

PROFISSIONALIZAÇÃO DO SETOR AGROINDUSTRIAL LOCAL

Alberto Freo¹
Fernando Panno²
Janete Deliberali Freo³

RESUMO

O presente artigo tem como objetivo discutir e conscientizar quanto a importância da profissionalização no setor agroindustrial de alimentos na região do Médio Alto Uruguai. A expansão agroindustrial ocorrida na região na última década, oriunda de incentivos provindos de diversos segmentos da sociedade, ainda apresenta características inferiores ao seu real significado, pois o desenvolvimento das agroindústrias resulta de poucas ações planejadas, com pouco ou nenhum aparato técnico, financeiro e mercadológico, e acabam sucumbindo boas oportunidades de crescimento. Assim, vê-se a importância de discutir o setor agroindustrial, que além de um importante agente do

¹ Professor e Coordenador do curso de Administração da URI – Campus de Frederico Westphalen

² Mestrando em Desenvolvimento, Gestão e Cidadania - UNIJUI

³ Professora do curso de Administração da URI – Campus de Frederico Westphalen

desenvolvimento social e econômico dos agricultores e comunidade em geral, deve ser visto como um propulsor da qualidade de vida de quem produz e de quem consome, com um maior profissionalismo do setor, pois a realidade atual das agroindústrias deixa a desejar nos quesitos qualidade, higiene e planejamento do processo produtivo e mercadológico. Com os eminentes incentivos públicos atrelados ao setor agroindustrial e as promissoras condições oferecidas pelo mercado, unidas a procedimentos claros e dinâmicos que facilitam a abertura de novos empreendimentos, as expectativas de crescimento e profissionalização auxiliam no desenvolvimento rural e, conseqüentemente, da região.

Palavras-chave: Setor Agroindustrial, Desenvolvimento, Profissionalização, Qualidade de vida.

ABSTRACT

The present article aims at discussing and promoting awareness regarding the importance of professionalism in food agroindustrial sector in Médio Alto Uruguai region. The agroindustrial expansion taken place at the region in the last decade, come from incentive from the society, still represents characteristics inferior to its real meaning because the development of agroindustries is the result of few planned actions, with little or no financial, merchandising and technologic device. Consequently, they end up succumbing good opportunities of growing. Therefore, it is crucial to discuss the agroindustrial sector, that, besides being an important agent of social and economic development for farmers and community at large, should enhance the quality of live for both producer and consumer, with a greater professionalism of the sector, since the actual situation

of agroindustries regarding quality, hygiene and planning of the productive and merchandising process requires improvements. With eminent public incentives to agroindustrial sector, promising conditions of market and clear and dynamic procedures which facilitate new undertakings, the professional and growing expectations will help rural and regional development.

Key-words: Agroindustrial sector; development; professionalism; quality of life.

1 INTRODUÇÃO

A realidade do espaço agrícola da região é caracterizada pela expressiva ocupação territorial de imigrantes, principalmente Italianos, Alemães e Poloneses que firmaram suas raízes em pequenas colônias, subdivididas em núcleos familiares, onde desde os primórdios da colonização da região do Médio Alto Uruguai, estão calcados em uma economia basicamente de subsistência. Este fator restringe bastante o crescimento agrícola, uma vez que a qualidade de vida desses agricultores acaba por se tornar limitada, obrigando as novas gerações a procurar utópicas possibilidades de sobrevivência no meio urbano, na maioria dos casos sendo exploradas e submissas aos abusos dos empresários citadinos, além de aumentar os alarmantes índices de aglomeração urbana sob condições precárias, situação precursora de graves problemas sociais.

A expansão agroindustrial está sendo vista como uma alternativa promissora para o desenvolvimento local uma vez que capacita os agricultores a retomarem sua dignidade e auto-estima agregando valor a seus produtos primários, tornando-os diferenciados e atrativos ao comércio. Mas, da mesma forma que o mercado consumidor percebe o valor da diferenciação proposta

pelo setor agroindustrial, ele exige que o produto que lhes é oferecido detenha um padrão satisfatório de qualidade, higiene e limpeza, que lhe proporcione segurança alimentar e a certeza de estar consumindo alimentos saudáveis.

A maioria das agroindústrias do município não atingem as expectativas de qualidade, higiene e limpeza exigidas pelo mercado moderno. Talvez por falta de orientação profissional, como treinamento, desenvolvimento de novas técnicas e processos produtivos. Também por não assumirem o real papel de agroempresários, abandonando assim o conceito de fabricantes artesanais, partindo para a agregação de valor de seus produtos agrícolas com normas e procedimentos adequados, fiscalização de órgãos competentes, adquirindo, com isto, maior credibilidade e competitividade. Desta forma, o presente artigo objetiva evidenciar a importância da profissionalização do setor agroindustrial de alimentos local.

2 O CRESCIMENTO DO MERCADO AGROINDUSTRIAL

O setor agroindustrial, como o próprio nome confirma, é a integração da agricultura com a indústria. No Brasil esta prática foi discutida utilizando-se as teorias e características da transição dos complexos rurais para os complexos agroindustriais. Segundo Batalha (2001, p.678), “a grande contribuição”, dessa transição, “é a relação de que não há apenas um padrão. Pelo contrário, verifica-se uma significativa heterogeneidade em todos os sentidos: por produto, por produtor, por região”. Isto significa que as atividades camponesas passaram a deter-se nas possibilidades de agregar valor à produção, diversificando e transformando suas culturas.

Esse novo cenário agroindustrial, que é considerado a soma total das operações de produção e distribuição de insumos e novas

tecnologias agrícolas, da produção, do armazenamento, do transporte, do processamento e distribuição dos produtos agrícolas e seus derivados, está inserido em um setor que se encontra em plena expansão, com características próprias, fazendo parte de um processo produtivo que apresenta diferentes cadeias em vários setores da agricultura, influenciando diretamente na manutenção das bases das famílias rurais que, para Girardi (1996, p.85) “[...], constitui-se ainda no instrumento fundamental para assegurar a produção de alimentos para o abastecimento interno”, e da agricultura como um todo.

Atualmente, em virtude da alta competitividade, facilidade e diversificação de possibilidade de escolha expostas pela globalização, o setor agroindustrial vê-se em fase de reestruturação, e as empresas oriundas de atividades rurais estão, como cita Araujo, Wedekin e Pinazza (2001, p.149), “[...] procurando migrar da “*commodity*” para os produtos de maior valor agregado”, que a princípio pode parecer acessível a poucos privilegiados, mas as rédeas da economia atual estão proporcionando uma maior aderência a esses produtos de todas as classes da sociedade.

2.1 A importância do setor agroindustrial no desenvolvimento local

Com a ação do capitalismo no campo, desenvolvido a partir da penetração da indústria no setor agrícola, origem do complexo agroindustrial, obteve-se o apoio incondicional das esferas governamentais, quando o governo passou para as agroindústrias o papel de revolucionar com a agricultura até então baseada em *commodityes*, universalizando o setor do agronegócio, que para Batalha (2001, p.27), “é a soma das operações de produção e distribuição de suprimentos agrícolas, das operações de produção nas unidades agrícolas, do armazenamento,

processamento e distribuição de produtos agrícolas e itens produzidos a partir deles”. Diante da complexidade de agentes envolvidos no processo agroindustrial, percebe-se que este assume cada vez mais a função de levar ao homem do campo maiores condições de sobrevivência possibilitando melhores condições de vida e, conseqüentemente, fixando a família no meio rural.

Esse fenômeno agroindustrial, construído com incentivos públicos, age na agricultura de maneira gradual, mais eficaz e relevante. A ação das agroindústrias no setor agrícola brasileiro é tão marcante que proporcionou a inserção da mesma em um processo econômico e político de mudanças, cuja principal conseqüência foi uma maior liberação do comércio agrícola, proporcionando novas possibilidades de negociação, abrindo o mercado e rompendo fronteiras, ocasionando um maior poder de renda rural e, conseqüentemente, um maior desenvolvimento também nos setores não agrícolas.

Tal abertura comercial facilita a inserção do capitalismo no campo, fazendo com que este avance para um cunho mais comercial, permitindo que o setor agrícola abandone a situação original de produção para subsistência, assumindo uma postura empresarial, voltada e orientada pelas agroindústrias, promovendo um cenário com características prósperas e desenvolvimentistas.

3 QUALIDADE DOS PRODUTOS AGROALIMENTARES

A manipulação incorreta e a deficiência nos procedimentos voltados à garantia da segurança dos alimentos, além da falta de informação sobre a importância da segurança alimentar, levam à ocorrência de inúmeros casos de intoxicação, contaminação e infecção, cujas conseqüências comprometem não apenas a saúde

dos consumidores mas, também, a imagem dos estabelecimentos responsáveis.

A crescente “onda” de problemas alimentares faz com que as atenções dos consumidores se voltem cada vez mais para a qualidade dos alimentos que estão ingerindo. A industrialização dos produtos Agropecuários pode contribuir consideravelmente na melhoria da dieta e do estado nutricional da população, desde que siga um padrão de qualidade durante a elaboração de seus produtos. (GAVA, 1984).

A tecnologia alimentar é o vínculo entre a produção e o consumo dos alimentos e se ocupa de sua adequada manipulação, elaboração, preservação armazenamento e comercialização. Para que se possa alcançar um bom rendimento, deve a tecnologia de alimentos estar intimamente associada aos métodos e progressos da produção agrícola de um lado, aos princípios e práticas da nutrição humana do outro lado. (GAVA, 1984).

Durante a obtenção e armazenamento da matéria-prima, nas fases da industrialização e mesmo nos produtos já embalados, as reações químicas se processam mais ou menos intensamente. É preciso, pois, conhecer as transformações que se processam e procurar controlá-las para manutenção da qualidade dos produtos. A utilização de matéria-prima inadequada, para a produção de alimentos industrializados acarreta uma série de inconvenientes, que vão refletir-se na qualidade do produto industrializado. A falta de qualidade da matéria-prima, sem especificações determinadas, resulta na obtenção de produtos industrializados que “pecam” pela aparência, valor nutritivo e qualidade microbiológicas. (EVANGELISTA, 2001).

O consumidor espera que todas as vezes que adquira um produto ele se apresente sempre uniforme, com as mesmas características de aparência, palatabilidade e segurança. Isto só será possível pelo emprego de matéria-prima uniforme de boa qualidade e um processamento adequado dentro das normas

higiênicas estabelecidas. Muitas vezes um determinado produto industrializado de má qualidade poderá contribuir para que o consumidor forme uma idéia errônea a seu respeito. Poderá vir a generalizar a sua impressão e admitir que aquele produto industrializado é realmente ruim e não deva ser consumido. Entretanto, em grande número dos casos, não é o produto que não presta, mas sim o fato de ter sido ele produzido de maneira inadequada, muitas vezes em virtude do emprego de matéria-prima de características inferiores.(EVANGELISTA, 2001).

Outro ponto importante a considerar é a contaminação dos produtos alimentícios por microrganismos que podem ser provenientes da matéria-prima utilizada ou da falta de cuidados durante o processamento. Uma vez os microrganismos desenvolvendo-se nos alimentos podem causar sua deterioração ou, ainda, podem se tornar responsáveis pelas chamadas infecções e intoxicações alimentares. Felizmente, muitos alimentos decompostos não prejudicam nossa saúde, porém os valores nutritivos organolépticos podem ser alterados. Muitas vezes é difícil verificar pela aparência se um alimento está decomposto ou não. Geralmente o consumidor, ao escolher um determinado alimento, o faz tendo em vista, respectivamente, o preço, aparência, sabor e valor nutritivo. Há ainda certos fatores que não podem ser avaliados organolepticamente pelo consumidor, como o valor nutritivo e substâncias tóxicas e que são de muita importância para sua saúde e bem-estar. (FRANCO,1996).

Pelas características, a maior parte dos alimentos e dos produtos alimentícios é facilmente alterável pelos microrganismos. Essas alterações podem ocorrer no transcurso das etapas que vão de sua produção, até aquela em que são ingeridos. O tipo de alteração microrgânica é, de todas as alterações alimentares, a que mais danifica o alimento, transformando-o de tal modo em suas qualidades, que seu consumo se torna, às vezes, inteiramente condenado. Além da inconveniência da destruição de caracteres

organolépticos do alimento, esta alteração pode conferir ao produto toxinas de alta periculosidade. Como regra em todos os tipos de alterações alimentares, também a microrrgânica tem seus graus de intensidade; estes são medidos pela classe, variedade e número de um ou mais microrganismos atuantes e pelas modificações verificadas no alimento. O contingente microrrgânico do produto pode ser reforçado com o aumento de sua carga microbiana, principalmente quando os alimentos são sujeitos a processos de subdivisão (moídos, triturados ou picados), aos submetidos a repetidos contatos manuais a àqueles preparados com vários ingredientes. (EVANGELISTA, 1994).

A presença de microrganismos em alimentos não significa necessariamente um risco para o consumidor ou uma qualidade inferior desses produtos. Excetuando-se um número reduzido de produtos submetidos à esterilização comercial, os diferentes alimentos podem conter bolores, leveduras, bactérias e outros microrganismos. Muitos alimentos tornam-se potencialmente perigosos ao consumidor somente quando os princípios de sanitização e higiene são violados. Se o alimento tem estado sujeito a condições que poderiam permitir a entrada e/ou crescimento de agentes infecciosos ou toxigênicos, pode se tornar um veículo de transmissão de doenças. (ICMSF *apud* SILVA, 2002).

4 INCENTIVOS PÚBLICOS À IMPLANTAÇÃO DE AGROINDÚSTRIAS

Em decorrência do aumento incontrolável do êxodo rural e, conseqüentemente, da superpopulação urbana, fator que determina a dura realidade e defasagem social que assola o país, alguns acontecimentos importantes estão mudando a realidade dos campos brasileiros. Os moradores do meio rural criaram uma

alternativa viável para prosperar com a terra e com a natureza que lhes é oferecida.

O grande acontecimento ocorrido na década de noventa para a agricultura nacional foi o incentivo dado à criação de agroindústrias e a ascensão do setor, pois, como cita Batalha (2001, p.245), “no Brasil de hoje, convivem empreendimentos rurais nos mais avançados estágios de evolução”, desde agroindústrias familiares, oriundas de uma boa idéia e de um pedaço de terra, até grandes investimentos, propulsores de desenvolvimento humano e social, que abrem possibilidades de emprego e renda não só para os trabalhadores rurais, mas também para os cidadãos, que se envolvem com a produção e/ou comercialização dos derivados dessas agroindústrias. Evidentemente que a realidade agroindustrial é diferente entre as regiões do país, mas, acompanhando as tendências de evolução constante do setor, unindo as estratégias e planos de ação, mesmo os agricultores menos favorecidos poderão objetivar um melhor padrão de vida com o setor agroindustrial.

Para que os planos e estratégias dos agricultores se concretizem, são necessários estímulos, que, no caso do setor agroindustrial, surgiram com a estabilidade econômica da moeda e o conseqüente aumento do poder de compra da população, como salienta Brum (1999, p.57): “de modo geral, nos três primeiros anos de sua vigência, o Plano Real proporcionou melhora do poder aquisitivo das camadas mais carentes da população”. Outro aspecto estimulante é a própria ascensão do setor agroindustrial, que nos últimos anos tem recebido incentivos a fim de, ainda segundo Brum (1999, p.58), “incentivar a verticalização da atividade agrícola, através da interiorização da agroindústria”. Brum (1999, p.58) salienta ainda que “a tendência do governo brasileiro é manter a orientação de estimular os produtores rurais a se profissionalizarem e assumirem uma postura empresarial moderna”, ou seja, mobilizar a classe a buscarem novas alternativas

de renda para o homem do campo e, conseqüente, diminuição do êxodo rural e demais problemas sociais decorrentes dele.

5 PROCEDIMENTOS E NORMAS PARA A FORMALIZAÇÃO E PROFISSIONALIZAÇÃO DE AGROINDÚSTRIAS

Com a abertura disposta ao setor agroindustrial através dos incentivos, vê-se a necessidade e importância de tornar as atividades agroindustriais, principalmente as agroalimentares, com caráter profissional, formalizando essas empresas, dando-lhes um maior acompanhamento, além do financeiro, também técnico, higiênico e ambiental, para que possam desenvolver suas atividades com maior segurança, repassando essa segurança e credibilidade ao consumidor de seus produtos.

A implantação de agroindústrias rurais depende de diversos fatores, especialmente daqueles relacionados à sua legalização. Neste caso, são necessários vários tipos de registros, tanto os relativos à forma jurídica da organização, quanto os de ordem sanitária e ambiental. Todos esses registros seguem um conjunto de leis que normatizam e orientam o processo de legalização.

A necessidade desses registros está relacionada à formalidade dos pequenos empreendimentos propostos. A formalização jurídica da família ou grupo de agricultores, especificamente, deve-se à comercialização dos produtos no mercado formal. Para isso os proprietários da agroindústria devem cumprir várias etapas para legalizar sua organização e poderem desenvolver o ato comercial. O registro junto aos órgãos responsáveis pela inspeção sanitária deve-se em função da garantia de qualidade dos alimentos produzidos. Como trata-se de alimentos, que serão consumidos pela população, é necessário

fazer um controle sobre sua qualidade antes de autorizar o seu consumo.

Em relação ao aspecto ambiental, existem órgãos responsáveis pelo controle da poluição ambiental da água, do solo e do ar. Todo tipo de empreendimento que possa representar riscos de poluição ambiental deve passar pelo controle desses órgãos ambientais, como a ISO 14000 que, segundo Reis e Queiroz (2002, p.24), “são um conjunto de normas ou padrões de gerenciamento ambiental, de caráter voluntário, que podem ser utilizadas pelas empresas para demonstrar que possuem um sistema de gestão ambiental.” Além da ISO 14000, têm-se criado outras esferas representativas que auxiliam na fiscalização do bom uso do patrimônio ambiental, o que caracteriza a preocupação crescente com a preservação ecológica.

Há um crescente aumento de preocupação da sociedade com a diminuição da qualidade do nosso meio ambiente/meio envolvente. A utilização indiscriminada de materiais, matérias-primas, insumos, produtos, processos e serviços e a forma como eles impactam negativamente no nosso meio ambiente/meio envolvente é algo que tem preocupado toda a sociedade, principalmente devido aos impactos negativos que tem causado em toda a cadeia, desde a extração da matéria-prima até a disposição final do produto após o uso. (REIS e QUEIROZ, 2002, p.21).

Esses impactos são percebidos também no setor agroindustrial, fator que preocupa, principalmente nos agroalimentares, pois a matéria prima transformada em alimento é toda retirada do meio ambiente que precisa ser preservado para garantir a qualidade dos produtos. Dessa forma, aumenta a necessidade de uma correta fiscalização sobre a qualidade dos

alimentos dispostos por essas empresas, ficando sob a responsabilidade de diversos órgãos, e se dá nas esferas administrativas federais, estaduais e municipais. As funções desses Órgãos se relacionam ao ato de fiscalizar ou conferir as condições qualitativas e quantitativas em que estão sendo comercializados os alimentos. Elas são definidas pelos tipos diferentes de produtos ou pelos seus locais de venda. Esses Órgãos atuam diretamente no controle ou em parcerias com outras instituições federais, estaduais ou municipais.

Os dois principais serviços de controle qualitativo dos alimentos são ligados aos Órgãos da Agricultura ou da Saúde, federal, estadual ou municipal. Assim, a divisão de responsabilidade está relacionada com o tipo de matéria-prima que dá origem aos alimentos, ou seja, serviço de inspeção sanitária para produtos de origem animal, ligado à agricultura e a vigilância sanitária para produtos de origem vegetal, ligada à Saúde.

O controle oficial, sanitário e tecnológico, dos produtos de origem animal no Brasil não é uma atividade nova. De fato, ele foi objeto de regulamentação, pela primeira vez, nos idos de 1915 (Decreto 11.462/15), mas, realmente, tomou corpo em 1921 com a criação, no então Serviço da Indústria Pastoril do Ministério da Agricultura, da Seção de Carnes e Derivados e da Seção de Leite e Derivados (Decreto 14.711/21) e com o advento de um dispositivo amplo para a inspeção de carnes: as Instruções para Regerem a Inspeção Federal de Frigoríficos, Fábricas e Entrepostos de Carnes e Derivados. (Portaria Ministerial de 30/11/1921). (GUMARÃES, 2001, p.54).

Para os produtos de origem animal há o Serviço de Inspeção Federal - SIF, o Serviço de Inspeção Estadual - SIE e o Serviço de Inspeção Municipal - SIM, ligados em cada instância

aos respectivos Órgãos da Agricultura. Já para os produtos de origem vegetal a fiscalização é articulada pelo Ministério da Saúde. Ela também está organizada nas três esferas, com a Vigilância Sanitária Federal, a Vigilância Sanitária Estadual e a Vigilância Sanitária Municipal, sempre ligadas aos respectivos Órgãos de Saúde.

O Serviço de Inspeção Sanitária para os produtos de origem animal é normatizado por um conjunto de leis e decretos, recentemente estão sendo criadas, em alguns estados e municípios, leis sanitárias específicas para a produção de alimentos (de origem animal e vegetal) em pequena escala, visto que a legislação, até então em vigor, tratava da mesma forma as grandes e as pequenas agroindústrias. Mas os agricultores devem procurar auxílio técnico desde a implantação da agroindústria, pois esta legislação exigia grande volume de investimentos em estruturas e equipamentos, inviabilizando economicamente a maioria dos pequenos empreendimentos estruturados sem acompanhamento profissional. As agroindústrias de produtos de origem animal devem optar, portanto, pelo tipo de serviço de inspeção mais adequado para a sua realidade federal, estadual ou municipal.

6 CONCLUSÃO

Diante de um assunto de tamanha relevância, devemos observar e enfatizar a questão da gestão que passa pelo planejamento, a organização e controle, aspectos intimamente relacionados com as perspectivas agroindustriais, uma vez que o sucesso de todo e qualquer empreendimento depende de uma gestão coesa, dinâmica e consistente, ou seja, profissional. No setor agroindustrial esta realidade não pode ser diferente, o

profissionalismo, amadurecimento, melhoria dos processos produtivos e mercadológicos devem ser uma constante dos agentes responsáveis para o desenvolvimento do segmento.

Outro aspecto importante que se deve levar em consideração é que atualmente, um produto de qualidade é aquele que está voltado para as necessidades do consumidor, isto é, produtos com aspectos e características específicas de cada segmento de mercado ou nicho de mercado, principalmente quando nos referimos as agroindústrias, pois, estas têm como característica principal a facilidade de adaptar-se com seu mercado rapidamente, pois elas estão juntas a ele, enquanto que uma grande empresa não possui esta flexibilização.

Verifica-se a necessidade de um maior acompanhamento quanto à qualidade dos alimentos industrializados pelas Agroindústrias, para que os consumidores possam adquirir um produto realmente saudável e que esteja dentro dos padrões de qualidade exigidos pelo ministério da saúde

Assim, o setor agroindustrial mostra-se um importante filão propulsor de desenvolvimento econômico, social, humano, aumentando a renda do homem do campo, reduzindo o êxodo rural e, conseqüentemente, diminuindo a concentração populacional nas regiões metropolitanas. Mas, esta ferramenta precisa ser corretamente utilizada, e seus “atores” preparados para oferecer ao mercado o que ele espera e deseja, através do profissionalismo e pleno controle do processo produtivo, com produtos de qualidade, controlados, saudáveis e confiáveis e fornecidos com regularidade ao mercado consumidor.

REFERÊNCIAS

ARAÚJO, N.; WEDEKIN, I. e PINAZZA, L. **Complexo agroindustrial: o complexo “agribusiness” brasileiro**. Rio de Janeiro: Suma Economia, 2001.

BATALHA, M. O. **Gestão agroindustrial**. São Paulo: Atlas, 2001.

BRUM, A. J. **Desenvolvimento econômico brasileiro**. 20 ed. Ijuí: Unijuí, 1999.

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. São Paulo: Atheneu, 1994.

_____. **Tecnologia de alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2001.

FRANCO, B. D. G. de M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 1996.

GAVA, A. J. **Princípios de tecnologia**. São Paulo: Nobel, 1984.

GIRARDI, E. **Agricultura familiar e seu impacto no mercosul**. Frederico Westphalen: URI, 1996.

GUIMARÃES, J e SANTOS, J. A. **Inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal**. Disponível em: <www.guahyba.vet.br/ministerio/artigos/cfmv_2001.html>. Acesso: 24 de fevereiro de 2004.

REIS, L. e QUEIROZ, S. **Gestão ambiental em pequenas e médias empresas**. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2002.

SILVA, M. C. da. **Avaliação da qualidade microbiológica de alimentos com a utilização de metodologias convencionais e do sistema SIMPLATE**. São Paulo, 2002. 75 f. Dissertação (Mestrado em Ciências e Tecnologia de Alimentos) – Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz, Universidade de São Paulo.

PROCEDIMENTOS PARA ABERTURA DE UMA AGROINDÚSTRIA. Disponível em: <www.acaq.org.br/arquivos/registro_empresas.> Acesso em: 24 de fevereiro de 2004.