I Congresso Internacional das Ciências Agrárias COINTER - PDVAgro2016

ADOÇÃO DE BOAS PRÁTICAS VISANDO A REDUÇÃO DAS PERDAS PÓS-COLHEITA

Lucas Raimundo da Silva Araújo¹; Amanda Morais Brandão²; Ellen Abreu da Cruz³; Silver Jonas Alves Farfan⁴

Introdução

O Brasil é um dos países latinos que mais desperdiça alimentos, entre frutas, hortaliças, raízes, cereais e outros, que vem em *in natura* ou sofreu pouco processamento, aproximadamente 30 a 40% (GOULART, 2008).

Nos países desenvolvidos, é notória a preocupação em reduzir as perdas de produtos hortícolas, sendo usadas elaboração e aplicação de planejamentos estratégicos. Enquanto que em países subdesenvolvidos possuem metodologias que nem sempre surtem efeitos, por não ser apropriada como também sua aplicação nem sempre é bem sucedida, pelo motivo de que problemas como manuseio, embalagem, armazenamento, etc. possuir soluções ligado a fatores educacionais e sociológicos (CHITARRA e CHITARRA, 2005).

Relato de Experiência

Devido à grande quantidade de desperdício de alimentos que ocorre em nosso meio, em novembro de 2013 foi pensado em um projeto o qual objetivou diminuir as perdas de produtos que passaram por pouco processamento, implantando as Boas Práticas de Fabricação (BPF), aplicadas a fábrica União dos Cooperados Jacaré Curitiba (UNITUBA), situada na zona rural da cidade de Canindé de São Francisco - SE, a qual nunca tinha passado por adequações de higiene e sanidade qualificada, tendo certo descaso com a higienização, e acompanhamento técnico.

Os trabalhos iniciaram dia 1 de março de 2014, com duração de 8 meses os quais foram implantas as BPF. Havia na fábrica perdas de cerca de 500 Kg de macaxeira processada por semana, sendo vendido o quilograma na época por R\$ 2,70, era uma perda em reais de

¹ Eng. Agrônoma, IF Sertão PE, *Campus Petrolina Zona Rural* – lukas_araujo16@hotmail.com

² Técnica em Agroindústria, IFAL, *Campus Piranhas* – amandabrandao34@hotmail.com

³ Profª. Ma., IFAL, *Campus Piranhas* – ellenabreu@hotmail.com

⁴ Prof. Me., IF Sertão PE, *Campus Petrolina Zona Rural* – silverjonas@hotmail.com

aproximadamente 1.350,00 por semana, chegando à R\$ 5.400,00 mensalmente. Observou-se que parte das perdas era devido ao uso de embalagens inadequadas e outra parte por falta de conhecimentos adequados de higiene e processamento do produto em questão. Após o treinamento dado aos cooperados houve mudanças de comportamento dos mesmos, passando a ser mais adequados e resultando em um produto de melhor qualidade (Imagem 1). Foi feita a troca das embalagens e as perdas passaram a ser de aproximadamente 150 Kg por semana, isso representa uma diminuição de cerca de 70% das perdas.

Imagem 1. Resultados dos trabalhos, Fonte: Própria.

Considerações

O trabalho foi bem sucedido, houve melhoras significativas nas ações da fábrica, ainda cabendo à continuação dos trabalhos e da aplicação da mesma ideia em outras localidades com o mesmo problema, a fim de diminuir desperdícios e alavancar o lucro.

Referências

CHITARRA, M.I.F.; CHITARRA, A.B. Pós-colheita de frutas e hortaliças: fisiologia e manuseio. 2 ed. Lavras: Editora UFLA, p.785, 2005.

GOULART, R.M.M. Desperdício de alimentos: um problema de saúde pública. USJT, São Paulo, jul/ago/set. 2008. Integração. Disponível em <http://www.usjt.br/proex/produtos_academicos/285_54.pdf>. Acessado em 08 de nov de 2013.