I Congresso Internacional das Ciências Agrárias COINTER - PDVAgro2016

TREINAMENTO DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO NO PROCESSAMENTO MÍNIMO DE FRUTAS E HORTALIAS

Apresentação: Pôster

Vanessa Ribeiro de Lima Fidelis¹; Alcimar de Melo Dias²; Luciane Maria dos Anjos Bezerra³;
Mônica Mauricio do Nascimento⁴, Welliton Barros de Magalhães⁵

Introdução

As Boas Práticas de Fabricação (BPF) representam uma importante ferramenta da qualidade para o alcance de níveis adequados de segurança dos alimentos. Sua adoção é um requisito da legislação vigente e faz parte dos programas de garantia da qualidade do produto final. As boas práticas devem ser aplicadas desde a recepção da matéria prima, processamento, até a expedição de produtos, contemplando os mais diversos aspectos da indústria, que vão desde a qualidade da matéria-prima e dos ingredientes, incluindo a especificação de produtos e a seleção de fornecedores, à qualidade da água (MACHADO, 2015).

Um programa de BPF é dividido nos seguintes itens: instalações industriais; pessoal; operações; controle de pragas; controle da matéria-prima; registros e documentação e rastreabilidade. Além das questões que envolvem a qualidade dos alimentos, as BPF possibilitam um ambiente de trabalho mais eficiente, contribuindo para a eficácia do processo de produção. São necessárias para controlar possíveis fontes de contaminação cruzada e para garantir que o produto

¹ Aluno do curso Bacharelado em agroindústria, UFPB E-mail: vribeiro_ribeiro@hotmail.com

² Aluno do curso Bacharelado em agroindústria, UFPB E-mail: alcymardias@gmail.com

³ Aluno do curso Bacharelado em agroindústria, UFPB E-mail: lucianemariaufpb@gmail.com

⁴ Aluno do curso Bacharelado em agroindústria, UFPB E-mail: monicamauricio5@gmail.com

Orientador/Técnico administrativo – UFPB/CCCHSA – Universidade Federal da Paraíba, e-mail: welliton.barros@ufv.br.

atenda às especificações de identidade e de qualidade. As instruções contidas nessas informações técnicas servirão de base para a elaboração do Manual de BPF (MACHADO, 2015).

Essas informações podem ser transcritas diretamente no referido manual, depois de adaptadas à realidade do estabelecimento. Para a garantia de qualidade dos produtos oriundos da agroindústria familiar, as exigências são semelhantes às de outras escalas de produção. A qualidade sensorial desses produtos, já percebida pelos consumidores, deve vir acompanhada da qualidade sanitária, para que possam demonstrar o seu diferencial, tão desejado pelo setor produtivo. (MACHADO, 2015).

Este trabalho teve como objetivo transferir aos filhos dos agricultores as boas práticas de fabricação no processamento mínimo de frutas e hortaliças.

Fundamentação Teórica

Internacionalmente conhecidas como *Good Manufactures Pratices* (GMP), as BPF são um conjunto de regras, procedimentos que estabelece o correto manuseio dos alimentos e princípios, aplicados desde a matéria-prima até o produto final. São normas para atingir um determinado padrão de identidade e qualidade de um serviço e/ou produto na área de alimentos, cuja efetividade e eficácia são avaliadas através de investigações, aplicação do *check-list* e/ou inspeções constantes (JUNIOR, 2007).

A partir de 2002 e 2004 entrou em vigor no Brasil a RDC N° 275 e 216, respectivamente, com o objetivo de estabelecer procedimentos operacionais padronizados de Boas Práticas Fabricação buscando garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. Com a criação destas RDCs, todas as empresas e indústrias de alimentos, deveriam ter conhecimento de sua importância, pois são procedimentos que devem ser adotados nas UPR para garantir a qualidade e a conformidade dos alimentos de acordo com a legislação (BRASIL, 2004).

Segundo a *International Fresh-Cut Producers Association* (IFPA, 2005), produtos minimamente processados são definidos como qualquer fruta ou hortaliça, ou ainda qualquer combinação delas, que foi alterada fisicamente a partir de sua forma original, embora mantenha o seu estado fresco. Independentemente do tipo, ele é selecionado, lavado, descascado e cortado, resultando num produto 100% aproveitável que, posteriormente, é embalado ou pré-embalado.

No processamento mínimo, as barreiras para eliminação de microrganismos são poucas, constituindo-se as chamadas tecnologias de barreiras ou obstáculos, que incluem, principalmente, a lavagem, o uso de sanificantes, as embalagens em atmosfera modificada e a refrigeração

(BERBARI et al., 2001).

Metodologia

O trabalho foi desenvolvido no setor de agricultura pertencente à Universidade Federal da Paraíba (UFPB), Campus III-Bananeiras/PB, com 16 participantes, filhos de agricultores e alunos do curso de bacharelado em agroindústria.

Foi utilizada uma sequência didática com: A aplicação de um questionário e treinamento com o repasse da boas praticas de fabricação (BPF) no processamento mínimo de frutas e hortaliças. O treinamento foi feito após a aplicação dos questionários no Laboratório de Pesquisa e Desenvolvimento de Produtos Frutohortícolas pertencente ao Centro de Ciências Humanas Sociais e Agrárias – Bananeiras/PB.

Figura 1- Modelo de questionário proposto para treinamento de boas práticas de fabricação no processamento mínimo de frutas e hortaliças, Bananeiras - PB, CCHSA/UFPB, 2016.

Questionário

Idade:_____

Sexo:_____

1. Você é um produtor de frutas e hortaliças?

Sim () Não ()

2. Consome frutas e hortaliças?

Sim () Não () Raramente ()

3. Você sabe o que é Boas práticas de fabricação (BPF)?

Sim () Não ()

4. Teria interesse de aprender sobre a técnica de Boas práticas de fabricação (BPF)?

Sim () Não ()

Resultados e Discussões

A sequência didática utilizada foca na percepção e capacitação, a mesma pode ser compreendida como um conjunto de atividades ligadas entre si, planejadas para ensinar um

conteúdo, etapa por etapa. Organizadas de acordo com os objetivos que o professor/extensionista quer alcançar para a aprendizagem de seus alunos, elas envolvem atividades de aprendizagem e de avaliação (DOLZ, NOVERRAZ e SCNEUWLY, 2004).

A sequência didática foi aplicada da seguinte forma: a primeira atividade deste estudo foi à aplicação de um questionário com 4 questões, onde foi possível averiguar o conhecimento que os mesmos dispunham sobre o assunto. Mediante a análise dos questionários pode ser observado, dentro do universo pesquisado algumas informações bem pertinentes ao assunto. Em seguida foram realizados treinamentos com os filhos dos agricultores familiares e alunos do curso de bacharelado em agroindústria com o repasse da tecnologia do processamento mínimo. Quando questionado se são produtores de frutas, num total de 40% dos filhos dos agricultores responderam que sim e apenas 60% responderão que não, esses 60% estão inclusos no percentual de produtores de hortaliças e apenas 1% não é produtor de frutas, ou seja, 90% dos produtores entrevistados têm produção mista (frutas e hortaliças), caracterizados com uma produção anual, com diferentes produtos durante todo o ano.

Em relação o consumo de frutas, num total de 50% respondeu que sim e 50% responderam que não. Tratando em relação o conhecimento sobre as boas práticas do processamento mínimo 30% disseram sim e 60% responderam que não, mediante a estes primeiros questionamentos o interesse de aprender sobre esta técnica foram no total de 100%.

Conclusão

Pode se concluir que este trabalho, foi de suma importância, haja vista que os participantes mostraram interesse em repassar e aplicar os conhecimentos adquiridos em sua comunidade.

Referências

- BERBARI, S. A. G.; PASCHOALINO, J. E.; SILVEIRA, N. F. A. Efeito do cloro na água de lavagem para desinfecção de alface minimamente processada. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, Campinas, v. 21, n. 2, p. 197-201, maio/ago. 2001.
- BRASIL. Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 da **Secretária Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde**. 2002.
- BRASIL. Resolução RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004. **Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação**. 2004. p. 1–9.

DOLZ, NOVERRAZ e SCNEUWLY. **Sequências didáticas para o oral e a escrita: apresentação de um procedimento.** In. DOLZ & SHNEUWULY (orgs) Gêneros Orais e Escritos na Escola. São Paulo: Mercado de Letras, 2004.

IFPA. **International fresh-cut produce association.** Disponível em: <<http://www.fresh-cuts.org>.> Acesso em: 01 out. 2016.

JUNIOR E. A. da S. **Manual de Controle Higiênico-sanitário em Alimentos.** 6th ed. Varela, editor. São Paulo; 2007.

MACHADO, L. P. M.; MAURO. A. de S. D.; PINTO, V.P. **Boas Práticas de Fabricação (BPF).** Embrapa Agroindústria de Alimentos Rio de Janeiro, RJ 2015.