T Q QU S S</p> <p>↓ 2</p> <p>3 4 5 6 7 8 9</p> <p>10 11 12 13 14 15 16</p> <p>17 18 19 20 21 22 23</p> <p>24 25 26 27 28 29 30</p>
<p> julho </p> <p>D S T Q QU S S</p> <p>↓ 2 3 4 5 6 7</p> <p>8 9 10 11 12 13 14</p> <p>15 16 17 18 19 20 21</p> <p>22 23 24 25 26 27 28</p> <p>29 30 31</p>	<p> agosto </p> <p>D S T Q QU S S</p> <p>↓ 2 3 4</p> <p>5 6 7 8 9 10 11</p> <p>12 13 14 15 16 17 18</p> <p>19 20 21 22 23 24 25</p> <p>26 27 28 29 30 31</p>	<p> setembro </p> <p>D S T Q QU S S</p> <p>↓</p> <p>2 3 4 5 6 7 8</p> <p>9 10 11 12 13 14 15</p> <p>16 17 18 19 20 21 22</p> <p>23 24 25 26 27 28 29</p> <p>30</p>
<p> outubro </p> <p>D S T Q QU S S</p> <p>↓ 2 3 4 5 6</p> <p>7 8 9 10 11 12 13</p> <p>14 15 16 17 18 19 20</p> <p>21 22 23 24 25 26 27</p> <p>28 29 30 31</p>	<p> novembro </p> <p>D S T Q QU S S</p> <p>↓ 2 3</p> <p>4 5 6 7 8 9 10</p> <p>11 12 13 14 15 16 17</p> <p>18 19 20 21 22 23 24</p> <p>25 26 27 28 29 30</p>	<p> dezembro </p> <p>D S T Q QU S S</p> <p>↓</p> <p>2 3 4 5 6 7 8</p> <p>9 10 11 12 13 14 15</p> <p>16 17 18 19 20 21 22</p> <p>23 24 25 26 27 28 29</p> <p>30 31</p>

APENDICE 2 – FOLDER CURSO***CURSO DE EMBALAGEM E ROTULAGEM
PARA AGRICULTORES FAMILIARES***

*Publico alvo: Agricultores que realizam entrega de produtos para
os programas PAA e/ou PNAE*

Duração -8horas

Data : ___/___/___/

Local : _____

REALIZAÇÃO



Coordenação de Integração de Políticas e Educação a Distância

APENDICE 3 – APOSTILA DO CURSO

CURSO DE EMBALAGEM E ROTULAGEM PARA AGRICULTORES FAMILIARES



REALIZAÇÃO:



Coordenação de Integração de Políticas e Educação a Distância

APRESENTAÇÃO

Esta apostila tem como objetivo a capacitação de Agricultores Familiares que já realizam ou pretendem realizar a entrega dos seus produtos aos programas PAA – Programa de Aquisição de Alimentos e PNAE, Programa Nacional de Alimentação Escolar. Ainda que estes programas facilitem a compra de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar por parte das administrações públicas, estes produtos devem ser entregues seguindo alguns requisitos de qualidade, e, dentre estes requisitos, citamos a necessidade de rotulagem e embalagem adequadas destes produtos.

Estes programas são interessantes inclusive no ponto de vista financeiro para os agricultores. Em 4 de julho de 2012, foi publicada **Resolução nº 25** que altera a redação dos artigos 21 e 24 da Resolução 38, de julho de 2009. Com a alteração, o limite de venda ao PNAE passa de R\$ 9 mil para R\$ 20 mil por DAP/ano.

Para que estes programas continuem fazendo parte da realidade dos agricultores familiares é importante que seja garantida a qualidade dos alimentos ofertados pelos agricultores aos programas.

Muitas são as legislações vigentes que trazem as normatizações para rotulagem e embalagem e não seria viável o estudo de todas estas normatizações neste momento. Por esta razão, nesta primeira etapa iremos abordar as legislações que tratam de rotulagem geral de alimentos, ou seja, Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 que aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados e sua alteração no subitem 3.3, a Resolução RDC nº 123, de 13 de maio de 2004, a Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 que aprova Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional.

Em relação a embalagens trataremos as legislações da ANVISA que tratam de regulamentação geral, o Regulamento Técnico “Critérios Gerais e Classificação de Materiais para Embalagens e Equipamentos em Contato com Alimentos” - Resolução - RDC nº 91, de 11 de maio de 2001, embalagens plásticas - Regulamento Técnico “Disposições Gerais para Embalagens e Equipamentos Plásticos em contato com Alimentos” - Resolução nº 105, de 19 de maio de 1999, e embalagens de vidro, o Regulamento Técnico sobre embalagens e equipamentos de

vidro e cerâmica em contato com alimentos, e não metálico pela Portaria nº 27, de 13 de março de 1996.

Também será abordada a Instrução Normativa nº 9, de 12 de novembro de 2002 que dispõe sobre as embalagens destinadas ao acondicionamento de produtos hortícolas "in natura".

As normas citadas acima foram a base para a elaboração desta apostila. Além das normas gerais, cada grupo de alimentos possui uma norma específica que também foi consultada.

Esta capacitação terá duração de 8 horas e serão realizadas exposições em vídeo de cada uma das resoluções citadas, com exemplos práticos, dinâmicas para assimilação de cada uma delas e ao final da capacitação será realizada uma avaliação.

Serão emitidos certificados pela Universidade Federal do Paraná aos participantes do curso.

EMBALAGENS

Uma grande vantagem da agricultura familiar é a comercialização de produtos mais frescos, que serão consumidos próximos do local de produção e, por esta razão não necessitam de embalagens mais elaboradas, para transporte em longas distancias. Este tipo de situação é certamente mais sustentável, pois diminui a emissão de poluentes pelo transporte e a produção de lixo com embalagens.

Já imaginaram a quantidade de lixo que embalagens como do exemplo abaixo podem gerar?



Bananas embaladas individualmente

Existem 3 níveis de embalagens:

Pode ser:

1. **Embalagem primária ou envoltório primário:** É a embalagem que está em contato direto com o alimento.



Polpa de Goiaba embalada em embalagem plástica – exemplo de embalagem primaria

No exemplo acima, vemos uma polpa de fruta congelada embalada em um saco de plástico. Como esta embalagem está em contato com o alimento, é

importante que ela seja de um material inerte, que não interaja com o alimento alterando cor, aroma, sabor ou permitindo a passagem de algum dos seus componentes para o produto.

Muitos produtos da agricultura familiar são embalados apenas em embalagens primárias para entrega nos locais de consumo, como é o caso de polpas de frutas congeladas, sucos, gorduras, alimentos minimamente processados, verduras, legumes, queijos, carnes, doces em conserva, ovos, batatas, dentre outros.

Vejamos alguns exemplos:



Cenoura minimamente processada – exemplo de embalagem primária



Queijo embalado em embalagem primária



Carne embalada em embalagem primaria



Conservas – embalagens primarias



Hortaliça – embalagem primaria



Batatas embaladas em sacos de ráfia.

2. **Embalagem secundária ou pacote:** é a embalagem destinada a conter a (s) embalagens primárias.

Estas embalagens são utilizadas geralmente para transporte desde o local de produção até o local de comercialização e/ou consumo. Em alguns casos, os agricultores familiares que entregam seus produtos em locais não muito distantes, mas que, ainda assim necessitam ser mais bem acondicionados para o transporte, utilizam estas embalagens. Vejamos alguns exemplos.



Alfaces embaladas em embalagens primárias, acondicionadas dentro de engradados plásticos que atuam como embalagens secundárias

Neste caso, as embalagens secundárias reutilizáveis utilizadas para transporte de verduras, como é o exemplo acima, devem ser de material de fácil higienização.



Carne embalada em embalagem plástica – primária – e em embalagem de papelão – secundária

Já as embalagens de papelão devem ser utilizadas somente no transporte e descartadas antes do acondicionamento dos alimentos nos freezers ou geladeiras.

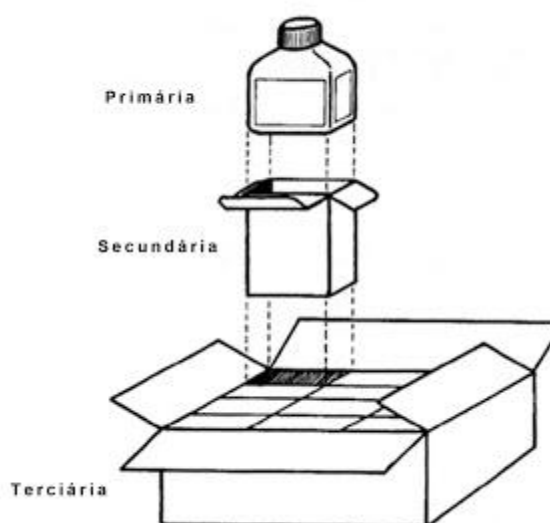


Envoltório de plástico contendo seis embalagens de leite – neste caso o envoltório atua como embalagem secundária

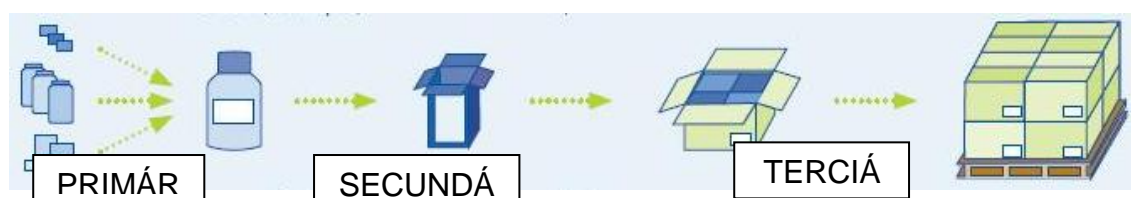


Caixa de papelão – embalagem secundária de vidros de conserva – embalagem primária

3. **Embalagem terciária:** É a embalagem destinada a conter uma ou várias embalagens secundárias.



Exemplo de embalagens primárias, secundárias e terciárias



Exemplo de embalagens primárias, secundárias e terciárias

Este tipo de embalagem – terciária – normalmente é utilizado para transportes de longa distancia de produtos, neste caso, a grande maioria dos produtos da agricultura familiar não utiliza este nível de embalagem.

Em resumo a agricultura familiar vai utilizar, na maioria dos casos, apenas a embalagem primária e, somente em alguns casos, embalagens secundárias, mas muito dificilmente embalagens terciárias, lembrando que, os locais de entrega dificilmente serão longos.

Quando tratamos de embalagens precisamos entender os objetivos delas:

- Conter o produto

No caso de muitos produtos, é necessária uma embalagem para contenção. Por exemplo, feijão, sucos, doces, pães, bolachas e tantos outros produtos da agricultura familiar.

- Proteger o produto

Função principal e razão primordial do uso de qualquer embalagem. Para que possa proteger o que contém, a embalagem deve corresponder a dois preceitos básicos: ter vida útil maior do que o alimento que contém; ser específica para as necessidades de proteção de cada tipo de alimento.

A embalagem deve evitar:

- Contaminação do alimento;
- Danos ao alimento (como danos físicos e mecânicos);
- Deterioração/Apodrecimento;
- Perdas (por vazamentos, ataque de insetos e roedores, etc.).
- Em alguns casos, proteger do O₂ e/ou CO₂, Luz, Umidade, Odores – Estes casos, onde as embalagens oferecem estes tipos de proteção são mais comuns em produtos industrializados.

- Viabilizar o transporte dos produtos

Para transportes longos é necessário estar atento

Como citamos acima, o consumo dos produtos da agricultura familiar apresenta muitas vantagens. Uma delas é a comercialização dos produtos, quase sempre em locais próximos a produção. Esta situação permite a eliminação de embalagens terciárias e, em alguns casos secundárias, refletindo em economia para o produtor e, mais importante que isso, o produto é mais sustentável.

- Informar o consumidor/ vender o produto

Necessidades da embalagem

1. Conveniência: - sistemas de fácil abertura, fechamento;
 - uso e preparo dos alimentos na própria embalagem;
 - formato conveniente para estocagem doméstica;
 - volume e quantidades adequadas (embalagens individuais e tamanho família).
2. Qualidade: preservação não apenas da segurança do alimentos mas também de suas características sensoriais e nutricionais – alimento processado o mais parecido possível com o alimento fresco.
3. Segurança: embalagens que acusam violações ou conservação inadequada no supermercado.
4. Meio Ambiente: uso de materiais biodegradáveis ou recicláveis.

Como já conversamos, vamos tratar neste primeiro momento apenas de embalagens primárias de plástico, vidro e para produtos in natura - frescos - que concentram a maior parte dos produtos da agricultura familiar.

Embalagens de vidro geralmente são reutilizáveis, como é o exemplo dos vidros de conserva. No caso de reutilização de embalagens de vidro é importante ter em mente que estas devem ser higienizadas e fervidas em água por pelo menos 30 minutos garantindo a retirada de todos os resíduos. Este processo deve ocorrer imediatamente antes da utilização das embalagens. Já no caso das tampas, estas devem ter uso único, pois, depois de utilizadas podem soltar materiais provenientes de ferrugem o que irá contaminar e alterar o alimento.



Vidro de conserva/compotas/doces

Embalagens como sacos de rafia permitem o contato do produto com o meio externo, por esta razão, estas embalagens são utilizadas para produtos que ainda serão descascados, com o objetivo apenas de conter e não de proteger os produtos.

Alguns exemplos de produtos que podem ser embalados desta forma são: Batatas, cenoura, cebola, alho, repolho, etc.

Caixas de madeira e engradados têm uma utilização parecida com os sacos de rafia com a diferença que estas caixas também protegem os produtos contra danos físicos no seu transporte e por isso são comumente utilizadas para folhosas e frutas mais sensíveis a danos mecânicos.

Com base nestas informações, podemos definir que tipo de embalagem buscamos para os nossos produtos.

DINAMICA 1.

VAMOS REALIZAR AGORA A DINAMICA PARA DEFINIÇÃO DA MELHOR EMBALAGEM PARA OS NOSSOS PRODUTOS!

O vídeo explicativo irá apresentar a forma como vamos realizar a dinâmica e o tutor irá entregar o material necessário.

ROTULAGEM

A legislação brasileira tem muitas informações sobre embalagens até pelo fato de que existem muitos produtos diferentes que necessitam de regulamentação que os atenda.

Neste sentido, este curso irá trabalhar apenas a rotulagem de alimentos convencionais, pois a grande maioria dos produtos da agricultura familiar entregues aos programas PAA e PNAE e também comercializados pelos agricultores familiares são atendidos por esta regulamentação. A Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados, sendo assim nosso curso vai focar bastante nesta resolução.

Seguem fragmentos importantes da RDC Nº 259 para acompanhamento da vídeo-aula.

REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS

1. ÂMBITO DE APLICAÇÃO

O presente Regulamento Técnico se aplica à rotulagem de todo alimento que seja comercializado, qualquer que seja sua origem, embalado na ausência do cliente, e pronto para oferta ao consumidor.

Naqueles casos em que as características particulares de um alimento requerem uma regulamentação específica, a mesma se aplica de maneira complementar ao disposto no presente Regulamento Técnico.

2. DEFINIÇÕES

2.1. Rotulagem: É toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento.

2.2. Embalagem : É o recipiente, o pacote ou a embalagem destinada a garantir a conservação e facilitar o transporte e manuseio dos alimentos.

2.2.1. Embalagem primária ou envoltório primário: É a embalagem que está em contato direto com os alimentos.

2.2.2. Embalagem secundária ou pacote: É a embalagem destinada a conter a(s) embalagem(ns) primária(s).

2.2.3. Embalagem terciária ou embalagem : É a embalagem destinada a conter uma ou várias embalagens secundárias.

2.3. Alimento embalado: É todo o alimento que está contido em uma embalagem pronta para ser oferecida ao consumidor.

2.4. Consumidor: É toda pessoa física ou jurídica que adquire ou utiliza alimentos.

2.5. Ingrediente: É toda substância, incluídos os aditivos alimentares, que se emprega na fabricação ou preparo de alimentos, e que está presente no produto final em sua forma original ou modificada.

2.6. Matéria - prima: É toda substância que para ser utilizada como alimento necessita sofrer tratamento e ou transformação de natureza física, química ou biológica.

2.7. Aditivo Alimentar: É qualquer ingrediente adicionado intencionalmente aos alimentos, sem propósito de nutrir, com o objetivo de modificar as características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais, durante a fabricação, processamento, preparação, tratamento, embalagem, acondicionamento, armazenagem, transporte ou manipulação de um alimento. Isto implicará direta ou indiretamente fazer com que o próprio aditivo ou seus produtos se tornem componentes do alimento. Esta definição não inclui os contaminantes ou substâncias nutritivas que sejam incorporadas ao alimento para manter ou melhorar suas propriedades nutricionais.

2.8. Alimento: É toda substância que se ingere no estado natural, semi-elaborada ou elaborada, destinada ao consumo humano, incluídas as bebidas e qualquer outra substância utilizada em sua elaboração, preparo ou tratamento, excluídos os cosméticos, o tabaco e as substâncias utilizadas unicamente como medicamentos.

2.9. Denominação de venda do alimento: É o nome específico e não genérico que indica a verdadeira natureza e as características do alimento. Será fixado no Regulamento Técnico específico que estabelecer os padrões de identidade e qualidade inerentes ao produto.

2.10. Fracionamento de alimento: É a operação pela qual o alimento é dividido e acondicionado, para atender a sua distribuição, comercialização e disponibilização ao consumidor.

2.11. Lote: É o conjunto de produtos de um mesmo tipo, processados pelo mesmo fabricante ou fracionador, em um espaço de tempo determinado, sob condições essencialmente iguais.

2.12. País de origem: É aquele onde o alimento foi produzido ou, tendo sido elaborado em mais de um país, onde recebeu o último processo substancial de transformação.

2.13. Pannel principal: É a parte da rotulagem onde se apresenta, de forma mais relevante, a denominação de venda e marca ou o logotipo, caso existam.

3. PRINCÍPIOS GERAIS

3.1. Os alimentos embalados não devem ser descritos ou apresentar rótulo que:

- a) utilize vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam tornar a informação falsa, incorreta, insuficiente, ou que possa induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano, em relação à verdadeira natureza, composição, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, rendimento ou forma de uso do alimento;
- b) atribua efeitos ou propriedades que não possuam ou não possam ser demonstradas;
- c) destaque a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de alimentos de igual natureza, exceto nos casos previstos em Regulamentos Técnicos específicos;
- d) ressalte, em certos tipos de alimentos processados, a presença de componentes que sejam adicionados como ingredientes em todos os alimentos com tecnologia de fabricação semelhante;
- e) ressalte qualidades que possam induzir a engano com relação a reais ou supostas propriedades terapêuticas que alguns componentes ou ingredientes tenham ou possam ter quando consumidos em quantidades diferentes daquelas que se encontram no alimento ou quando consumidos sob forma farmacêutica;
- f) indique que o alimento possui propriedades medicinais ou terapêuticas;

g) aconselhe seu consumo como estimulante, para melhorar a saúde, para prevenir doenças ou com ação curativa. 3.2. As denominações geográficas de um país, de uma região ou de uma população, reconhecidas como lugares onde são fabricados alimentos com determinadas características, não podem ser usadas na rotulagem ou na propaganda de alimentos fabricados em outros lugares, quando possam induzir o consumidor a erro, equívoco ou engano.

3.3. Quando os alimentos são fabricados segundo tecnologias características de diferentes lugares geográficos, para obter alimentos com propriedades sensoriais semelhantes ou parecidas com aquelas que são típicas de certas zonas reconhecidas, na denominação do alimento deve figurar a expressão "tipo", com letras de igual tamanho, realce e visibilidade que as correspondentes à denominação aprovada no regulamento vigente no país de consumo.

3.4. A rotulagem dos alimentos deve ser feita exclusivamente nos estabelecimentos processadores, habilitados pela autoridade competente do país de origem, para elaboração ou fracionamento. Quando a rotulagem não estiver redigida no idioma do país de destino deve ser colocada uma etiqueta complementar, contendo a informação obrigatória no idioma correspondente com caracteres de tamanho, realce e visibilidade adequados. Esta etiqueta pode ser colocada tanto na origem como no destino. No último caso, a aplicação deve ser efetuada antes da comercialização.

4. IDIOMA

A informação obrigatória deve estar escrita no idioma oficial do país de consumo com caracteres de tamanho, realce e visibilidade adequados, sem prejuízo da existência de textos em outros idiomas.

5. INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA

Caso o presente Regulamento Técnico ou um regulamento técnico específico não determine algo em contrário, a rotulagem de alimentos embalados deve apresentar, obrigatoriamente, as seguintes informações:

- Denominação de venda do alimento
- Lista de ingredientes
- Conteúdos líquidos
- Identificação da origem
- Nome ou razão social e endereço do importador, no caso de alimentos importados
- Identificação do lote
- Prazo de validade
- Instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário.

6. APRESENTAÇÃO DA INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA

6.1. Denominação de venda do alimento:

A denominação ou a denominação e a marca do alimento deve(m) estar de acordo com os seguintes requisitos : a) quando em um Regulamento Técnico específico for estabelecido uma ou mais denominações para um alimento deve ser utilizado pelo menos uma dessas denominações;

b) pode ser empregada uma denominação consagrada, de fantasia, de fábrica ou uma marca registrada, sempre que seja acompanhada de uma das denominações indicadas no item anterior;

c) podem constar palavras ou frases adicionais, necessárias para evitar que o consumidor seja induzido a erro ou engano com respeito a natureza e condições físicas próprias do alimento, as quais devem estar junto ou próximas da denominação do alimento. Por exemplo: tipo de cobertura, forma de apresentação, condição ou tipo de tratamento a que tenha sido submetido.

6.2. Lista de ingredientes

6.2.1. Com exceção de alimentos com um único ingrediente (por exemplo: açúcar, farinha, erva-mate, vinho, etc.) deve constar no rótulo uma lista de ingredientes.

6.2.2. A lista de ingredientes deve constar no rótulo precedida da expressão "ingredientes:" ou "ingr.:", de acordo com o especificado abaixo:

a) todos os ingredientes devem constar em ordem decrescente, da respectiva proporção;

b) quando um ingrediente for um alimento elaborado com dois ou mais ingredientes, este ingrediente composto, definido em um regulamento técnico específico, pode ser declarado como tal na lista de ingredientes, sempre que venha acompanhado imediatamente de uma lista, entre parênteses, de seus ingredientes em ordem decrescente de proporção;

c) quando para um ingrediente composto for estabelecido um nome em uma norma do CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS ou em um Regulamento Técnico específico, e represente menos que 25% do alimento, não será necessário declarar seus ingredientes, com exceção dos aditivos alimentares que desempenhem uma função tecnológica no produto acabado;

d) a água deve ser declarada na lista de ingredientes, exceto quando formar parte de salmoras, xaropes, caldas, molhos ou outros similares, e estes ingredientes compostos forem declarados como tais na lista de ingredientes não será necessário declarar a água e outros componentes voláteis que se evaporem durante a fabricação;

e) quando se tratar de alimentos desidratados, concentrados, condensados ou evaporados, que necessitam de reconstituição para seu consumo, através da adição de água, os ingredientes podem ser enumerados em ordem de proporção (m/m) no alimento reconstituído.

Nestes casos, deve ser incluída a seguinte expressão:

"Ingredientes do produto preparado segundo as indicações do rótulo" ;

f) no caso de misturas de frutas, de hortaliças, de especiarias ou de plantas aromáticas em que não haja predominância significativa de nenhuma delas (em peso), estas podem ser enumeradas seguindo uma ordem diferente, sempre que a lista desses ingredientes venha acompanhada da expressão: " em proporção variável".

6.2.3. Pode ser empregado o nome genérico para os ingredientes que pertencem à classe correspondente

DINAMICA 2.

Agora que já conhecemos os itens obrigatórios dos rótulos de alimentos, vamos elaborar o nosso próprio rotulo!

Com base nas informações repassadas na vídeo-aula anterior e nas características dos nossos produtos, podemos desenvolver um rotulo para um produto da nossa propriedade. O tutor presencial irá entregar o material necessário e repassara o vídeo com as instruções da dinâmica.

Agradecimentos

Agradecemos a todos os agricultores que encontraram em sua rotina tão apertada um tempo para participação deste curso tão importante para os produtores e mais ainda para os consumidores.

Agradecemos também a disponibilidade do tutor presencial e do local para realização do curso, bem como o município que solicitou este curso à Universidade Federal do Paraná.

Esperamos poder trazer mais trabalhos como estes para melhorar sempre a qualidade de vida do agricultor familiar.

APENDICE 4 – ORIENTAÇÕES PARA TUTOR PRESENCIAL

ROTEIRO PARA ATIVIDADES – TUTOR PRESENCIAL

Voce está recebendo os seguintes materiais:

- DVD com vídeo aulas e orientações para dinâmicas;
- Apostila impressa;
- Canetas, folhas A4 coloridas, tesouras, canetinhas coloridas, cola;
- Lista de presença;
- Prova final; gabarito

Para realização da aula de hoje, sua presença é fundamental, desde já obrigada!

As etapas são as seguintes, nestes horários aproximadamente.

8h00min – receber os agricultores e solicitar a assinatura na lista de presença, colocar os DVDs com a aula 1 – embalagens – no aparelho (computador, televisor, etc) que estiver disponível. Fazer testes de volume e ajustes de imagem.

8h15min – iniciar as atividades com a apresentação de todos e uma breve explicação sobre o curso.

8h30min – iniciar a reprodução do primeiro vídeo (aproximadamente 1 hora e 45 min).

10h00min – café, espaço para dúvidas, intervalo (as dúvidas devem ser anotadas e repassadas ao CIPEAD no caso do tutor não conseguir responder adequadamente).

10h50min – repassar o vídeo com as orientações para a atividade dinâmica 1. Entregar o material para esta atividade, auxiliar com a atividade.

11h30min – intervalo almoço

13h30min – retorno, lista de chamadas e início da video aula 2 – rotulagem.

15h15min – intervalo café, dúvidas...

15h45min – reprodução do vídeo com a dinâmica 2, distribuição do material e auxílio aos agricultores.

16h30min – aplicação da prova

17h15min – finalização do curso e entrega dos certificados.

Obs.: as dinâmicas de elaboração de embalagem e rotulo devem ficar com os agricultores como um modelo para aplicação em seus produtos.

APENDICE 5 – CERTIFICADO**CERTIFICADO**

A Universidade Federal do Paraná, por meio da CIPEAD - Coordenadoria de Integração de Políticas e Educação a Distância confere a _____ o certificado de participação no **CURSO DE EMBALAGEM E ROTULAGEM PARA AGRICULTORES FAMILIARES** realizado no dia ___/___/___ no Município de _____ com carga horária de 8 horas.

Representante UFPR

Responsavel pelo Curso

Tutor Presencial