

## **AÇÕES EDUCATIVAS SOBRE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO PARA COMERCIANTES DE CARNE DA FEIRA LIVRE DE AREIA-PB**

Givanildo Jacinto Dos Santos Filho<sup>1</sup>, Silvanda de Melo Silva<sup>2</sup>, Ana Clarisse Dias da Silva<sup>3</sup>, Lucas Rannier Ribeiro Antonino Carvalho<sup>3</sup>, Luiz Plácido Cavalcanti de Souza Andrade<sup>4</sup>, Fernanda dos Santos Nunes de Melo<sup>5</sup>

Os aspectos sociais e culturais das feiras livres complementam a importância socioeconômica, contribuindo para que práticas tradicionais locais sejam mantidas ao longo das gerações entremeando as relações de compra e venda. No entanto, essa prática da economia informal enfrenta desafios para que seja mantida, sendo as condições higiênico-sanitárias, que quase sempre são precárias, um dos principais aspectos que precisam de profundas melhorias. Isso é claramente observado na feira livre de Areia-PB, aonde os ambientes de comercialização, sobretudo de carne não são adequadamente limpos, a infraestrutura é limitada, bem com a exposição de produtos e o armazenamento são inadequados, e os manipuladores não utilizam vestimentas e práticas de manipulação apropriadas para carnes. Nesse sentido, o presente trabalho buscou promover minicursos educativos de fácil compreensão para feirantes de modo a tratar conceitos que podem gerar mudanças na forma como manuseiam e comercializam seus produtos. Os cursos foram desenvolvidos na modalidade itinerante, utilizando portfólios com figuras ilustrativas, e com duração de quinze a vinte minutos ao longo do período diário em que feira livre funciona, havendo estímulo para um maior envolvimento do feirante. O conteúdo priorizou a abordagem das boas práticas de manipulação divididas em dois módulos que foram aplicados em dias diferentes, atendendo um número total de 17 feirantes. O módulo I abordou procedimentos que abrangeram desde a aquisição da matéria prima e do transporte do produto até o local de comercialização, evidenciando as formas incorretas e corretas nos procedimentos, sobretudo os pontos críticos de contaminação por agentes químicos, físicos e biológicos dos produtos. O módulo II, por sua vez, abordou o aspecto da higiene dos manipuladores e do próprio ambiente da feira, também explorando os riscos que ali poderiam aumentar a probabilidade de contaminação e influenciar na decisão dos clientes no momento da avaliação do produto. Por ocasião da ministração dos cursos, notou-se que os feirantes foram receptivos e participativos com a abordagem simples das formas adequadas de manipulação dos produtos, sobretudo pela linguagem coloquial e dinâmica, bem como pelo diálogo e troca de ideias, importante na formação de ambas as partes. Como resultado, os feirantes têm se mostrado muito receptivos a adotarem as boas práticas de manipulação nos seus comércios e anseiam pela introdução de novas temáticas. No entanto, alguns ainda apresentaram resistência quanto à aceitação da mudança para a adoção das práticas higiênico-sanitárias. Por outro lado, a grande maioria dos feirantes aderiu à adoção de tais práticas por entenderem a importância das mesmas no contexto da melhoria nas condições de compra dos produtos e da venda das carnes à população, cujo risco de contaminação é bastante elevado, demandando ações educativas seu monitoramento para garantir a sua continuidade.

**PALAVRAS-CHAVE:** segurança alimentar, higiene, saúde

<sup>1</sup> Graduação em Medicina veterinária, bolsista PROEXT, CCA/UFPB, givanildogjfilho@gmail.com;

<sup>2</sup> Professor orientador DCFS/CCA-UFPB, silvasil@cca.ufpb.br;

<sup>3</sup> Graduação em Medicina veterinária, CCA/UFPB, colaboradores, anaclarisse.7@hotmail.com, lucasrannier@hotmail.com;

<sup>4</sup> Mestrando em Agronomia, PPGA/CCA/UFPB, colaboradores, placido\_ufpb@hotmail.com;

<sup>5</sup> Mestranda em Ciência e Tecnologia de Alimentos, PPGCTA/CT/UFPB, colaborador, fe\_santosnunesmelo@hotmail.com