

## CAPACITAÇÃO AOS COLABORADORES DO CEASA DO MUNICÍPIO DE SALGUEIRO-PE PARA EVITAR PERDAS PÓS- COLHEITA DE FRUTAS

Roberta Verônica dos Santos Carvalho Mesquita<sup>1</sup>; Alane Barros de Lima<sup>2</sup>; Maria Andrea Felizardo dos Santos<sup>2</sup>; André Erick da Silva<sup>2</sup>; Nataly Roberta Bezerra Santanta Carlini<sup>3</sup>; Fernanda Fernandes Pinheiro da Costa<sup>4</sup>

<sup>1</sup> Professor(a) do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos IF. SERTÃO-PE, Campus Rodovia BR 232, Km 508, sentido Recife, Zona Rural, CEP: 56.000-000 Salgueiro – PE.

<sup>2</sup> Alunos do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos IF. SERTÃO-PE, Campus Rodovia BR 232, Km 508, sentido Recife, Zona Rural, CEP: 56.000-000 Salgueiro – PE.

<sup>3</sup> Nutricionista do Campus Salgueiro do IFSERTÃO-PE, Campus Rodovia BR 232, Km 508, sentido Recife, Zona Rural, CEP: 56.000-000 Salgueiro – PE.

<sup>4</sup> Técnica em agroindústria do Campus Salgueiro do IFSERTÃO-PE, Campus Rodovia BR 232, Km 508, sentido Recife, Zona Rural, CEP: 56.000-000 Salgueiro – PE.

### RESUMO

Visando diminuir perdas pós-colheita de frutas no CEASA do município de Salgueiro-PE no Centro de distribuição (CEASA) e capacitar os colaboradores através de minicurso teórico e prático, realizado pela equipe do IF Sertão Pernambucano/Campus Salgueiro, este estudo foi realizado de agosto de 2013 à abril de 2014, no CEASA, com visitas semanais, onde foram observados, quantificados e identificados os produtos mais danificados e as respectivas causas desses danos para posteriormente acontecer a capacitação. Inicialmente foram feitas visitas ao CEASA para levantamento minucioso das perdas e identificação dos frutos mais vulneráveis, levantamentos relativos à higiene do local, higiene pessoal, condições de transporte e armazenamento dos frutos. O trabalho foi dividido em 03 etapas principais: Visitação exploratória, Visitação para quantificação e Capacitação. Na visitação exploratória foi feito registro e conhecimento do local e dos responsáveis pelo trabalho nos estabelecimentos da rede. Na visitação para quantificação foram feitas visitas consecutivas, realizadas no dia em que acontece a comercialização de vegetais. As perdas foram identificadas por observação e pesagem em balança pesadora de marca Toledo, modelo 9094. A capacitação foi ministrada no período de 20 de abril a 08 de maio de 2014 para 19 colaboradores. Temáticas abordadas durante o minicurso: Importância e função dos alimentos dos alimentos, Cuidados básicos com os alimentos, Introdução para Boas Práticas de Manipulação, Conceituação de higiene em geral, da higiene ambiental e pessoal, Importância das condições higiênico-sanitárias para manipuladores de alimentos, a Estatística da fome no Brasil, Importância dos cuidados pós-colheita no transporte, armazenamento, manuseio e comercialização. Higienização de vegetais, ordenação das bancas, orientação para campanha SALDÃO VERDE e registro das ações adotadas. A capacitação teve repercussão positiva, levando conhecimento técnico aos colaboradores e abriu novos horizontes para um CEASA mais ordenado e com menores índices de desperdícios.

**Palavras-chave:** CEASA, pós-colheita, quantificação, capacitação