HORTALIÇAS SEGURAS DO CAMPO À MESA: PRODUÇÃO DE CARTILHA PARA HORTICULTORES SOBRE MANEJO ADEQUADO EM HORTAS PARA PRODUÇÃO DE ALIMENTO SEGURO

Saúde

Universidade Estadual de Londrina (UEL)

ALCÂNTARA, J.[1]; LOURENÇO, K. M.[2]; PINTO-FERREIRA, F. P.[3]

RESUMO

O mercado brasileiro tem se tornado exigente com relação à qualidade dos alimentos, e aos efeitos acarretados ao ambiente associados à sua produção. É fundamental que todo produtor esteja apto à realidade do mercado atual, atendendo às boas práticas de produção no campo e, principalmente, produzindo um alimento de qualidade e seguro.
Muitas hortaliças são consumidas cruas, e devido à dificuldade de higienização, são importantes vias de transmissão de diversos micro-organismos, por isso, é importante um cuidado rigoroso em todas as etapas da cadeia produtiva, para que o consumidor receba um produto livre de contaminantes. A cartilha tem, portanto, como objetivo principal alertar e instruir os horticultores sobre a importância do desenvolvimento de alimentos livres de contaminantes e sem riscos à saúde, por meio de um manejo adequado das hortas.

Palavra-chave: Cartilha educativa; boas práticas agrícolas; segurança dos alimentos; horta.

1 INTRODUÇÃO

A extensão universitária permite a formação complementar do acadêmico, o integrando às necessidades da sociedade e fortalecendo nele um olhar crítico e reflexivo. A relação entre a universidade e a população é de benefício para ambos os lados, visto que promove uma troca de conhecimentos e experiências.

[1] Jéssica Sousa Alcântara, discente, Medicina Veterinária.
[2] Kamila Mello Lourenço, discente, Medicina veterinária.
[3] Fernanda Pinto Ferreira, docente, Medicina veterinária. Coordenadora do Projeto.

As hortaliças são todos os vegetais cultivados em hortas e são considerados como alimentos de alta qualidade nutritiva. No entanto, embora os vegetais sejam extremamente nutritivos, quando não manipulados e cultivados da maneira correta, podem servir como via de transmissão de patógenos.

A segurança dos alimentos é conquistada por meio do controle de todas as etapas e da cadeia produtiva, desde a produção no campo, até à mesa do consumidor. As condições adequadas de higiene, minimiza a contaminação por micro-organismos patogênicos, reduzindo doenças na população consumidora.

Visto isto, a cartilha “PONTOS CRÍTICOS DE CONTAMINAÇÃO DE HORTALIÇAS E POSSÍVEIS SOLUÇÕES” foi produzida com o objetivo de instruir horticultores sobre boas práticas agrícolas, que são um conjunto de princípios, normas e recomendações técnicas, com a finalidade de ajudar a melhorar a produção, tornando o alimento produzido mais saudável, sustentável e seguro.

2 METODOLOGIA

A cartilha foi elaborada para promoção de educação em saúde a horticultores, destacando os pontos de contaminação, comumente, presentes em uma horta, e que são passíveis de solução.

Para sua realização, obteve-se como base a releitura de diversos artigos, selecionando os principais pontos de cada um deles e tornando-os acessíveis e didáticos para a população não acadêmica.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

O material contém uma capa, que destaca o título da cartilha e os autores. Além da capa, há outros elementos pré-textuais como os objetivos da cartilha e o sumário, que contém a paginação de cada tópico presente no corpo do manuscrito.

Para uma apresentação didática dos conteúdos da cartilha, os elementos textuais foram estruturados em tópicos:

(1) O que são boas práticas agrícolas? capítulo no qual fora elucidado sucintamente o conceito de boas práticas agrícolas a fim de transparecer a sua importância para os horticultores;

(2) Contaminação no sistema de Irrigação: Neste módulo discute-se os sistemas de irrigação e seus pontos críticos de contaminação, bem como estratégias para sua minimização;

(3) Pontos de contaminação do solo: neste espaço os horticultores são informados sobre os principais contaminantes do solo e apresentam-se alternativas para reduzi-los.

(4) Controle de Pragas: Apresenta-se métodos alternativos aos químicos no controle de pragas que podem ser encontradas durante o plantio.

(5) Manejo dos animais na propriedade hortícolas: discute-se os perigos do acesso de animais à horta e como a proteger de animais invasores.

(6) Considerações finais e Agradecimentos.

Torna-se importante ressaltar que para cada um dos problemas abordados foram propostas ações sustentáveis para mitigá-los ou preveni-los, e que a cartilha fora feita com uma linguagem de fácil compreensão para pessoas das comunidades em geral, sem nenhuma restrição. Visando, assim, o melhor entendimento e aprendizado e a percepção dos leitores em relação aos problemas abordados e quais são as possíveis ações de intervenção e prevenção.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

As cartilhas são um importante veículo educativo e de popularização dos conhecimentos científicos. Esta, realizada pelo projeto de extensão “Do Campo à Mesa” inteira os horticultores das problemáticas presentes durante o cultivo de maneira simples e direta, facilitando a compreensão a auxiliando na resolução dos problemas, como por meio de algumas sugestões apresentadas na cartilha em questão.

REFERÊNCIAS

WORLD HEALTH ORGANIZATION. **Microbiological hazards in fresh leafy vegetables and herbs: meeting report**. World Health Organization, 2008.

RAGSDALE, N.N. The impact of the Food Quality Protection Act on the future of plant disease management**. Annual Review of Phytopathology**, v. 38, p. 577-596, 2000.

ZALOM, F.G. Reorganizing to facilitate the development and use of integrated pest management. **Agriculture, Ecosystems and Environment**, v. 46, p. 245-256, 1993.

CAMPANHOLA, C.; BETTIOL, W. (Ed.). **Métodos alternativos de controle fitossanitario**. Jaguariuna: Embrapa Meio Ambiente, 2003. 279 p. Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/164175/1/Campanhola-Metodos.pdf>. Acesso em: 10 de ago. 2022.