



Relato de Ação de Extensão na Comunidade Quilombola Chacára Buriti: A Importância das Boas Práticas de Fabricação

Report of Extension Action in the Quilombola Community Chacára Buriti: The Importance of Good Manufacturing Practices

CASIMIRO, Lucas Kenzo Shimabukuro¹; BOGO, Danielle¹; MIYAGUSKU, Luciana¹; GUIMARÃES, Rita de Cássia Avellaneda¹; BORTOLOTO, Ieda Maria¹.

¹Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, lucas.kenzo@outlook.com; danielle.bogo@ufms.br; luciana.miyagusku@ufms.br; rita.guimaraes@ufms.br; iedamaria.bortolotto@gmail.com.

Resumo: Este trabalho tem como objetivo relatar ação de extensão sobre boas práticas de fabricação do programa de extensão Valorização de Plantas Alimentícias do Pantanal e Cerrado, da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul. O programa tem por objetivo levar às comunidades conhecimento sobre os frutos nativos do pantanal e do cerrado, de forma que as comunidades possam utilizar frutos como fonte de renda. A ação contemplou a realização de oficinas na Comunidade Quilombola Chacára Buriti. Na comunidade moram famílias descendentes de quilombolas que possuem a intenção de confeccionar produtos de panificação para comercialização local. O objetivo da ação foi transmitir para a comunidade noções de boas práticas de fabricação para que pudessem elaborar produtos com qualidade e segurança para os consumidores. As atividades foram direcionadas especialmente para a comunidade com a participação de dez mulheres. Através de apresentação de slides, placas de cultivo com crescimento bacteriano e dinâmica foi possível transmitir à comunidade o conhecimento e a importância de serem adotadas medidas de boas práticas de manipulação para a produção de alimentos. O resultado da oficina foi a sensibilização dos participantes quanto a higienização das mãos e utilização de vestimentas adequadas, visando reduzir as chances de contaminação dos alimentos para a confecção de produtos seguros e com qualidade para os consumidores. Desta forma, contribuindo para o aproveitamento de recursos nativos da flora e valorizando a biodiversidade e culturas locais.

Palavras-chave: Biodiversidade, segurança alimentar, agricultura familiar.

Abstract: The objective of this work is to report the extension action about good practices of manufacturing of the extension program Valorization of Pantanal and Cerrado Food Plants, from the Federal University of Mato Grosso do Sul. The program aims to bring communities knowledge about the native fruits of the pantanal and cerrado, so that communities can use fruits as a source of income. The action was the realization of workshops in the Quilombola Community Chacára Buriti. In the community live families descendants of quilombolas who intend to make bakery products for local commercialization. The aim of the action was to convey to the community notions of good manufacturing practices so that they could produce products with quality and safety for consumers. The activities were directed especially to the community with the participation of ten women. Through slides presentation, culture plates with bacterial growth and dynamics, it was possible to transmit to the community the knowledge and importance of adopting measures of good practices of manipulation for food



production. The result of the workshop was the awareness of the participants regarding the hygiene of the hands and the use of appropriate clothing, aiming to reduce the chances of contamination of the food for the production of safe and quality products for the consumers. In this way, contributing to the utilization of native resources of the flora and valuing the biodiversity and local cultures.

Keywords: Biodiversity, food security, family farming.

Contexto

O programa de extensão Valorização de Plantas Alimentícias do Pantanal e Cerrado tem por objetivo levar às comunidades conhecimento sobre os frutos nativos do pantanal e do cerrado, de forma que possam utilizar os frutos como fonte de renda, visando incentivar o aproveitamento, a conservação e o processamento de frutos nativos. O Programa está organizado na forma de treze projetos temáticos, sendo um deles voltado para a produção de publicações e orientações sobre boas práticas de manipulação de alimentos, cujo objetivo principal é a elaboração de um produto final com qualidade e segurança.

Comunidades rurais localizadas nos domínios do Cerrado e Pantanal no Mato Grosso do Sul, compartilham a situação de estarem localizadas em áreas com alta biodiversidade, mas com baixo aproveitamento desses recursos, que poderiam ser utilizados para melhoria da qualidade de vida dos moradores, como o aproveitamento econômico de plantas alimentícias, por exemplo (DAMASCENO et al., 2010).

Dentre estas comunidades, cita-se a Comunidade Quilombola Chacára Buriti, que se localiza a 30 km de Campo Grande – Mato Grosso do Sul (MS). Na comunidade moram famílias descendentes de quilombolas que possuem a intenção de confeccionar produtos de panificação para comercialização local, utilizando frutos do cerrado e pantanal como matéria prima para elaboração de produtos, como por exemplo o baru, comumente encontrado neste região.

A riqueza dos frutos nativos do Pantanal e do Cerrado encontra-se no elevado valor nutricional (minerais, vitaminas, proteínas e fibras), além de atrativos sensoriais peculiares e intensos, consumidos não somente *in natura* mas também na forma de sucos, licores, sorvetes, geléias e doces, além da elaboração de farinhas para produtos de panificação (DAMASCENO JUNIOR; SOUZA, 2010). Estes produtos fornecem compostos bioativos que possuem ação antioxidante, protegendo o organismo humano ao estresse oxidativo celular e prevenindo diversas doenças como câncer do sistema digestivo, infarto do miocárdio e acidente vascular cerebral (SILVA et al., 2014; CÂNDIDO et al., 2014).



Assim, a valorização de alimentos que favorecem a qualidade de vida, com maior praticidade de uso e com diversificação de sabor, textura e aparência têm refletido no aumento do consumo de produtos vegetais, quer sejam *in natura*, pré-embalados ou processados. Visando garantir a qualidade e a segurança microbiológica de alimentos, é necessário estar de acordo com a legislação específica e neste sentido as boas práticas de fabricação configuram como um conjunto de medidas que devem ser adotadas para garantir qualidade sanitária dos alimentos (ANVISA, 2018).

Os produtos alimentícios durante sua elaboração podem ser contaminados por agentes externos, causando alteração em sua qualidade nutricional, sensorial, físico-química e microbiológica, tornando o alimento impróprio para consumo (SILVA et al., 2017). Desta forma, o objetivo da ação foi transmitir para a comunidade Chácara Buriti noções de boas práticas de fabricação para que pudessem elaborar produtos com qualidade e segurança para os consumidores.

Descrição da Experiência

Participaram desta ação os alunos do projeto de extensão: Lucas Kenzo Shimabukuro Casimiro (Acadêmico do Curso de Tecnologia em Alimentos da UFMS), Luís Felipe Lopes Lorenzon (Acadêmico do Curso de Nutrição da UFMS) e Natália Trindade Azevedo Marques (Acadêmica do Curso de Tecnologia em Alimentos da UFMS). O primeiro passo foi diagnosticar as necessidades da comunidade a fim de contribuir para que pudessem iniciar produção de pães, bolos, salgados, entre outros. Uma das necessidades detectadas seria o oferecimento de um curso de boas práticas de manipulação para que pudessem elaborar seus produtos para comercialização.

Nesta experiência foi transmitido conhecimentos sobre as boas práticas de fabricação para uma comunidade cuja intenção era elaborar produtos de panificação para comercialização. A ação foi realizada na Comunidade Quilombola Chácara Buriti, localizada a 30 km de Campo Grande – MS, no Brasil, onde o bioma predominante na região é o Cerrado. Participaram desta atividade 10 mulheres da comunidade que futuramente serão responsáveis pela elaboração dos produtos.

Neste sentido, foi realizada uma oficina com apresentação de *slides*, placas de cultivo com crescimento bacteriano e dinâmicas para mostrar à comunidade a importância de serem adotadas as medidas de boas práticas de manipulação para a confecção de seus produtos. A dinâmica foi baseada em jogo dos erros e acertos, onde os participantes da oficina tinham que encenar um ambiente adequado para a manipulação de alimentos e outro inadequado, baseados nos conhecimentos repassados a esta comunidade durante a oficina.

Resultados

Através da oficina realizada na comunidade com apresentação de slides sobre boas práticas de manipulação, foi possível mostrar a importância de serem adotadas as medidas de boas práticas de fabricação quanto a higienização das mãos e utilização de vestimentas adequadas na área de produção de alimentos.

A dinâmica dos erros realizada com as participantes da comunidade foi uma forma descontraída para que elas pudessem relatar o que haviam aprendido durante a oficina sobre boas práticas de fabricação.

Com as placas de cultivo com crescimento bacteriano, foi possível mostrar para a comunidade, que mesmo sem a visualização, os microrganismos estão presentes no ambiente e podem contaminar os alimentos, podendo deteriorar o produto ou nos casos dos microrganismos patogênicos provocar doença nos consumidores (Figura 1).

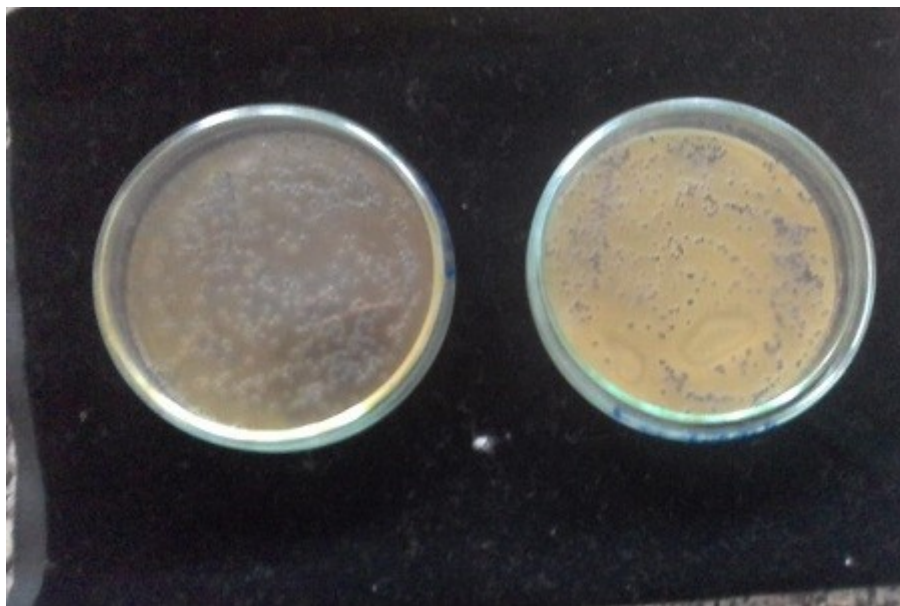


Figura 1. Placas de cultivo de *Staphylococcus aureus*.

Esta ação possibilitou transmitir conhecimentos sobre as boas práticas, ensinando para a comunidade os procedimentos que deverão ser adotados durante o processamento de alimentos, com o objetivo de garantir a qualidade do produto final e a segurança dos consumidores. O acompanhamento das atividades nas comunidades já atendidas é de extrema importância, pois, após as oficinas, os moradores relataram se sentirem sensibilizados e estimulados a empreender esforços para fazer o aproveitamento de plantas alimentícias.



Com isso, contribuimos para que a comunidade possa elaborar seus produtos de panificação com qualidade nutricional, agregando valor e segurança, possibilitando a comunidade a se desenvolver economicamente através da comercialização de seus produtos.

Essas atividades realizadas na Chácara Buriti complementam os trabalhos que vêm sendo executados desde o ano de 2006, e através da dinamização do programa de extensão Valorização de Plantas Alimentícias do Pantanal e Cerrado, espera-se que os conhecimentos ou experiências repassados/trocados/adquiridos pela equipe do projeto estejam contribuindo para a melhoria da vida das comunidades rurais que se dedicam à agricultura familiar, no Estado de Mato Grosso do Sul, em relação à venda e comercialização de produto à base de matérias-primas regionais.

Referências

Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Regularização de Empresas – Alimentos**. 2018. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/registros-e-autorizacoes/alimentos/empresas/boas-praticas-de-fabricacao>. Acesso em: 07 ago. 2018.

CÂNDIDO, C.J., SILVA, E.C., SENNA, I.B., KATO JR, H., SANTYOS, E.F., HIANE, P.A. Extração de compostos fenólicos, taninos e atividade antioxidante da bocaiúva. . In: Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, XXIV, Aracaju-Se, 2014. **Resumos**, CBCTA, 2014.

DAMASCENO JUNIOR, G. A.; SOUZA, P.R. (Orgs.). **Sabores do Cerrado & Pantanal: receitas e boas práticas de aproveitamento**. Campo Grande, MS: Ed. UFMS. 141 p.: il. Color; 21 cm. 2010.

SILVA, L. M. G. E. da; PRATES, M. F. de O.; BOGO, D.; BRAGA NETO, J. A. **Higiene e Boas Práticas na Manipulação de Frutos Nativos**. Campo Grande, MS: Ed. UFMS, 2017.

SILVA, E.C., CÂNDIDO, C.J., FRAGOSO, M.R., SANTOS, E.F., HIANE, P.A. Perfil de bioativos na laranjinha-de-pacu: Eficiência na extração aquosa e hidroacetônica. In: Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, XXIV, Aracaju-Se, 2014. **Resumos**, CBCTA, 2014.