

## **AÇÕES DE CAPACITAÇÃO ITINERANTE EM BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE FRUTAS E HORTALIÇAS NA FEIRA LIVRE DO MUNICÍPIO DE AREIA-PB**

Mayko Breno de Oliveira Camilo<sup>1</sup>, Silvanda de Melo Silva<sup>2</sup>, Leonardo da Silva Santos<sup>3</sup>, Ricardo de Sousa Nascimento<sup>3</sup>, Rosana Sousa da Silva<sup>4</sup>, Valdenia Cardoso da Silva Ferreira<sup>3</sup>

As feiras livres ainda representam um importante instrumento socioeconômico e cultural de comercialização de produtos agrícolas, sobretudo em pequenos municípios do país aonde as práticas vão além das relações de compra e venda. É nesses espaços onde tem observado importantes mudanças na relação de gênero, havendo cada vez mais a atuação de mulheres no comércio de diferentes produtos, sobretudo aquelas advindas do meio rural. Esse fato contribui sobremaneira para uma participação significativa da mulher na renda familiar, desenvolvendo atividades que antes competiam predominantemente ao sexo masculino. Com isso tem ocorrido maior valorização do gênero nesses espaços de feira livre, também pela significativa contribuição na melhoria dos espaços em função do senso de organização mais ligado ao gênero. Nesse sentido, o presente trabalho vem sendo desenvolvido visando capacitar as mulheres feirantes para promoção de melhorias na forma de comercialização de frutas e hortaliças na feira livre de Areia-PB. Para tanto, têm sido aplicados cursos itinerantes de “Boas Práticas de Manipulação de Alimentos”, utilizando metodologia expositiva de flip-chart que apresentou objetivamente conceitos básicos sobre boas práticas de manipulação de alimentos, apontando riscos potenciais do manuseio incorreto para cada feirante individualmente no próprio ambiente da feira tomando um tempo médio de trinta minutos cada dia de feira. Com relação aos anos anteriores, foi observada uma participação equilibrada de gêneros na feira livre em que dos 49 feirantes, 49% era do sexo feminino e 51% referente ao sexo masculino. Após o início da vigência do projeto, foi entregue para cada participante um crachá para melhor organização e identificação. Foram abordados os temas sobre contaminação física, química e biológica, mostrando de forma simples e explicativa os pontos importantes que contribuem para uma maior contaminação dos produtos e sobre as condições higiênico-sanitárias para sua prevenção. Como atividade de organização de espaço, foram entregues folders para maior assimilação dos temas abordados, sinais indicativos e varais com placas (8 cm x 13 cm) para afixar preços e identificação dos produtos, propiciando organização e maior visibilidade e comodidade aos clientes. De modo geral, se observou que com estas práticas de capacitação itinerante, os feirantes têm absorvido os conhecimentos e preocupação de organizar e sanificar as barracas antes de expor os produtos, separando e organizando melhor o espaço de venda. Além disso, outras atividades paralelas deste projeto reforçam os conceitos necessários à prática adequada de manipulação dos alimentos comercializados. Desse modo, a prática itinerante é efetiva e importante para a manutenção da qualidade e redução dos riscos de produtos da feira livre de Areia-PB, além de aguçar a consciência dos feirantes para as práticas de higiene essenciais no manuseio e comercialização de frutas e hortaliças neste ramo de comércio.

**Palavras-chave:** qualidade, higiene, educação, segurança alimentar

<sup>1</sup> Graduação em Ciência Biológicas, bolsista PROEXT, CCA/UFPB, maykobreno@gmail.com;

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

<sup>3</sup> Pós-Graduação em Agronomia, CCA/UFPB, colaboradores, silvasantosleonardo@hotmail.com, ricardosousapb@gmail.com, valdeniacsf@gmail.com;

<sup>4</sup> Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, PPGCTA/CT/UFPB, colaborador, rosanasilva@gmail.com