

INCLUSÃO PRODUTIVA COM SEGURANÇA SANITÁRIA

Kiscya Thereza da Silva Alcântara¹; Carolina Lima Cavalcanti de Albuquerque²

A produção artesanal de alimentos representa um importante componente da expressão da diversidade cultural brasileira, assim como é de grande importância econômica, social e para a Segurança Alimentar e Nutricional – SAN. No entanto, um dos maiores problemas observados na produção de alimentos é, seja artesanal ou industrial, a contaminação causada por microrganismos. Este é um dos principais problemas apresentados pelos pequenos produtores para a venda, uma vez que eles precisam do aval de um fiscal sanitário para fornecer seus produtos ao Programa de Aquisição de Alimentos - PAA e Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. Este projeto objetiva: capacitação dos inspetores das Vigilâncias Municipais - Visas em RDC49, que regula as atividades da agricultura familiar objetos de fiscalização pela vigilância sanitária; planejamento/implementação de capacitação em produção de alimentos com qualidade sanitária em associações de produtores, mulheres e jovens da agricultura familiar. Estas ações viabilizam o fornecimento de alimentos seguros e adequam os alimentos às demandas dos programas de governo da Paraíba. Além disso, este projeto está vinculado ao Programa PROEXT2015 Revitalização da Cadeia Produtiva do Urucum na Paraíba, que visa o aumento da capacidade produtiva; oportunidades de ocupação e receita; agregação de valor para o aumento da renda para agricultores familiares, mulheres e jovens, em consonância com os Objetivos de Desenvolvimento do Milênio – ODMs. O projeto é constituído por professores do Departamento de Tecnologia de Alimentos CTDR/UFPB, em parceria com a AGEVISA-PB. Já foram executadas ações de planejamento e implementação de capacitação de alunos extensionistas e multiplicadores em RDC49, oficina ministrada por fiscal sanitário da AGEVISA-PB, visando a formação de tutores para o curso à distância, ainda em planejamento, para a capacitação dos inspetores das VISAs municipais. A etapa de capacitação na fabricação de alimentos como bolo, doce e polpa de frutas na associação de produtores em Pitimbu/Conde com parceria com a EMATER-PB também já foi concluída. Essas práticas, adequam os alimentos às demandas dos Programas PAA e PNAE, fornecem informações sobre a qualidade dos alimentos industrializados à população consumidora e aos órgãos fiscalizadores. Com a implementação desse projeto, a expectativa é alcançar o objetivo geral de fortalecer a agricultura familiar de regiões produtoras através da geração de emprego e renda, adequando-os de acordo com as ações e diretrizes do Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional fortalecimento da agricultura familiar (PRONAF), promovendo a produção, extração, processamento e produção sustentável de alimentos.

Palavras chave: RDC49, segurança alimentar, vigilância sanitária

1. Aluna do curso de Tecnologia de Alimentos, bolsista PROBEX, kiscya@hotmail.com; 2. Docente do Departamento de Tecnologia de Alimentos/CTDR, coordenadora do programa carollca@gmail.com