

## **FORMAÇÃO EM PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS PARA EMPREENDIMENTOS ECONÔMICOS SOLIDÁRIOS DA REGIÃO DE CÁCERES – MATO GROSSO**

### **Introdução**

A essência da Economia Solidária são as pessoas, transformando os desafios e dificuldades em tentativas de superação da desigualdade social e econômica. As atividades de um empreendimento econômico solidário, geralmente são alicerçadas por saberes passado de geração para geração. Com o passar do tempo, o modo de produção atribuiu axigencias, no intuito de garantir a segurança alimentar.

A qualidade higiênico-sanitária é um fator de segurança alimentar que tem sido amplamente discutida, uma vez que as doenças transmitidas por alimentos contaminados têm aumentado consideravelmente (AKUTSU et al., 2005) ou da falta de conhecimento e/ou negligência dos manipuladores de alimentos quanto às Boas Práticas de Fabricação (STEFANELLO et al., 2009).

O conhecimento de diferentes alimentos é essencial para a aquisição de uma alimentação variada, o que constitui uma das premissas fundamentais para uma alimentação saudável (ROSSI et al., 2008).

Os processos de conservação são baseados na eliminação total ou parcial dos agentes que alteram os produtos ou na modificação de um ou mais fatores essenciais, de modo que o meio se torne não propício a proliferação de microrganismos ou atividade bioquímica (GAVA et al., 2008).

A formação em espaços formais e não formais desenvolvidos na região de Cáceres - MT, é integrante das atividades compreendidas no projeto de extensão denominado: Incubação e Fortalecimento dos Empreendimentos Econômicos Solidários e Sustentáveis do Pantanal e Baixada Cuiabana – INCUBAR, financiado pela Secretaria Nacional de Economia Solidária – SENAES, Ministério do Trabalho e Emprego – MTE, executado pelo Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico – CNPq.

Com base nos procedimentos de Boas Práticas de Fabricação (BPF) e a importância dos métodos de conservação para qualidade e conseqüentemente maior vida de prateleira dos produtos, o presente trabalho objetiva tornar público a formação em práticas de manipulação e conservação de alimentos no empreendimento econômico solidário Acooperfron (Associação de Cooperação da Agricultura Familiar Camponesa da Fronteira), pertencente a região de Cáceres – Mato Grosso.

### **Metodologia**

O grupo da agricultura familiar que recebeu formação, pertence à Feira de Economia Solidária e Agroecologia – FEISOL, realizada semanalmente no município de Cáceres – MT.

Os produtores são integrantes da Associação de Cooperação da Agricultura Familiar Camponesa da Fronteira – Acooperfron, pertencente do Assentamento Sapiquá, atuando na produção de hortaliças na perspectiva agroecológica e no processamento de pães, doces e queijos.

As atividades das oficinas ocorreram durante cinco dias, totalizando uma carga horária de 20 horas e tiveram duas etapas (teoria e prática) onde foram abordadas as práticas de manipulação e conservação de alimentos. Estas oficinas foram realizadas no período de colheita dos produtos cultivados e produzidos na perspectiva agroecológica. Inicialmente

houve o reconhecimento “*in loco*” da realidade vivenciada pelos agricultores para nortear a didática a ser seguida nas atividades.

Durante as oficinas houve atividades teóricas e práticas, com a abordagem participativa utilizando a metodologia do “aprender fazendo”, que levassem a troca de experiências e saberes relacionado aos temas: limpeza e higiene dos alimentos, tipos de conservação, manipulação de alimentos, doenças transmitidas por alimentos, contaminação cruzada, tipos de embalagens, entre outros. Como recursos didáticos foram utilizados, dinâmicas, apostila e apresentação de slides voltados ao tema.

As atividades desenvolvidas pela equipe do Núcleo Unemat – Unitrabalho, teve como base teórica, a Resolução – RDC nº 49, de 31 de outubro de 2013 e a Cartilha sobre Boas Práticas para Serviço de Alimentação (BRASIL, 2004), como referências norteadoras das atividades e procedimentos necessários para a implantação e execução das Boas Práticas de Fabricação, além do material desenvolvido sobre as técnicas para a conservação de alimentos. As mesmas foram aplicadas na prática, considerando a possibilidade física da agroindústria e necessidade do empreendimento.

Ao final da formação, foi realizado um diálogo e posteriormente ocorreu degustação dos produtos desenvolvidos durante a formação, onde foi possível avaliar o trabalho aplicado.

## **Resultados e discussão**

Os participantes tiveram a oportunidade de apresentar os produtos desenvolvidos, relatando o fluxograma da produção e destacando o que era de mais relevante nas técnicas aplicadas. Em seguida, os participantes degustaram as preparações e compartilharam a refeição tendo através do contato sensorial uma importante descoberta de sabor, textura e aroma.

Pode-se observar que a vivência das práticas ensinadas, levou aos agricultores, uma reflexão sobre a necessidade de mudança de comportamento para o hábito da produção e autoconsumo. Proporcionando qualidade nos produtos destinados ao consumo familiar e comercial, garantindo saúde, emprego e renda.

## **Conclusões**

Os resultados obtidos reforçam a importância da conscientização dos agricultores/as para a utilização de práticas adequadas para o processamento de alimentos.

Contribuindo na qualidade do produto e assim obtendo maior aproveitamento da matéria prima e redução de perdas por eventual contaminação. Além disso, a vida de prateleira dos produtos torna-se maior, havendo aplicação de técnica adequada. Isso contribui para segurança alimentar e nutricional do consumidor.

**Palavras-Chave:** conservação; microbiologia; contaminação cruzada.

## **Fomento**

Instituto Federal de Mato Grosso – IFMT.

Universidade do Estado de Mato Grosso – UNEMAT.

## **Referências**

AKUTSU, R. C.; BOTELHO, R. A.; CAMARGO, E. B.; SÁVIO, K. L. O.; ARAÚJO, W. C. Adequação das boas práticas de fabricação em serviços de alimentação. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 18, n. 3, p. 419-427, maio/jun. 2005.

BRASIL. Agência Nacional de vigilância Sanitária - Cartilha sobre Boas Práticas para serviços de alimentação – **Resolução RDC nº 216/2004**. 3ªed. Brasília, DF.

BRASIL. **Resolução – RDC nº 49, 31 de Outubro de 2013**. Regulamento técnico para o exercício de atividade de interesse sanitário do microempreendedor individual, do empreendimento familiar rural e do empreendimento econômico solidário. Brasília: Agência Nacional de Vigilância Sanitária, 2013.

GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; FRIAS, J. R. G. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: **Nobel**, 2008.

ROSSI, A.; MOREIRA, E. A. M.; RAUEN, M. S. Determinantes do comportamento alimentar: uma revisão com enfoque na família. **Revista Nutrição**, Campinas, v. 21, n. 6, dez. 2008.

STEFANELLO, C. L.; LINN, D. S.; MESQUITA, M. O. Percepção sobre Boas Práticas por cozinheiras e auxiliares de cozinha de uma UAN do noroeste do Rio Grande do Sul. **Vivências**, Erechim, v. 5, n. 8, p. 93-98, 2009.