



Do Campo à mesa: Boas Práticas de Manipulação e Rotulagem de alimentos para Agricultores

Espedita Pereira Matias¹; Monício do Nascimento da Silva²; Tamires Gomes Nunes³; Camilla Salviano Bezerra Aragão³; Luciana Façanha Marques⁴; Kelly Rayanne Gondim Silva⁵.

- 1-Orientando - Campus Salgueiro do IFSertãoPE. E-mail para contato: espedita.pereira@aluno.ifsertaope.edu.br;
2- Orientando - Campus Salgueiro do IFSertãoPE. E-mail para contato: monicio.nascimento@ifsertao-pe.edu.br;
3- Orientando - Campus Salgueiro do IFSertãoPE. E-mail para contato: tamires.gomes@ifsertao-pe.edu.br;
4- Orientador - Campus Salgueiro do IFSertãoPE. E-mail para contato: camilla.salviano@ifsertao-pe.edu.br;
5- Orientador - Campus Salgueiro do IFSertãoPE. E-mail para contato: luciana.marques@ifsertao-pe.edu.br;
6- Orientador - Campus Salgueiro do IFSertãoPE. E-mail para contato: kelly.gondim@ifsertao-pe.edu.br.

RESUMO

As Boas Práticas de Fabricação (BPF) de alimentos devem ser aplicadas desde a recepção da matéria-prima, processamento, até a expedição de produtos e a segurança de alimentos. A rotulagem do alimento está intimamente relacionada a essa questão. É importante reconhecer a agricultura familiar como uma forma de produção de alimentos, que atende as demandas nutricionais da população sendo capaz de garantir a evolução social, econômica e políticas públicas. O objetivo deste projeto é capacitar os agricultores sobre BPF, segurança de alimentos e rotulagem, repassando informações sobre o manuseio adequado dos alimentos, bem como o processamento destes, buscando o cumprimento das exigências sanitárias com vistas à produção de alimentos seguros, saudáveis e sustentáveis para a população. Foram disponibilizadas 30 vagas para inscrições de agricultores da região para participarem de capacitações, na forma de palestras, visita e práticas, com diversos temas acerca de alimentos e nutrientes, BPF, segurança de alimentos e processamento. Estas atividades presenciais, chamadas de encontros, ocorreram e continuarão ocorrendo a cada 15 dias, totalizando 6 encontros. Acompanhado dos conteúdos realizou-se a entrega de material didático e para fixação do conhecimento, além do material didático, são utilizados slides e atividades avaliativas para verificar a fixação dos conhecimentos. Pôde-se qualificar os agricultores na área de BPF, uma vez que ao realizarmos os encontros eles se manifestavam interagindo e desmistificando a respeito de hábitos inadequados que eles observavam ou mesmo realizavam. Logo após o 1º encontro aplicou-se uma atividade, a qual refletiu que o conhecimento havia sido integralizado devido ao alto índice de acertos. Durante a prática de sanitização de vegetais os agricultores relataram nunca ter realizado esse procedimento, mas que iriam realizar daí em diante após este aprendizado. Por fim, realizou-se uma visita a uma plantação de bananas. Os resultados parciais comunicam a importância e necessidade do presente projeto, pois de acordo com os depoimentos e avaliação realizada, os agricultores demonstraram evolução em seus conhecimentos com relação aos assuntos abordados (BPF, sanitização, etc). Assim os temas abordados eram desconhecidos por eles, gerando novos hábitos a serem adotados em suas rotinas de trabalho e familiar.

Palavras-chave: processamento; capacitação; rotulagem.

Modalidade: PIBEX

Campus: Salgueiro

Agradecimentos: Agradecemos ao IFSertãoPE pelo incentivo e concessão de bolsas.