

CAPACITAÇÃO EM BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS NA EMPASA DE JOÃO PESSOA/PB

VIDAL, Ana Renally Cardoso¹, BIZERRIL, Caio Mateus Leite¹, LIMA, TAYSSA Mayara de Castro², SANTOS, Jozicleide Barbosa dos², SILVA, Fernanda Vanessa G. da³.

¹Discentes bolsistas, ²Discentes colaboradores, ³ Professor orientador.

Email: fernandavanessa@ctdr.ufpb.br

Universidade Federal da Paraíba/Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional/Departamento de Tecnologia de Alimentos/PROBEX 2013.

RESUMO

O Brasil é um dos grandes produtores de alimentos do mundo, mas paradoxalmente também é um dos países que mais desperdiça. O desequilíbrio entre a população e a oferta de alimentos pode ser reduzido através da diminuição das perdas que ocorrem nas diferentes etapas de obtenção dos alimentos, desde a produção, passando pela comercialização até o consumo. O objetivo deste trabalho será capacitar tecnologicamente os permissionários e funcionários da EMPASA, em procedimentos de manuseio pós-colheita, higiene, manipulação e comercialização, por meio das boas práticas de fabricação, evitando o risco microbiano, garantindo assim, a segurança alimentar e nutricional. Foram identificados os principais permissionários para início das atividades. A escolha foi realizada através do mapeamento das condições dos estabelecimentos e identificação das principais matérias-primas comercializadas e verificação daqueles que apresentavam as maiores perdas pós-colheita. Na segunda etapa os bolsistas foram treinados para verificar quais os principais pontos críticos deveriam ser abordados durante as oficinas de capacitação. Com os resultados obtidos a partir do levantamento realizado foi possível identificar os principais pontos críticos causadores do desperdício, entre eles: durante o transporte, no momento da carga e descarga da matéria-prima, manuseio e acondicionamento. Os discentes tiveram um excelente aproveitamento no momento das capacitações e estão elaborando um evento para as oficinas de capacitação na EMPASA.

PALAVRAS-CHAVE: manuseio pós-colheita, desperdício, segurança alimentar.

INTRODUÇÃO

O atual quadro brasileiro de miséria e pobreza contrasta fortemente com os dados sobre o desperdício de alimentos em toda a cadeia produtiva. Enquanto cerca de 24 milhões de brasileiros não têm renda suficiente para se alimentar adequadamente, segundo estimativas da Embrapa, no Brasil, as perdas da produção agrícola – em função de danos que os produtos sofrem ao longo da cadeia produtiva –, desde a produção até chegar à mesa dos brasileiros, atingem uma média de 30% de tudo o que se produz no país (FOME ZERO, 2001).

É importante considerar que nas centrais de abastecimento, os alimentos ficam expostos sob condições insalubres, sujeitos às ações diretas dos microrganismos patogênicos ou não, provenientes da contaminação do ambiente e poluição ambiental, como também de insetos, quando não estão adequadamente acondicionados ou embalados (GERMANO e GERMANO, 2001).

A qualidade higiênico-sanitária tem sido abordada de forma contínua na atualidade, tendo em vista os surtos de doenças veiculadas por alimentos relatados em todo o mundo. Esta qualidade é influenciada diretamente pela forma de manipulação dos alimentos, etapa onde ocorre boa parte da contaminação.

É sob esse panorama que se vislumbra a necessidade de adoção de tecnologias adequadas no manuseio pós-colheita, na comercialização de alimentos e na capacitação dos permissionários e funcionários da EMPASA em boas práticas de manipulação e fabricação de alimentos com o intuito de comercializar matérias-primas de qualidade e adequar o melhor tratamento aos alimentos fora da margem de comercialização, evitando o desperdício, conseguindo assim, melhoria das condições de vida da população, principalmente daqueles em situação de vulnerabilidade. Desta forma, a redução de perdas pós-colheita vem se acenando como uma das formas menos estressantes e mais viáveis para a solução do problema da fome em nosso país.

O objetivo deste trabalho é capacitar tecnologicamente os permissionários e funcionários da EMPASA, em procedimentos de manuseio pós-colheita, higiene, manipulação e comercialização, por meio das boas práticas de fabricação, evitando o risco microbiano, garantindo assim, a segurança alimentar e nutricional.

DESENVOLVIMENTO

Metodologia

Na primeira etapa do projeto foi realizado o treinamento dos bolsistas para que eles fizessem um trabalho educativo de orientações e conscientização dos permissionários e funcionários da EMPASA quanto ao desperdício de alimentos. Foram identificados os principais permissionários para início das atividades. A escolha foi realizada através do mapeamento das condições dos estabelecimentos e identificação das principais matérias-primas comercializadas e verificação daqueles que apresentavam as maiores perdas pós-colheita.

Na segunda etapa os bolsistas foram treinados para verificar quais os principais pontos críticos deveriam ser abordados durante as oficinas de capacitação.

Resultados e Discussão

No primeiro momento, analisamos os estabelecimentos que se encontravam em funcionamento e trabalhavam com hortifrútis. O desperdício era claro, principalmente em momentos de carga e descarga. Os principais vilões do desperdício encontrados foram o manuseio e o transporte. Fazê-los de acordo com algumas normas básicas são fundamentais, para evitar perdas, garantir boa qualidade, e conseqüentemente maior lucro.

A Associação Nacional dos Transportadores de Cargas calcula que o valor dos alimentos desperdiçados ao serem transportados, no Brasil, equivale ao que é importado de petróleo.

O problema do desperdício dos alimentos nas instalações da EMPASA é um problema que é desde o campo, passando pela logística, até a comercialização na própria instalação, sendo também uma questão cultural dos comerciantes, que lidam com esses alimentos como uma simples mercadoria de comércio, de modo que não é levada em consideração que, o que para eles é lixo, para milhares de pessoas poderia ser alimento, alimento esse que processado de forma correta pode ser aproveitado tornando-se de excelente qualidade para o consumo.

Após a identificação dos pontos críticos, os alunos foram capacitados em técnicas de pós-colheita, boas práticas de manipulação de alimentos e aproveitamento integral dos alimentos, que serão repassados aos permisssionários e funcionários da Empresa.

Fotos dos pontos críticos observados pelos bolsistas:





Fotos das capacitações dos bolsistas:



CONSIDERAÇÕES FINAIS

Com os resultados obtidos a partir do levantamento realizado foi possível identificar os principais pontos críticos causadores do desperdício, entre eles: durante o transporte, no momento da carga e descarga da matéria-prima, manuseio e acondicionamento. Os discentes tiveram um excelente aproveitamento no momento das capacitações e estão elaborando um evento para as oficinas de capacitação na EMPASA.

REFERÊNCIAS

FOME ZERO – Uma Proposta de Política de Segurança Alimentar para o Brasil, 2001. Disponível: www.fomezero.gov.br, acesso: 11/2013.

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. São Paulo: Varela, 2001. 629p.