



TREINAMENTO PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS DE AGROINDÚSTRIAS DO MUNICÍPIO DE REALEZA - PR

Débora Amancio (apresentador)¹

Fabiana Rankrape²

Camila Katherine Trenkel²

Cleiri Maieli Capeletti²

Cristiano Zanella²

Daniela Hemsing²

Elvis Heberle²

Heloísa Busata²

Larisa Gobato²

Naiara Vitória Ferreira Cortes Koprovsky²

Rafael Luan Perin²

Rodrigo Mateus²

Samoel Ricardo Maldaner²

Débora Rochele Odorcik Tavares²

Karina Ramirez Starikoff³

Resumo: As doenças transmitidas por alimentos são um importante problema de saúde pública e sabe-se que a maioria dessas doenças podem ser evitadas a partir de uma manipulação correta dos alimentos, sendo imprescindível a qualificação das pessoas que atuam na cadeia de produção e cuidados quanto ao local e forma de produção. Para se produzir um alimento de qualidade as indústrias de alimentos devem adotar as boas práticas de fabricação (BPF) que são um conjunto de princípios e regras para o correto manuseio dos alimentos, sendo esta uma exigência legal, e que são aplicadas desde a recepção da matéria prima até que o produto chegue ao seu destino final. O treinamento para manipuladores de alimentos de agroindústrias do município de Realeza - PR foi desenvolvido pelo

¹ Discente do curso de Medicina Veterinária da Universidade Federal da Fronteira Sul *campus* Realeza - PR, bolsista do grupo PET - Medicina Veterinária/ Agricultura Familiar. E-mail: contato.debs@gmail.com.

² Discentes do curso de Medicina Veterinária da Universidade Federal da Fronteira Sul- *campus* Realeza - PR, bolsistas do grupo PET- Medicina Veterinária/ Agricultura Familiar. E-mail: fabianarankrape@gmail.com; catrenkel@gmail.com; cleirikip@gmail.com; cristiano.zanella.14.CZ@gmail.com; hemsingdaniela@gmail.com; elvisheberle0202@gmail.com; heloisabusatta17@gmail.com; larisagobato@gmail.com; vitoriakoprovski@gmail.com; rafaelluanperin@gmail.com; samoel.maldaner@gmail.com.

³ Discente do curso de Medicina Veterinária da Universidade Federal da Fronteira Sul- *campus* Realeza - PR, voluntário do grupo PET- Medicina Veterinária/ Agricultura Familiar. E-mail: rodrigomateus.jbt@gmail.com.

⁴ Discente do curso de Nutrição da Universidade Federal da Fronteira Sul- *campus* Realeza - PR. E-mail: deborarochele11@hotmail.com.

⁵ Professora do curso de Medicina Veterinária da Universidade Federal da Fronteira Sul - *campus* Realeza, tutora do grupo PET - Medicina Veterinária/ Agricultura Familiar. E-mail: karina.starikoff@uffs.edu.br.



Programa de Educação Tutorial (PET) Medicina Veterinária/ Agricultura Familiar e realizado no dia 15 de junho de 2019 na Universidade Federal da Fronteira Sul. Contou com a participação de 10 pessoas de seis estabelecimentos distintos da agricultura familiar, 13 petianos, professora tutora, uma discente do curso de nutrição e um professor colaborador, totalizando 26 pessoas. Os manipuladores de alimentos, na sua maioria, tinham grau de escolaridade de ensino médio completo (60%), faixa etária média foi de 35 anos (variando de 19 a 67 anos), e do sexo masculino (80%). Foram desenvolvidas atividades sobre boas práticas de fabricação de alimentos, higienização, lavagem de mãos e controle integrado de pragas. Ao final do treinamento aplicou-se um questionário aos produtores de alimentos para avaliação do treinamento, verificando se este atingiu o objetivo esperado e também para a elaboração de trabalhos futuros. As questões foram: (1) o que aprendeu durante o treinamento, (2) o que pretendia aplicar do conhecimento adquirido, (3) o que mais gostou e o que menos gostou, (4) você acha que a atividade realizada hoje pode ajuda-lo(a) a melhorar a qualidade de seu(s) produto(s) e por quê. Os resultados foram: na primeira questão 60% responderam aprender sobre o controle de pragas e 40% sobre higienização das mãos e equipamentos. Na segunda questão, 70% responderam que aplicariam a correta higienização e uso correto de equipamentos de segurança no seu trabalho, e 30% já realizavam as atividades destacadas durante o treinamento. Sobre o que mais gostou, 30% aprovaram a dinâmica de higienização das mãos, 30% aprovaram todas as atividades, e o restante destacou a aplicação correta de produtos e controle integrado de pragas. Na quarta questão 100% responderam que o treinamento poderá ajudá-los na melhoria da qualidade de seus produtos e destacaram que as informações passadas sobre higienização de mãos e do ambiente foram as mais úteis. Dessa forma, o treinamento cumpriu sua função de orientar os produtores de alimentos das agroindústrias sobre as normas de produção de alimentos de qualidade.

Palavras-chave: BPF. Controle de Qualidade. Capacitação.

Categoria: Extensão

Área do Conhecimento: Ciências Agrárias

Formato: Comunicação Oral