

Qualificação de pequenos empreendedores de alimentos em boas práticas de manipulação

Luisa Alberton¹
Fernanda Rossatto Machado¹
Juliana Leist Lauffer¹
Rômulo Aurélio Heldt¹
Cláudia Lunkes Schmitt¹
Paola Schmitt Figueiró¹
Simone Weschenfelder¹

¹ Universidade Feevale – Campus II ERS-239, 2755, Novo Hamburgo, RS- CEP 93525-075. E-mail: luisaalberton12@gmail.com

RESUMO

Boas práticas de manipulação são procedimentos de higiene que o manipulador de alimentos deve adotar desde a escolha dos produtos a serem utilizados no preparo, até a venda para o consumidor final. Muitos dos produtores de pequena escala não são devidamente qualificados para manipular alimentos, desta forma, a oferta de cursos de forma gratuita a comunidade levaria os pequenos empreendedores a produzir de forma mais higiênica e segura. Sendo assim, o projeto de Gestão e Empreendedorismo para o Desenvolvimento Local oferece auxílio desde como o produtor deve armazenar o alimento corretamente, até a chegada ao consumidor final. Essa é uma das temáticas que o projeto de extensão e pesquisa da Universidade Feevale de Novo Hamburgo, RS atua, onde alunos dos cursos de gestão, nutrição, gastronomia, entre outros, aplicam na prática a teoria que aprendem em sala de aula. O objetivo do presente trabalho foi relatar os desafios presentes na oferta de cursos para produtores na área da alimentação. Desta forma, foi realizada uma visita ao local de trabalho dos beneficiados a fim de conhecer melhor o ambiente e como é produzido os alimentos, além de ter a oportunidade de entrevistar os envolvidos na produção e criar um diagnóstico das fragilidades. Tendo em vista os resultados obtidos na visita, os alunos junto aos orientadores, utilizaram da RDC nº 216 ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária para criar um plano de ação e auxiliar na reeducação dos beneficiados. A partir deste plano de ação, os alunos têm a oportunidade de colocar em prática o seu conhecimento, ministrando oficinas, onde pautas como DTA's (doenças transmitidas por alimentos), boas práticas, conservação de alimentos e legislação são apresentadas para que posteriormente sejam aplicadas pelos manipuladores. Depois do conhecimento adquirido, os produtores colocam em prática aquilo que aprenderam, produzindo alimentos mais seguros. Lembrando que o projeto não certifica legalmente os beneficiados pelo curso de boas práticas, o intuito é orientar para que possam melhorar a estrutura do estabelecimento e a forma como manipulam os alimentos. Sendo assim, ressaltamos a importância do projeto tanto para quem se beneficia quanto para os alunos, que atuam em situações reais ao lado dos professores, ajudando a comunidade com o seu conhecimento que foi adquirido em sala de aula e posteriormente pode ser usado no seu âmbito acadêmico.

Palavras-chave: boas práticas; manipulação de alimentos; qualidade dos alimentos.

Agradecimento: A universidade FEEVALE pela oportunidade.

Resumo apresentado no II Simpósio Catarinense do Campo à Mesa, realizado de 22 a 26 de maio de 2023.
Eixo temático: Experiências de Ensino e Extensão em Ciências Agrárias.