



VI CONGRESSO LATINO-AMERICANO  
X CONGRESSO BRASILEIRO  
V SEMINÁRIO DO DF E ENTORNO  
**12-15 SETEMBRO 2017**  
**BRASÍLIA- DF, BRASIL**

**Tema Gerador 4**

Educação em Agroecologia



## **Curso de boas práticas de manipulação de alimentos para produtores agroecológicos**

*Good manufacturing practices for agroecological producers*

ALVES, Débora Santana<sup>1,3</sup>; HIPÓLITO, Samantha dos Santos<sup>1,4</sup>;  
CARVALHO, Tais Reis<sup>1,5</sup>; LEMOS, Isabella Dias<sup>1,6</sup>; TASSI,  
Érika Maria Marcondes<sup>1,7</sup>; BETANHO, Cristiane<sup>2,8</sup>

<sup>1</sup>Universidade Federal de Uberlândia, Faculdade de Medicina, Nutrição; <sup>2</sup>Universidade Federal de Uberlândia, Faculdade de Gestão e Negócios; <sup>3</sup>deborasantanaalves21@gmail.com;

<sup>4</sup>saamyhp@gmail.com; <sup>5</sup>tairsscarvalho@gmail.com; <sup>6</sup>lemos\_isa@hotmail.com; <sup>7</sup>erikatassi@gmail.com;

<sup>8</sup>crisbetanho@gmail.com

### **Tema Gerador: Educação em agroecologia**

#### **Resumo**

Com o objetivo de garantir a qualidade dos alimentos que são vendidos na Feirinha Solidária da UFU, discentes do curso de Nutrição elaboraram um Curso de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos para os agricultores em transição agroecológica participantes do espaço. Foram abordadas as normas da Vigilância Sanitária, princípios básicos de rotulagem, elaborações dos produtos, manuseio e armazenamento adequado. A capacitação foi fundamental para aperfeiçoar os conhecimentos e técnica dos produtores, para uma produção adequada e venda segura dos alimentos. Foi observada a satisfação dos produtores após o curso que nas feiras seguintes, já prepararam e levaram produtos de panificação, conservas e vegetais minimamente processados. Muitos consumidores da Feirinha passaram a adquirir os novos produtos comercializados, com maior confiança na produção, garantia de adquirir um produto de qualidade, seguro, direto da fazenda e saudável.

**Palavras-chave:** Agroecologia; Produção; Capacitação; Elaboração.

#### **Abstract**

With the objective of ensure the quality of the foods that are sold in the Solidarity Market of UFU, students of the Nutrition course elaborated a Good Manufacturing Practices for agroecological producers transition participating in the space. The standards of Sanitary Surveillance, basic principles of labeling, elaboration of products, handling and adequate storage were discussed. The training was fundamental to improve the knowledge and technique of producers, for an adequate production and safe sale of food. The satisfaction of the producers was observed after the course that at the following fairs, already prepared and took minimally processed baking products, preserves and vegetables. Many consumers of Market started to buy the new products commercialized, with greater confidence in the production, guarantee of acquiring a product of quality, safe, direct of the farm and healthy.

**Keywords:** Agroecology; Production; Training; Elaboration.



VI CONGRESSO LATINO-AMERICANO  
X CONGRESSO BRASILEIRO  
V SEMINÁRIO DO DF E ENTORNO  
**12-15 SETEMBRO 2017**  
**BRASÍLIA- DF, BRASIL**

Tema Gerador 4

Educação em Agroecologia



## Contexto

A agroecologia é uma concepção que une os princípios ecológicos, socioeconômicos e agrônômicos, que busca minimizar os efeitos causados pela produção convencional. Os agricultores familiares são os que mais utilizam a agroecologia, na tentativa de otimizar a produção, garantindo a proteção do meio ambiente e sustentabilidade, além de uma melhor qualidade de vida (ALTIERI, 1999; ALTIERI, 2008).

Partindo dos princípios agroecológicos e da produção familiar, a economia solidária é uma forma dos pequenos produtores se unirem para produzir e comercializar os seus produtos, possibilitando melhor desenvolvimento e bem estar para o grupo. Com isso, os produtores podem se juntar e formar feiras para a comercialização dos seus produtos, garantindo um contato direto com os consumidores, uma renda e também valorizar o cultivo agroecológico (CUNHA, 2002; FINATTO, 2010; WUERGES et al, 2007).

Nas feiras ocorre a venda de alimentos *in natura* e alguns produtos como minimamente processados, pães, bolos, biscoitos, conservas e doces, sendo que é fundamental garantir a higiene na manipulação e produção de alimentos. Segundo Okura (2005), as intoxicações alimentares podem ocasionar diarreia, vômitos e outros distúrbios gastrointestinais. A fim de evitar complicações da ingestão de alimentos contaminados, é fundamental assegurar a condição microbiológica adequada dos produtos, para que assim os consumidores adquiram alimentos seguros, saudáveis e diretos do produtor na Feirinha Solidária da UFU.

Assim, com o objetivo de garantir a qualidade da elaboração de produtos comercializados na Feirinha Solidária da UFU, discentes e uma professora do curso de Nutrição da Universidade Federal de Uberlândia, organizaram um curso de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos (BPM). Essas discentes são participantes do projeto “Ocupar mercados e gerar renda: produção e comercialização em empreendimentos econômicos solidários”, vinculado ao Centro de Incubação de Empreendimentos Populares Solidários (Cieps), sendo que o Núcleo de Estudos em Agroecologia e Produção Orgânica da Universidade Federal de Uberlândia (NEA) também faz parte, e teve recursos aprovado em chamada pública e financiado pelo MCTI/MAPA/MDA/MEC/MPA/CNPq entre dezembro de 2013 e junho de 2016.

O curso foi realizado nos dias 4 e 5 de setembro de 2016, das 08h00min às 17h30min com intervalos para almoço e lanche. Foi destinado aos produtores agroecológicos vinculados ao projeto, e que comercializam os seus produtos na Feirinha Solidária da UFU. Essa capacitação foi fundamental para aperfeiçoar os conhecimentos dos produ-



VI CONGRESSO LATINO-AMERICANO  
X CONGRESSO BRASILEIRO  
V SEMINÁRIO DO DF e ENTORNO  
**12-15 SETEMBRO 2017**  
**BRASÍLIA- DF, BRASIL**

**Tema Gerador 4**

Educação em Agroecologia



tores, auxiliando na produção adequada, aumentando a oferta de produtos vendidos e também na manipulação correta durante a comercialização, possibilitando uma venda segura dos alimentos agroecológicos.

### **Descrição da experiência**

Ao acompanhar os produtores após o primeiro ano da Feirinha Solidária da UFU, foi observado que os mesmos gostariam de expandir suas vendas e aumentar as opções de produtos comercializados. Considerando que, não era conhecido quais novos produtos os agricultores gostariam de produzir e vender, se a manipulação desses alimentos estava sendo feita adequadamente, mantendo e preservando as características dos alimentos, seus valores nutricionais e a higiene. Desta forma, foi elaborado o curso de BPM para os agricultores.

O curso foi realizado para 25 produtores agroecológicos, sendo que a maioria frequenta a Feirinha Solidária da UFU para a comercialização dos seus alimentos. Todos receberam um material de apoio, com todas as informações da aula, e informações adicionais sobre receitas que podem ser elaboradas.

Foi dividido em duas partes, no período da manhã e no período da tarde dos dois dias. Em dois dias foram realizadas aulas teóricas em uma sala de aula do bloco 8c da Universidade Federal de Uberlândia, com temas sobre a manipulação dos alimentos, normas da Vigilância Sanitária, princípios básicos de rotulagem e também explicando todos os procedimentos realizados para a elaboração de cada produto, desde a produção, até o manuseio e o armazenamento adequado.

Também foram realizadas aulas práticas no Laboratório de Técnica e Dietética, do bloco 2u na Universidade Federal de Uberlândia, sobre a produção de bolos, conservas, doces em caldas, temperos e produtos minimamente processados, com o intuito de garantir uma produção segura e mais diversificada dos alimentos, também auxiliando no aproveitamento das frutas e hortaliças cultivadas.



**Figura 1.** Produção de doces em calda no curso de Boas Práticas de Manipulação.



**Figura 2.** Produção e comercialização de conserva de pimenta, jurubeba e pepino.

A Figura 1 mostra doces em calda sendo produzidos no curso e a Figura 2 mostra conservas de pimenta, jurubeba e pepino que posteriormente foram comercializadas na Feirinha Solidária da UFU. Durante o curso, os produtores foram bem participativos e uniram os conhecimentos adquiridos ao longo da vida com os passados pelos alunos de Nutrição, garantindo um produto seguro e saboroso.

Durante o curso foi exposto para os produtores que eles poderiam utilizar os alimentos da produção para a elaboração desses produtos, como a goiaba, que quando tem muita oferta, acaba não sendo vendida totalmente, mas que pode aproveitar para fazer



o doce de goiaba. Assim também para outros alimentos com maior quantidade e também para aqueles que não são muito conhecidos, como o ora-pro-nobis e o hibisco, podendo elaborar bolos e geleias, respectivamente.

Ao final do curso foi observado a dedicação dos produtores nas atividades, apesar da dificuldade inicial na parte prática, principalmente na higienização adequada antes da preparação e as vestimentas necessárias como sapatos fechados, sem adornos e uso de toucas. Para garantir um ótimo aprendizado foi dispendida uma atenção cuidadosa com os participantes.



**Figura 3.** Bolos, pães, biscoitos e doces comercializados na Feirinha Solidária da UFU.

A Figura 3 mostra as quitandas e doces na banca da feira, sendo que uma das produtoras passou a produzir somente esses tipos de produtos, garantindo uma ótima aceitação pelos clientes.

O curso foi considerado como muito produtivo, sendo que os alunos solicitaram novos cursos com diferentes temas, além de sempre questionarem e tirarem dúvidas com os alunos de Nutrição. Assim, garantindo um maior conhecimento para eles, além de produtos agroecológicos que são saudáveis, de qualidade e diversificados.



VI CONGRESSO LATINO-AMERICANO  
X CONGRESSO BRASILEIRO  
V SEMINÁRIO DO DF e ENTORNO  
**12-15 SETEMBRO 2017**  
**BRASÍLIA- DF, BRASIL**

**Tema Gerador 4**

Educação em Agroecologia



## **Análises**

Após o curso de Boas Práticas de Manipulação, os alunos do curso de Nutrição também acompanharam os produtores agroecológicos na Feirinha Solidária da UFU, observando e acompanhando a produção dos diferentes tipos de alimentos.

Observamos que os produtores ficaram muito satisfeitos e entusiasmados após o curso realizado, sendo que na primeira feira realizada já prepararam e levaram bolos, pães, doces, conservas e couve minimamente processada. Além disso, nas feiras, que acontecem todos os sábados, 08h30min às 12h00min, na Universidade Federal de Uberlândia, no bairro Santa Mônica, sempre verificamos a qualidade de alimento, a forma de armazenamento, e se necessário passando as orientações necessárias. Sendo que os próprios produtores sempre mostram também os seus produtos para verificar se estão fazendo de forma correta, tirando algumas dúvidas e solicitando a composição nutricional para incluir colocar nos rótulos dos alimentos.

Com isso, muitas pessoas passaram a adquirir os novos produtos comercializados, com uma confiança ainda maior na produção, com a garantia de adquirir um produto de qualidade, seguro, de produção agroecológica, direto da fazenda e saudável. Futuramente o grupo de alunos do curso de Nutrição farão análises microbiológicas para verificar a qualidade dos produtos e também realizarão mais cursos com os produtores, fazendo com que a Feirinha Solidária da UFU, que possui verduras e frutas agroecológicas, tenha um sucesso e uma produção cada vez melhor, respeitando os princípios agroecológicos.

## **Agradecimentos**

A nossa gratidão ao Cieps, por todo apoio aos alunos do projeto e também aos produtores. Este trabalho é resultado parcial do Núcleo de Estudos em Agroecologia e Produção Orgânica da Universidade Federal de Uberlândia, executado a partir do Centro de Incubação de Empreendimentos Populares Solidários (Cieps/PROEXC/UFU).

## **Referências bibliográficas**

ALTIERI, M. A. Agroecologia: bases científicas para una agricultura sustentable. Montevideo, Editorial Nordan–Comunidad, set. 1999.

ALTIERI, M. A. Agroecologia e dinâmica produtiva da agricultura sustentável. Porto Alegre: Editora da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, ed. 5, p. 117, julh. 2008.



VI CONGRESSO LATINO-AMERICANO  
X CONGRESSO BRASILEIRO  
V SEMINÁRIO DO DF e ENTORNO  
**12-15 SETEMBRO 2017**  
**BRASÍLIA- DF, BRASIL**

**Tema Gerador 4**

Educação em Agroecologia



CUNHA, G. C. Economia solidária e políticas públicas: reflexões a partir do caso do programa Incubadoras de Cooperativas da Prefeitura Municipal de Santo André, SP. Dissertação de Mestrado em Ciência Política. Universidade de São Paulo. São Paulo, p. 163, 2002.

FINATTO, R. A.; CORRÊA, W. K. Desafios e perspectivas para a comercialização de produtos de base agroecológica - o caso do município de Pelotas/RS. Revista Brasileira de Agroecologia. Porto Alegre, v.5, n.1, p. 95-105, 2010.

WUERGES, E. W. E.; SIMOM, A. A. E. Feiras livres como uma forma de popularizar a produção e o consumo de hortifrutigranjeiros produzidos com base na Agroecologia. Revista Brasileira de Agroecologia, v.2, n.2, 2007.