



Capacitação de Produtores Agroecológicos Sobre Boas Práticas de Fabricação de Alimentos no Município de Marechal Cândido Rondon -PR: Relato de Experiência

Training of Agroecological Producers on Good Manufacturing Practices in the Municipality of Marechal Cândido Rondon-PR: Experience Report

LEONEL, Ana Paula da Silva¹; GRANDI, Adriana Maria de²; HERRMANN, Daniela da Rocha³; SILVA Ana Maria da⁴

¹ UNIOESTE, apslleonel@gmail.com; ² UNIOESTE, adrianadegrandi@yahoo.com.br; ³ UNIOESTE, daniherrmann85@yahoo.com.br; ⁴ UNIOESTE, anapesca2017@gmail.com

Eixo temático: Campesinato e Soberania Alimentar

Resumo: O trabalho teve como objetivo relatar a capacitação sobre Boas Práticas de Fabricação para produtores agroecológicos que fornecem produtos para a alimentação escolar pelo PNAE, no município de Marechal Cândido Rondon-PR. Na experiência foram abordados os seguintes temas: instalações e equipamentos, matéria prima, higiene e doenças transmitidas por alimentos. Utilizando uma metodologia teórico-prática os 25 produtores envolvidos puderam aprender, trocar saberes e sanar dúvidas sobre o tema. Pretende-se com a melhora na qualidade dos alimentos o fortalecimento agricultura familiar, incentivar o do consumo de alimentos orgânicos e agroecológicos, educação alimentar e nutricional, promoção do desenvolvimento local e formação de hábitos alimentares saudáveis.

Palavras-Chave: Produtores familiares; Segurança alimentar; Alimentação Escolar.

Keywords: Family producers; food security; school feeding.

Contexto

A região oeste do Paraná apresenta grande número de produtores rurais familiares desenvolvendo as mais diferentes atividades agropecuárias. O município de Marechal Cândido Rondon caracteriza-se pelo grande número de produtores familiares e economia baseada na agropecuária, destaca-se em nível nacional, com 1.076 estabelecimentos agropecuários com foco na lavoura, 36 na horticultura e fruticultura e 1.287 na criação de animais (IPARDES, 2016).

A agricultura familiar promove desenvolvimento econômico, emprega mão-de-obra e provê subsistência das famílias, sendo de importância para a economia nacional. O produtor rural familiar tem como alternativa de atividade econômica o processamento de matérias primas agropecuárias. Os produtores sabem realizar atividades de transformação destes produtos, mas ainda desconhecem os termos qualidade e segurança alimentar (KOPF, 2008; NASCIMENTO NETO, 2006).

Muitos avanços são observados na agropecuária brasileira, mas alguns gargalos ainda precisam ser resolvidos como, por exemplo, parte da produção de frutas e hortaliças no Brasil é perdida durante o transporte e comercialização. Estes problemas podem ser resolvidos com o processamento destes alimentos (OLIVEIRA



e SANTOS, 2015). O processamento mínimo de frutas e hortaliças pode ser uma maneira de crescimento e sustentação econômica de pequenas e médias propriedades (NANTES E LEONELLI, 2000). Já que geralmente as frutas e hortaliças são vendidas in natura pelo produtor, desta forma o processamento destes alimentos torna possível o desenvolvimento de produtos com maior valor agregado como geleias, doces, entre outros (KOPF, 2008).

Além disto, o processamento de outros alimentos é ótima opção de agregação de valor nas pequenas propriedades, como, por exemplo, panificados, pescado e leite. A produção e aproveitamento de alimentos são as bases das Políticas de Segurança Alimentar, já que estão relacionadas com a diminuição de custos, aumento de renda e produção de alimentos seguros. Onde podem ser preparados os seguintes alimentos: geleias, congelamento de legumes, queijo, iogurte, bolos, biscoitos, pães, linguiças, entre outros.

Neste contexto surge a importância do desenvolvimento de novas formas de preparo, armazenagem e utilização de alimentos, agregando valor aos produtos e diminuindo o desperdício. A Universidade Estadual do Oeste do Paraná (UNIOESTE) através do Centro de Ciências Agrárias possui diversos grupos de pesquisa relacionados à alimentos para consumo humano como leite, mel e processamento de carnes. A união dos produtores com a Universidade resulta em diversos trabalhos. Um destes projetos de pesquisa é o intitulado “Implantação de laboratório escola de práticas agroindustriais para processamento de pescado, leite, frutas e hortaliças com foco em alimentos orgânicos e agroecológicos”, que tem como uma das metas a capacitação a produtores e empreendedores para a inserção de produtos de origem animal e vegetal orgânicos e agroecológicos em diversos mercados com segurança. Desta forma foram realizadas capacitações que tiveram como objetivo a qualificação de produtores rurais familiares para a confecção de alimentos seguros, criação de novas receitas que atendam às necessidades regionais dos produtores, consumidores e escolas. Segue a descrição de experiência de uma das capacitações.

Descrição da Experiência

O início do trabalho se deu com a preparação dos temas que foram desenvolvidos durante a capacitação. Seguido do levantamento das necessidades na região relacionadas aos objetivos do projeto, para isto foram consultados pesquisadores, Prefeitura Municipal, Associação de produtores agroecológicos e produtores rurais familiares.

Foram realizadas pesquisas bibliográficas sobre boas práticas de fabricação, a partir destas foram confeccionados materiais didáticos.

Na capacitação foram empregadas as mais diferentes metodologias de ensino, para isto foi realizado um ensino teórico-prático, utilizando a linguagem expositiva dialogada e práticas. A capacitação foi realizada no Laboratório de Alimentos da

Cadernos de Agroecologia – ISSN 2236-7934 - Anais do XI Congresso Brasileiro de Agroecologia, São Cristóvão, Sergipe - v. 15, no 2, 2020.



Universidade Estadual do Oeste do Paraná, campus Marechal Cândido Rondon no ano de 2018.

Resultados

A capacitação envolveu 25 produtores agroecológicos que fornecem produtos para a alimentação escolar no município de Marechal Cândido Rondon – PR, através do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Os produtores entregam à prefeitura os mais variados produtos como panificados, frutas, hortaliças, doces, geleias entre outros.

No curso foram abordados os seguintes temas:

- 1- Instalações e equipamentos: local e utensílios adequados, abastecimento de água e sistema de esgoto, limpeza de equipamentos e utensílios, limpeza do local.
- 2- Matéria prima: armazenamento dos alimentos, origem, problemas, planejamento, meio de transporte e tratamento industrial, contaminação, controle de temperatura, prazos de validade.
- 3- Higiene e doenças transmitidas por alimentos: controle de pragas domésticas, doenças transmitidas por animais, vestimenta, procedimento para lavagem das mãos, recomendações para utilização de utensílios, descarte do lixo, contaminação cruzada, conceitos sobre microrganismos, doenças transmitidas por alimentos, contaminações química, física e biológica.

A capacitação iniciou-se com o repasse de conceitos básicos como a definição de Boas Práticas de Fabricação, características do manipulador de alimentos e segurança alimentar. Dentro dos temas desenvolvidos foram realizadas atividades práticas.

Foi realizada atividade prática com a observação de leveduras no microscópio (Figura 1), além disto, foram mostradas placas de Petri com cultura de microrganismos retirados de locais como pias, banheiros, maçanetas de portas e cabelos. Para demonstrar que muitas vezes o perigo na manipulação de alimentos é invisível a olho nu.





Figura 1. Atividade prática com produtores familiares, visualização de leveduras, 2018.



Figura 2. Atividade prática com produtores familiares sobre lavagem correta das mãos, 2018.

Também foi realizada a prática sobre lavagem das mãos (Figura 2), indispensável em Boas Práticas de Fabricação, duas voluntárias tingiram as mãos com tinta guache na cor azul e procederam a lavagem das mãos da forma que fazem comumente. Observou-se que a lavagem das mãos era realizada de forma ineficiente. Logo após foi repassada a forma correta da assepsia das mãos.

Os produtores relataram, em sua maioria, que nunca participaram de cursos de capacitação, mas tinha alguns conhecimentos prévios sobre Boas Práticas de Fabricação, desta forma houve uma grande troca de saberes e muitas dúvidas foram sanadas. Também declaram da satisfação de vender seus produtos para a prefeitura devido a garantia de pagamento.

Foram confeccionados certificados de participação para os produtores, para que estes apresentassem à prefeitura para garantir sua participação da venda de alimentos para o PNAE. Já que a capacitação surgiu devido a uma demanda da nutricionista da prefeitura, que necessitava de garantias sobre a preparação dos produtos entregues para a alimentação escolar. Desta forma apenas os produtores que realizaram o curso e foram certificados poderão participar da venda de alimentos.

Os produtores com base em conhecimentos aprendidos puderam adquirir habilidades, competências, que possibilitaram aplicar no seu cotidiano, para assim se beneficiarem e a comunidade.

A escolha do local das capacitações, Laboratório na Universidade, foi definida devido à importância de “trazer” os produtores até o local, para que eles pudessem compreender sua importância quanto a cidadãos no processo de ensino de uma universidade e na sociedade. Desta forma o trabalho engloba o tripé da universidade: ensino-pesquisa-extensão.



Além desta capacitação foram realizadas outras, com objetivos de fortalecimento da agricultura familiar, incluindo a agricultura orgânica e o desenvolvimento local. Pretende-se com a melhora na qualidade dos alimentos, o fortalecimento agricultura familiar, incentivo do consumo de alimentos orgânicos e agroecológicos, educação alimentar e nutricional, promoção do desenvolvimento local e formação de hábitos alimentares saudáveis.

Agradecimentos

UNIOESTE, CAPES e Prefeitura Municipal de Marechal Cândido Rondon.

Referências bibliográficas

IPARDES. **Caderno estatístico município de Marechal Cândido Rondon.** Disponível em: <http://www.ipardes.gov.br/cadernos/MontaCadPdf1.php?Municipio=85960>. Acesso em 20/06/2016.

KOPF, C. **Técnicas de processamento de frutas para a agricultura familiar.** Guarapuava: Editora Unicentro, 2008. 62p.

NANTES, J.F.D.; LEONELLI, F.C.V. A estruturação da cadeia produtiva de vegetais minimamente processados. **Revista FAE**, Curitiba, v.3, n.3, p.61-69, set./dez.2000.

NASCIMENTO NETO, F. **Recomendações básicas para a aplicação de boas agropecuárias de fabricação na agricultura familiar.** Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2006.

NASCIMENTO, K.O.; et al. Alimentos minimamente processados: uma tendência de mercado. **Revista Acta Tecnológica**, v.9, n.1, p.48-61, 2014.

OLIVEIRA, E.N.A.; SANTOS, D.C. **Tecnologia e processamento de frutos e hortaliças.** Natal: IFRN, 2015. 234p.