

---

## TREINAMENTO DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS NA COOPERATIVA AGROPECUÁRIA FAMILIAR DE CANUDOS, UAUÁ E CURAÇÁ (COOPERCUC), PRODUTORA DE GELEIAS E COMPOTAS DE FRUTAS.

Karine Cardoso Gonçalves<sup>1</sup>; Páulia Maria Cardoso Lima Reis<sup>2</sup>; Ízis Rafaela Alves Silva<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Aluna do curso Superior de Tecnologia em Alimentos do IF. SERTÃO-PE, Campus Petrolina, BR 407, Km 08 - Jardim São Paulo - Petrolina - PE – Brasil. CEP: 56.314-520 | Telefone: (87) 2101-4300.

<sup>2</sup>Professoras do curso Superior de Tecnologia em Alimentos do IF. SERTÃO-PE, Campus Petrolina, BR 407, Km 08 - Jardim São Paulo - Petrolina - PE – Brasil. CEP: 56.314-520 | Telefone: (87) 2101-4330.

### RESUMO

As BPF (Boas Práticas de Fabricação) abrangem um conjunto de medidas que devem ser adotadas pelas indústrias de alimentos a fim de garantir a qualidade sanitária e a conformidade dos produtos alimentícios com os regulamentos técnicos. A legislação sanitária federal regulamenta essas medidas em caráter geral, aplicáveis a todo o tipo de indústria de alimentos e específicos, voltadas às indústrias que processam determinadas categorias de alimentos. Embora sejam exigidas por lei, a aplicação das BPF em muitas indústrias alimentícias, principalmente de pequeno porte, é falha ou simplesmente não existe. Como consequência, muitos produtos alimentícios têm tido sua qualidade diminuída e posto em risco a saúde dos consumidores. Por isto, o objetivo deste trabalho é prestar assessoria técnica na área de BPF, aos associados da COOPERCUC a fim de assegurar a qualidade e segurança dos alimentos para os consumidores e manter-se de acordo com o que as legislações exigem em aspectos gerais. Foi realizada uma reunião com a equipe administrativa da Cooperativa para traçarmos as metas do projeto e aplicou-se um *checklist* de acordo com a RDC n<sup>o</sup>. 275/2002 para avaliação das BPF da cooperativa. Também realizamos uma análise da potabilidade da água utilizada no processamento. De acordo com os resultados do *checklist* aplicado foi possível constatar que a conformidade dos itens que a legislação exige é de somente 56,25%. As condições de infraestrutura da cooperativa, o controle integrado de vetores e pragas urbanas foram um dos quesitos mais precários observados e que precisa de melhorias. Outro fator que fez com que a porcentagem de conformidade do estado atual da cooperativa fosse insatisfatória foi a falta dos registros das atividades obrigatórias realizadas na cooperativa, como por exemplo, as de higienização das instalações, equipamentos, utensílios e reservatório da água. Esse problema se dá pelo fato da cooperativa ainda não contar com o trabalho de um profissional habilitado, na qual seja atribuída a função de exercer a responsabilidade técnica para supervisionar, viabilizar as melhorias necessárias e fazer esses registros.

**Palavras-chave:** cooperativa, conformidade, qualidade.