

**CURSO DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA PROMOVER A
MELHORIA DOS ALIMENTOS COMERCIALIZADOS PELA AGRICULTURA
FAMILIAR**

Angélica Patrícia Bertolo ^{1,2}

Daiane Lançanova ^{1,3}

Eloiza Muzzolon ^{1,4}

Anderson Félix da Silva ^{1,5}

Marcela Andretta ⁶

Pricila da Silveira ⁶

Raquel Daltoé ⁶

Susanna Ziegler ⁷

Clarice Elisabete Antunes ⁸

Eduarda Molardi Bainy ⁹

Cátia Tavares dos Passos ¹⁰

Todo alimento destinado ao consumo humano deve estar de acordo com padrões aceitáveis, estipulados na Resolução nº. 012 de 2001. Os alimentos comercializados

¹ Estudante de Graduação em Engenharia de Alimentos – Bolsista voluntário Edital Nº001/PROEC/UFFS/2010. Universidade Federal da Fronteira Sul.

² angelica_bertolo@hotmail.com

³ daia_lancanova@hotmail.com

⁴ luiza_muzz@hotmail.com

⁵ anderfelixsilva@gmail.com

⁶ Estudante de Graduação em Engenharia de Alimentos. Universidade Federal da Fronteira Sul.

⁷ Graduada em Medicina Veterinária – Extensionista - Colaboradora do projeto de extensão. susanna@veterinaria.med.br

⁸ Técnica em agropecuária – Extensionista - Colaborador do projeto de extensão. clarice.antunes@uffs.edu.br

⁹ Professora Mestre em Ciência de Alimentos – Curso de Engenharia de Alimentos. Colaboradora do projeto de extensão. eduarda.bainy@uffs.edu.br

¹⁰ Professora Doutora em Microbiologia Agrícola e do Ambiente – Curso de Engenharia de Alimentos – Curso de Engenharia de Alimentos - Coordenadora do Projeto Edital Nº 01/PROEC/UFFS/2010. Universidade Federal da Fronteira Sul. catia.passos@uffs.edu.br

devem ser de procedência garantida, devendo passar por criteriosos cuidados em todas as etapas, desde a obtenção da matéria-prima até a comercialização do alimento acabado. Os alimentos obtidos pela agricultura familiar no município de Laranjeiras do Sul-PR, muitas vezes não são certificados, nem preparados, armazenados e comercializados seguindo essas normas de boas práticas de fabricação (BPF). Além disso, em algumas propriedades, foi verificada pela vigilância sanitária, através de análises de coliformes totais, a contaminação microbiológica da água. Em vista disso, o objetivo do presente trabalho é o de mudar as atitudes dos participantes da Feira do Agricultor no município de Laranjeiras do Sul, através do ensinamento das BPF. O formato dos cursos foi de exposição e diálogo, utilizando como recursos didáticos: *data-show*, material impresso e brincadeiras ilustrativas, ocasião em que foram abordados, além das BPFs, a segurança dos alimentos, os riscos de contaminação, o armazenamento e o transporte adequados. Esses cursos foram ministrados pelos alunos do projeto de extensão, a todos os interessados que participavam ou desejavam participar da feira do agricultor, como a comunidade Campo Mendes, grupos de mães e COPERJUNHO, totalizando a participação de 101 pessoas no ano de 2011. Durante os cursos, procurou-se demonstrar a importância da aplicação de medidas corretas relacionadas a cada tipo de alimento e à destinação desses produtos. Para tanto, foram elaborados folhetos para os cursos de BPF, contendo textos e ilustrações voltados ao público a que se destinavam. O intuito era disponibilizar aos participantes um material de apoio posterior ao curso, em caso de possíveis dúvidas, e ainda facilitar aos participantes o acompanhamento dos tópicos principais que estavam sendo ministrados. A participação dos agricultores nos cursos resultou, aparentemente, em uma melhoria nas ações realizadas por eles, pois verificou-se que os alimentos estão sendo levados à feira em embalagens adequadas, os produtos perecíveis estão sendo mantidos refrigerados em caixa térmica com gelo, sendo que alguns feirantes estão tentando legalizar seus produtos. Leite, ovos e carnes, que eram comercializados irregularmente, não estão mais sendo levados à feira. Foi verificada, ainda, uma melhor organização, pois os salgados, que antes eram levados prontos e mantidos em temperatura ambiente, sem proteção, hoje estão sendo levados de forma refrigerada, protegidos adequadamente e fritos somente no momento do consumo. Além disso, verificou-se um cuidado com a manipulação do dinheiro, sendo que alguns produtores aderiram ao uso de álcool 70% e outros criaram sistema de caixa, não havendo, dessa forma, contato direto do feirante com os alimentos comercializados. Foram verificadas, também, melhorias no vestuário, sendo constatada a utilização de toucas e aventais, a fim de evitar possíveis contaminações dos alimentos. Com isso, chegou-se a conclusão que o curso de capacitação modificou a atitude dos feirantes, através do conhecimento dos perigos da não aplicação das BPFs, fazendo com que os riscos sejam minimizados, devido aos cuidados que passaram a ser tomados.

Palavras-chave: segurança dos alimentos.