



CURSO DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO NO PROCESSAMENTO DE PESCADO

Betina Luiza Koop¹

Daiane Lançanova²

Jaqueline de Oliveira³

Larissa Canhadas Bertan⁴

Cátia Tavares dos Passos⁵

Nos últimos anos devido à busca por alimentos mais saudáveis, observa-se uma demanda significativa por estudos para obtenção de alimentos seguros e com maior aporte nutricional. Neste contexto surge um incremento na produção de pescados, pois se constitui de uma fonte proteica de alta digestibilidade. Pelo fato de possuir alta concentração de proteína, o pescado é uma fonte excelente para o desenvolvimento microbiano e o alto teor de umidade disponível na carne facilita a atuação dos microrganismos. Após a captura, os pescados são facilmente atacados pelos microrganismos do solo, da água de lavagem e principalmente das mãos e equipamentos dos pescadores. Associados a estes fatores, observa-se o uso de procedimentos para garantir a qualidade dos alimentos como as Boas Práticas de Fabricação (BPF), que são de extrema importância para garantir a segurança destes alimentos. As BPF são a ferramenta mais importante no controle e prevenção de contaminações e falhas que podem ocorrer em um produto. Devem ser utilizadas de forma objetiva e transparente no processo de fabricação de alimentos, através dos seus princípios mínimos básicos e componentes fundamentais. Os componentes fundamentais das BPF são: a qualidade da água; condição de limpeza e armazenamento; prevenção de contaminação cruzada; higiene e saúde dos manipuladores; controle integrado de pragas (CIP); e sanitização. Esses são os principais itens para se oferecer um pescado com qualidade e segurança ao consumidor. Diante de todos estes fatores, realizou-se um curso de Boas Práticas de Fabricação no Processamento de Pescado. O curso foi ministrado aos

¹ Estudante de Engenharia de Alimentos – Bolsista Edital 277/UFFS/2012, Universidade Federal da Fronteira Sul, campus Laranjeiras do Sul/PR. E-mail: bekoop@hotmail.com

² Estudante de Engenharia de Alimentos – Bolsista Edital 277/UFFS/2012, Universidade Federal da Fronteira Sul, campus Laranjeiras do Sul/PR. E-mail: daia_lançanova@hotmail.com

³ Estudante de Engenharia de Alimentos – Bolsista Edital PROEXT – 2012, Universidade Federal da Fronteira Sul, campus Laranjeiras do Sul/PR. E-mail: jaquelineoliveira1995@hotmail.com

⁴ Professora Doutora em Tecnologia de Alimentos – Curso de Engenharia de Alimentos – Colaboradora do Projeto Edital PROEXT–2012, Universidade Federal da Fronteira Sul, campus Laranjeiras do Sul/PR. E-mail: larissa.bertan@uffs.edu.br

⁵ Professora Doutora em Microbiologia Agrícola e do Ambiente – Curso de Engenharia de Alimentos – Coordenadora do Projeto Edital 277/UFFS/2012 e colaboradora do Projeto Edital PROEXT–2012, Universidade Federal da Fronteira Sul, campus Laranjeiras do Sul/PR. E-mail: catia.passos@uffs.edu.br

acadêmicos de Engenharia de Aquicultura a fim de orientá-los quanto a importância destes cuidados para torná-los disseminadores deste conhecimento, pois os mesmos passarão estes conhecimentos aos produtores rurais. O curso foi expositivo, dialogado e prático, utilizando como recursos, projetor de slides e materiais didáticos como tinta e purpurina. No curso de boas práticas enfatizaram-se os principais fatores que devem ser controlados nas agroindústrias de pescado para evitar contaminação do produto final como: higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios, controle da potabilidade da água, higiene e saúde dos manipuladores, manejo dos resíduos, manutenção preventiva e calibração de equipamentos, controle integrado de vetores e pragas urbanas, seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens e programa de recolhimento de alimentos. Buscou-se interagir com os acadêmicos com atividades dinâmicas utilizando os materiais didáticos, perguntas e discussões no decorrer do curso visando transmitir o conhecimento de forma atrativa. Também orientou-se os acadêmicos sobre a lavagem correta das mãos, uso adequado de uniforme e equipamentos de proteção individual, além dos cuidados durante a elaboração de procedimentos. Os acadêmicos concluíram que é fundamental o comprometimento da equipe quanto à execução de programas de BPF, porém constataram que sua aplicação é difícil, e que depende de extremo esforço dos responsáveis técnicos pela falta de conscientização da equipe envolvida. Com isso é de extrema importância a aplicação e disseminação deste tipo de curso para motivar a equipe na aplicação das BPF.

Palavras-chave: treinamento; segurança alimentar do pescado; ferramenta de controle de qualidade.