

VIII Mostra de Ensino, Pesquisa e Extensão do Curso de Nutrição 2023

BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS PARA AGRICULTORES (AS) FAMILIARES DA FEIRA DO AGRICULTOR, EM SANTA IZABEL DO OESTE - PARANÁ

Emanuelly Pozzer dos Santos¹

Camila Elizandra Rossi²

Introdução: A agricultura familiar possui grande relevância no desenvolvimento econômico do país e na saúde da população. Contudo, os agricultores e empreendedores da agroindústria familiar também devem seguir boas práticas na produção de alimentos, para prevenir transmissão de doenças. **Objetivos:** Este trabalho teve como objetivos: avaliar a produção de alimentos comercializados na feira municipal de Santa Izabel do Oeste/PR, pelos agricultores familiares; produzir layouts da sala de produção, adequados conforme legislações sanitárias para os agricultores que necessitassem; e, também, compartilhar conhecimentos sobre as boas práticas de fabricação dos alimentos no setor da agricultura familiar para fins de formação. **Métodos:** Foram realizadas 3 visitas nas propriedades e aplicado um check-list adaptado da Resolução da Diretoria Colegiada (RCD) nº 275/2002, e contendo itens baseados na RDC nº 216/2004, na Resolução SESA nº 004/2017, na RDC nº 49/2013 e na Instrução Normativa nº 23/2020. Para a formação, optou-se por realizar uma roda de conversa, para interação entre os agricultores, e entrega de um folder com os principais pontos de cuidados na hora de produzir os alimentos. Discutiui-se também a importância do Manual de Boas Práticas de Fabricação para esse público, além das normativas específicas. Os *layouts* foram produzidos seguindo as normas sanitárias, utilizando o software Planner 5D (versão gratuita). **Resultados e discussão:** Foram identificadas algumas não conformidades em relação aos manipuladores, tais como vestimentas inadequadas, modo de agir durante a produção e falta de documentações. Conforme Medeiros (2018), os manipuladores de alimentos são os maiores agentes contaminantes do produto, por praticarem atos que contribuem para a contaminação de alimentos, como: falar, tossir e cantar na hora da produção. Durante as visitas, observou-se que dois agricultores fariam reformas nas estruturas de manipulação de alimentos. Dessa forma, foram elaborados e entregues layouts a esses agricultores, visando melhor adequação no fluxo de produção. Os agricultores familiares foram bem receptivos e colaborativos, durante a roda de conversa. Todos relataram as suas maiores dificuldades na hora da produção de alimentos, como, por exemplo, a falta de capital econômico para a compra de materiais adequados e reformas necessárias, que afeta o modelo de produção de alimentos e destacaram que o conhecimento sobre as boas práticas de fabricação de alimentos mudou a visão deles sobre a própria produção. A questão econômica corrobora com o estudo de Corcioli (2013), no qual ele relata que os agricultores familiares conhecem as legislações sanitárias vigentes, entretanto, a maioria não cumpre as normas previstas em lei por conta da dificuldade de custear tais mudanças. **Conclusão:** Podemos concluir que os agricultores possuem um

¹ Acadêmica de Nutrição, Universidade Federal da Fronteira Sul, campus Realeza, bolsista de Extensão Edital nº 881/GR/UFGS/2022, contato: pozzeremanuelly@gmail.com

² Docente, curso de nutrição, Universidade Federal da Fronteira Sul, campus Realeza, orientadora, contato: camilarossi@uffs.edu.br

VIII Mostra de Ensino, Pesquisa e Extensão do Curso de Nutrição 2023

conhecimento médio sobre as legislações sanitárias, entretanto, comparando a vivência com a literatura pode-se dizer que o fator de maior impedimento para acatar 100% de todas as recomendações de boas práticas de fabricação é a questão de caráter socioeconômico, tendo em vista o aumento dos preços dos materiais de construção.

Palavras-chave: Agricultura Familiar; Higiene de Alimentos; Produção agrícola.

Referências Bibliográficas

ANDREOTTI, Adriana et al. Importância do treinamento para manipuladores de alimentos em relação à higiene pessoal. Iniciação Científica Cesumar, v. 5, n. 1, p. 29-33, 2003.

APLEVICZ Krischina Singer, SANTOS Liz Elaine Sowek, BORTOLOZO Eliana. Boas práticas de fabricação em serviços de alimentação situados no estado do Paraná. Rev Bras Tecnol Agroind 2008;4(2);122-31;

BRASIL. Agência de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.

BRASIL. Agência de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº275 de 21 de outubro de 2002.

BRASIL. Agência de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº49 de 31 de outubro de 2013.

FAO. Food and Agricultural Organization. El trabajo de la FAO en la Agricultura Familiar.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 23 de 25 de março de 2020.

CORCIOLI, Graciella et al. Alimentos processados e minimamente processados produzidos por agricultores familiares da cidade de Nerópolis. DESAFIOS-Revista Interdisciplinar da Universidade Federal do Tocantins, v. 6, n. Especial, p. 65-70, 2019.

LIMA, Antônia Francisca; SILVA, Edvânia Gomes de Assis; IWATA, Bruna de Freitas. Agriculturas e agricultura familiar no Brasil: uma revisão de literatura. Retratos de Assentamentos, v. 22, n. 1, p. 50-68, 2019.

MEDEIROS, Maria Eduarda Pimentel de. Elaboração de manual de boas práticas do centro de comercialização de agricultura familiar João Pedro Teixeira. 2018.

PADUA, Juliana Benites; SCHLINDWEIN, Madalena Maria; GOMES, Eder Pereira. Agricultura familiar e produção orgânica: uma análise comparativa considerando os dados dos censos de 1996 e 2006. Interações (Campo Grande), v. 14, p. 225-235, 2013.

PARANÁ. Secretaria de Saúde do Paraná. Resolução SESA 004 de 1 de fevereiro de 2017. Brasília. Diário Oficial da União. 2017

SARAIVA, Elisa Braga et al. Panorama da compra de alimentos da agricultura familiar para o Programa Nacional de Alimentação Escolar. Ciência Saúde Coletiva. Rio de Janeiro, v.18, n.4, p.927-935, 2013.

VIII Mostra **de Ensino, Pesquisa e Extensão** **do Curso de Nutrição 2023**

SOUSA, Débora de Oliveira et al. Influência das boas práticas de fabricação no desperdício de frutas e hortaliças em feiras livres da zona norte de Macapá-AP. 2019.