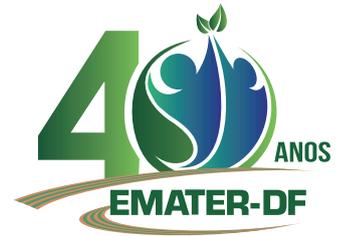


AGRO

INFORME



\$ Cotação de Preços

Grãos

		05/10/2018	19/10/2018	Variação	
Feijão carioca	Sc 60Kg	R\$ 83,00	-----	-----	Coopa/DF
Milho	Sc 60Kg	R\$ 32,00	R\$ 34,00	6,25%	
Soja	Sc 60Kg	R\$ 81,00	R\$ 82,00	1,23%	

Hortaliças

		05/10/2018	19/10/2018	Variação	
Alface	Cx. 4 a 5 Kg	R\$ 13,00	R\$ 18,00	38,46%	Ceasa/DF
Beterraba	Cx. 19 a 23 Kg	R\$ 30,00	R\$ 25,00	-16,67%	
Cenoura	Cx. 18 a 21 Kg	R\$ 25,00	R\$ 30,00	20,00%	
Chuchu	Cx. 18 a 20 Kg	R\$ 40,00	R\$ 25,00	-37,50%	
Couve flor	Dúzia	R\$ 35,00	R\$ 45,00	28,57%	
Couve manteiga	Maço de 300g	R\$ 1,80	R\$ 2,00	11,11%	
Mandioca	Cx. 19 a 22 Kg	R\$ 20,00	R\$ 18,00	-10,00%	
Morango	Cx. T4	R\$ 9,00	R\$ 10,00	11,11%	
Pimentão	Cx. 9 a 11 Kg	R\$ 25,00	R\$ 15,00	-40,00%	
Quiabo	Cx. 12 a 14 Kg	R\$ 50,00	R\$ 40,00	-20,00%	
Repolho	Sc 20 a 22 Kg	R\$ 20,00	R\$ 20,00	0%	
Tomate	Cx. 19 a 21 Kg	R\$ 70,00	R\$ 120,00	71,43%	

Frutas

		05/10/2018	19/10/2018	Variação	
Goiaba	Cx. 18 a 22 Kg	R\$ 70,00	R\$ 80,00	14,29%	Ceasa/DF
Maracujá	Kg	R\$ 4,25	R\$ 4,25	0%	
Abacate	Cx./Sc. 18 a 20 Kg	R\$ 110,00	R\$ 110,00	0%	
Tangerina Ponkan	Cx. 18 a 22 Kg	R\$ 40,00	R\$ 45,00	12,50%	
Limão	Cx/Sc 18 a 20 Kg	R\$ 100,00	R\$ 110,00	10,00%	

Produtos de origem animal

		05/10/2018	19/10/2018	Variação	
Bovino					Agrolink e Laticínio Araguaia
Boi gordo	Arroba	R\$ 139,17	R\$ 141,96	2,01%	
Bezerro nelore (8 a 12 meses)	Cabeça	R\$ 1.246,81	R\$ 1.274,28	2,20%	
Leite cru refrigerado*	Litro	R\$ 1,50	R\$ 1,50	0%	
Aves - animal congelado	Kg	R\$ 2,95	R\$ 3,00	1,55%	
AVES- ovos brancos tipo extra**	Cx. 30 DZ	R\$ 110,00	R\$ 110,00	0%	
Suíno - animal vivo	Kg	R\$ 3,29	R\$ 3,32	0,83%	

* Frete incluído: R\$ 0,15/L

** Preço mais comum na Ceasa

Obs: Preços do Agrolink são referentes a média nacional

Elaboração: Escom/ Emater-DF

O USO DOS PRINCIPAIS ASPECTOS DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA PROCESSAR ALIMENTOS COM QUALIDADE SANITÁRIA

O processamento de alimentos envolve uma série de transformações na matéria-prima que proporcionarão ao consumidor uma enorme variedade de produtos. Este processamento deverá ocorrer em local específico, que são as instalações da unidade de processamento ou da agroindústria.

O produto final fabricado deve ser atraente ao consumidor no que se refere a características de sabor, cheiro, cor e não deve colocar em risco sua saúde, ou seja, deve ser um alimento seguro. Para que se atinja esse objetivo, o processamento deve ser adequado e todos os procedimentos realizados devem ser feitos de modo que não se contamine o produto.

A qualidade dos produtos deixou de ser somente uma vantagem competitiva e se tornou requisito fundamental para a sua comercialização. Para tanto, as Boas Práticas de Fabricação (BPF) são um conjunto de procedimentos eficientes para atingir este objetivo e abrangem diversas medidas que devem ser adotadas pelas agroindústrias. As BPF são obrigatórias pela legislação brasileira, e constituem uma importante ferramenta para garantir a qualidade do produto final e proteção da saúde do consumidor, conforme Portarias 326/97 (de 30 de julho de 1997, da ANVISA/MS) e 368/97 (de 04 de setembro de 1997, MAPA), que regulam as condições higiênico-sanitárias para processar alimentos. Somada a estas legislações, a Portaria 275/2002 da ANVISA estabelece a documentação dos procedimentos operacionais padrões – POP, como parte dos requisitos para se obter produtos com qualidade.

Este conjunto de procedimentos é aplicado desde a entrada da matéria-prima na agroindústria até a obtenção do produto final, em qualquer etapa de seu processamento, armazenamento e transporte.

Alguns aspectos ou elementos são especialmente avaliados para a aplicação das BPF como:

- Instalações;
- Equipamentos e utensílios;
- Abastecimento da água;
- Limpeza e desinfecção;
- Efluentes;
- Saúde e higiene dos manipuladores de alimentos;
- Tecnologia ou processos empregados;
- Controle integrado de pragas e vetores;
- Armazenamento e transporte;
- Qualidade da matéria-prima;
- Controle e a garantia da qualidade dos produtos finais.

Além da redução de riscos, as BPF também possibilitam um ambiente de trabalho mais eficiente e satisfatório, otimizando todo o processo produtivo. Em uma concepção mais ampla, sua adoção gera a redução de custos em um processo, assim como o uso de qualquer ferramenta para a qualidade.

Sônia Cascelli
Economista Doméstica
Coordenadora do Programa
de Agroindústria