



Do Campo à mesa: Boas Práticas de Manipulação e Rotulagem de alimentos para Agricultores

¹ Espedita Pereira Matias; ² Monício do Nascimento da Silva; ³ Tamires Gomes Nunes; ⁴ Kelly Rayanne Gondim Silva; ⁵ Camilla Salviano Bezerra Aragão; ⁶ Luciana Façanha Marques

Orientando(a) - Campus Salgueiro do IFSertãoPE - E-mail: ¹espedita.pereira@aluno.ifsertaope.edu.br; ²monicio.nascimento@ifsertao-pe.edu.br; ³tamires.gomes@ifsertao-pe.edu.br; Orientador(a) - Campus Salgueiro do IFSertãoPE - E-mail: ⁴kelly.gondim@ifsertao-pe.edu.br; Co-autores(as) - Campus Salgueiro do IFSertãoPE - E-mails: ⁵camilla.salviano@ifsertao-pe.edu.br; ⁶luciana.marques@ifsertao-pe.edu.br

RESUMO

As Boas Práticas de Fabricação (BPF) de alimentos devem ser aplicadas desde a recepção da matéria-prima, processamento, até a expedição de produtos e a segurança de alimentos. A rotulagem do alimento está intimamente relacionada a essa questão. É importante reconhecer a agricultura familiar como uma forma de produção de alimentos, que atende as demandas nutricionais da população sendo capaz de garantir a evolução social, econômica e políticas públicas. O objetivo do projeto era capacitar os agricultores sobre BPF, segurança de alimentos e rotulagem, repassando informações sobre o manuseio adequado dos alimentos, bem como o processamento destes, buscando o cumprimento das exigências sanitárias com vistas à produção de alimentos seguros, saudáveis e sustentáveis para a população. Foram disponibilizadas 30 vagas para inscrições de agricultores da região para participarem de capacitações, na forma de palestras, visitas e práticas, com diversos temas acerca de alimentos e nutrientes, BPF, segurança de alimentos e processamento. Estas atividades presenciais ocorreram quinzenalmente, totalizando 6 encontros. Acompanhado dos conteúdos realizou-se a entrega de material didático e para fixação do conhecimento, além do material didático, foram utilizados slides e atividades avaliativas para verificar a fixação dos conhecimentos. Pôde-se qualificar os agricultores na área de BPF, uma vez que ao realizarmos os encontros eles se manifestavam interagindo e desmistificando a respeito de hábitos inadequados que eles observavam ou mesmo realizavam. Logo após o 1º encontro aplicou-se uma atividade, a qual refletiu que o conhecimento havia sido integralizado devido ao alto índice de acertos. Durante a prática de sanitização de vegetais os agricultores relataram nunca ter realizado esse procedimento, mas que iriam realizar daí em diante após este aprendizado. Por fim, realizou-se uma visita a uma plantação de bananas para entender o processo de colheita, higienização e transporte ao comércio. Foi possível perceber a importância e a necessidade do presente projeto, pois de acordo com os depoimentos e avaliação realizada, os agricultores demonstraram evolução em seus conhecimentos com relação aos assuntos abordados (BPF, sanitização, etc), haja vista que os temas abordados eram desconhecidos por eles, gerando novos hábitos a serem adotados em suas rotinas de trabalho e familiar

Palavras-chave: processamento; capacitação; rotulagem.

Campus: Salgueiro

Agradecimentos: Agradecemos ao IFSertãoPE pelo incentivo e concessão de bolsas.