

## **CAPACITAÇÃO DE MULHERES FEIRANTES DE FRUTAS E HORTALIÇAS PARA UMA EFICIENTE HIGIENIZAÇÃO PESSOAL E DO AMBIENTE**

Thiane de Lima Rodrigues<sup>1</sup>, Silvanda Melo Silva<sup>2</sup>, Matheus Elysio Ayres de Andrade<sup>3</sup>, Francisco de Assys Romero da Mota Sousa<sup>3</sup>, Alex Sandro Bezerra de Sousa<sup>3</sup>, Luciana Gomes Soares<sup>3</sup>

As feiras livres desempenham um importante papel na comercialização de produtos derivados da agricultura familiar, tendo para o município de Areia-PB grande importância cultural. O objetivo deste trabalho foi capacitar as mulheres da feira livre do município de Areia-PB para uma melhor higienização pessoal durante a comercialização de frutas e hortaliças. Foi ministrado curso com a temática “Cuidados pessoais: higiene e saúde” para 49 feirantes, sendo 24 mulheres e 25 homens. O curso foi aplicado no próprio ambiente da feira, individualmente para cada feirante, com auxílio de flip-chart, levando a informação para o feirante de forma objetiva, buscando através deste mecanismo uma eficiente assimilação do conteúdo explanado. Ao término do curso, foram distribuídos folders para uma melhor fixação dos assuntos abordados. Como parte do curso, foram distribuídos kits de higiene e manipulação contendo: hipoclorito de sódio, detergente, álcool-gel, sacolas para destino de resíduos úmidos (orgânicos) e secos, luvas, toucas, blocos de notas e canetas, acompanhados de folhetos expondo a finalidade de cada item, os quais foram repostos a cada quinze dias. Desta maneira, pode-se observar através da aplicação de questionários de sondagem e observação visual que após a aplicação do curso, o uso de boas práticas higiênicas pessoais é cada vez mais absorvido como prática usual pelos participantes durante a comercialização de frutas e hortaliças. Assim, 64% dos participantes do curso concordam que a forma mais adequada de realizar a limpeza dos produtos a serem comercializados e utensílios utilizados durante a comercialização é utilizando solução clorada. 79% já demonstram ter conhecimento de que a falta de higiene do manipulador interfere negativamente na qualidade dos seus produtos e 94% concordam que os microrganismos podem interferir na qualidade dos produtos comercializados, enquanto que apenas 4% não concordam com essa afirmativa. Nesse contexto, 93% acreditam que os alimentos manipulados e higienizados de forma errada podem ser transmissores de doenças para o próprio manipulador e para o consumidor. Ao se tratar da frequência correta de limpeza dos utensílios utilizados durante a comercialização das frutas e hortaliças, 85% dos participantes acham que esses devem ser limpos todos os dias de trabalho e 4% acreditam que só necessitavam de limpeza quando a sujeira se apresenta visível, gerando algum incômodo. Portanto, diante desta avaliação e ação de treinamento, conclui-se que além da observação de que alguns feirantes têm aderido ao uso de toucas, luvas e limpeza periódica dos utensílios, percebendo-se mudanças visivelmente melhores no ambiente da feira, e que os participantes em sua maioria estão se conscientizando e pondo em prática os conhecimentos repassados durante o curso e visitas semanais no estabelecimento comercial.

**Palavras-chave:** feira livre, hortifrúti, higiene pessoal

<sup>1</sup> Graduanda em agronomia, bolsista PROEXT, CCA/UFPB, Areia-PB, thyane\_lima18@hotmail.com;

<sup>2</sup> Ph.D., Profª Assoc. III. DCFS, CCA/UFPB, orientador, silvasil@cca.ufpb.br;

<sup>3</sup> Graduandos em agronomia, CCA/UFPB, colaboradores, matheuseliso@hotmail.com, assis.agronomia@gmail.com, lexsandro2012@gmail.com, luci.gomes.soares@gmail.com.