**8CCHSADGTAPE15**

**BOAS PRÁTICAS DE PÓS-COLHEITA DE FRUTAS E HORTALIÇAS NA AGRICULTURA FAMILIAR DO MUNICÍPIO DE AREIA-PB**

Gustavo Santos de Lima (1); Fernanda Aline Santos de Sales (2); Laesio Pereira Martins (3)

Centro de Ciências Humanas, Sociais e Agrárias/ Departamento de Gestão e Tecnologia Agroindustrial/PROBEX

A segurança e a qualidade dos alimentos produzidos dependem diretamente do comprometimento do produtor rural na aplicação das Boas Práticas Agrícola, indispensáveis para a obtenção de uma matéria-prima de qualidade. A adoção de BPA permitirá a minimização da ocorrência de contaminações químicas e microbiológicas das frutas e hortaliças, bem como contribuirá para a sustentabilidade econômica, ambiental e social da atividade. Os perigos biológicos, químicos e físicos podem variar significativamente de um tipo de produção a outro. As pessoas que trabalham no campo e no transporte devem ser conscientizadas para as medidas de higiene e segurança. Quem desempenha atividades que envolvam contato direto ou indireto com os frutos e hortaliças deve receber capacitação relacionada à saúde, higiene pessoal, à segurança no trabalho, à aplicação de agrotóxicos, ao manejo dos frutos e hortaliças no campo, bem como sobre temas que reforcem a capacitação das Boas Práticas Agrícolas. Este trabalho teve como objetivo diagnosticar as boas práticas agrícolas na produção de frutas na região de Areia-PB. A seleção dos agricultores familiares ocorreu pela predisposição do mesmo a participar do trabalho e do volume de frutas comercializada. Em seguida, foi aplicado questionário informal para estabelecer um diagnóstico, e as questões abordadas versavam sobre qualidade da água, manejo de resíduos e tratamento de dejetos e efluentes, equipamentos, utensílios, manutenção preventiva e calibração, saúde, hábitos, higiene e capacitação dos trabalhadores, estocagem de produtos químicos e agrotóxicos. O diagnóstico compreendeu a entrevista com os agricultores familiares selecionados, com aplicação do questionário, dando prioridade à cultura que expressava à maior produção e comercialização. Foi constatado que não há preocupação dos agricultores quanto à segurança no trabalho, isto porque, poucos usam os EPI’s necessários ao desempenho de suas atividades e mesmo assim, quando utiliza, é de forma irregular e inadequada. As propriedades que possuem funcionários ou utilizavam mão-de-obra familiar, não tinham noções de segurança para executar os trabalhos. Dos agricultores entrevistados, apenas um produtor e a família faziam exames médicos periodicamente. Verificou-se que os produtos colhidos estavam propícios a diversas formas de contaminação microbiológica, como a exposição dos produtos direto no solo, agricultores não lavavam as mãos, não faziam nenhum tipo de sanificação das ferramentas utilizadas na colheita (facas e outros), e durante o transporte não tinham nenhum cuidado em evitar os possíveis danos mecânicos aos produtos.

**Palavras – Chave:** Meio Ambiente; Boas Práticas Pós-Colheita; Qualidade e Comercialização.