

CAPACITAÇÃO EM BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA COMUNIDADES NÃO TRADICIONAIS DE MATO GROSSO DO SUL

Área temática da ação: Tecnologia e Produção

Coordenadora da ação: Ieda Maria Bortolotto¹

Autores: Lucas Kenzo Shimabukuro Casimiro², Amanda Gomes Macedo³

Luciana Miyagusku⁴, Danielle Bogo⁴

RESUMO: As doenças transmitidas por alimentos, que são provocadas pela ingestão de água ou alimento contaminado, são problema de saúde pública porque aumentam as taxas de mortalidade e morbidade. Para reduzir ou evitar a contaminação dos alimentos são utilizadas as Boas Práticas de Fabricação. Essas práticas são um conjunto de medidas que todo serviço de alimentação deve adotar para garantir qualidade higiênica e conformidade dos produtos alimentícios com a legislação. A ação de extensão teve como objetivo transmitir às comunidades a importância das Boas Práticas de Fabricação para a confecção de alimentos seguros e com qualidade sensorial e nutricional para os consumidores. Foram executadas oficinas em diferentes locais com a intenção de orientar as comunidades sobre aplicação e necessidade de utilização das Boas Práticas de Fabricação na elaboração de produtos alimentícios. O resultado das oficinas foi a transmissão da importância de serem adotadas medidas de Boas Práticas de Fabricação para a manipulação de alimentos de forma adequada, para garantir a fabricação de produtos seguros e com qualidade das comunidades para os consumidores.

Palavras-chave: qualidade, segurança, alimentos

1 INTRODUÇÃO

As doenças transmitidas por alimentos contribuem para as taxas de morbidade em países da América Latina, o que faz com que a qualidade sanitária seja um fator de segurança alimentar (AKUTSU et al., 2005). As doenças são causadas por meio de ingestão de água ou alimento contaminado (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2018).

¹Docente do Curso de Biologia, Instituto de Biociências (INBIO), Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS),

²Discente do Curso de Tecnologia em Alimentos, Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Alimentos e Nutrição (FACFAN), UFMS.

³Discente do Curso de Nutrição, FACFAN, UFMS.

⁴Docente do Curso de Tecnologia em Alimentos, FACFAN, UFMS.

Neste contexto, a segurança de alimentos está ligada à possibilidade de contaminação do produto alimentício por agentes físicos, químicos ou biológicos (BRUNO, 2010) e as condições sanitárias dos locais de manipulação e a saúde dos manipuladores são pontos de contaminação, o que pode comprometer a segurança e qualidade dos alimentos, podendo causar dano a saúde dos consumidores (SOUZA, 2017).

A qualidade higiênica evita a contaminação de alimentos, envolvendo questões relacionadas à produção e comercialização de produtos alimentícios (BRUNO, 2010). Para garantir a qualidade e segurança do alimento, as boas práticas de fabricação (BPF) são utilizadas em produtos, processos e serviços (TOMICH et al., 2005). Essas práticas são um conjunto de medidas que os serviços de alimentação devem adotar para garantir qualidade sanitária e conformidade dos produtos alimentícios com a legislação (ANVISA, 2018).

Desta forma, o objetivo do presente trabalho foi orientar as comunidades sobre boas práticas fabricação para que elas pudessem elaborar produtos com qualidade e de forma a garantir a proteção dos consumidores com relação as doenças transmitidas por alimentos.

2 DESENVOLVIMENTO

O projeto “Boas Práticas de Fabricação” é uma das ações de extensão vinculadas ao programa “Valorização de Plantas Alimentícias do Pantanal e do Cerrado”. O programa têm por objetivo valorizar os frutos nativos dos biomas Pantanal e Cerrado, apresentando para as comunidades receitas que podem ser elaboradas utilizando os frutos regionais.

O objetivo da ação foi transmitir para as comunidades noções de boas práticas de fabricação para a elaboração de produtos alimentícios, visando a confecção de alimentos com qualidade e segurança para os consumidores.

As boas práticas de fabricação foram repassadas às comunidades por meio de oficinas teóricas utilizando cartazes sobre higienização das mãos e doenças transmitidas por alimentos, e com exposição de placas de cultivo com crescimento microbiológico para comparação de fruto sujo, fruto lavado em água corrente, fruto sanitizado, mão suja, mão lavada em água corrente e mão higienizada, com o intuito

de melhorar a qualidade das receitas já utilizadas pelas comunidades e apresentando novas receitas com frutos presentes na região.

Em 02/09/2017 foi apresentada oficina sobre boas práticas de fabricação para alunos de cursinho, em que foi palestrada a importância da higienização das mãos e utilização de vestimentas adequadas para a manipulação de alimentos.

Em 11/11/2017, foi ministrada oficina sobre boas práticas de fabricação no Curso de Plantas Alimentícias do Pantanal e Cerrado, em que foi apresentada a importância das boas práticas quanto a higienização das mãos e frutos para redução de contaminação microbiológica.

Em 01/12/2017 foi realizada oficina sobre boas práticas de fabricação na Associação Produtiva do Assentamento Bandeirantes (APAB), onde foi palestrada a importância das boas práticas para a produção de alimentos seguros e com qualidade.

3 ANÁLISE E DISCUSSÃO

Para os alunos do cursinho, foi possível demonstrar noções de boas práticas quanto a higienização das mãos e utilização de vestimentas adequadas para o processamento de alimentos, de forma a garantir a produção de alimentos com segurança e qualidade (Figura 1).

Figura 1 – Oficina sobre Boas Práticas de Fabricação com alunos de cursinho, em 02/09/2017, com aula expositiva.



No Curso de Plantas Alimentícias do Pantanal e Cerrado, foi possível mostrar aos participantes a necessidade de adotar as boas práticas de fabricação para reduzir a possibilidade de contaminação dos alimentos (Figura 2).

Figura 2 – Oficina no Curso de Plantas Alimentícias do Pantanal e Cerrado, em 11/11/2017, com demonstração de crescimento microbiano em meios de cultura em placas de cultivo.



Na oficina realizada no Assentamento Bandeirantes, foi possível transmitir à comunidade a importância das boas práticas de manipulação para a elaboração de produtos alimentícios com qualidade e segurança para os consumidores (Figura 3).

Figura 3 – Oficina de Boas Práticas na APAB, em 01/12/2017, com apresentação de cartazes e placas de cultivo.



4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

As oficinas sobre boas práticas de fabricação demonstraram para as comunidades a necessidade de serem implementadas medidas de boas práticas para a confecção de produtos alimentícios com qualidade sensorial, nutricional e com segurança para os consumidores.

5 REFERÊNCIAS

AKUTSU, R. de C.; BOTELHO, R. A.; CAMARGO, E. B.; SÁVIO, K. E. O.; ARAÚJO, W. C. Adequação de boas práticas de fabricação em serviços de alimentação.

Revista de Nutrição, Campinas, v. 18, n. 3, p. 419-427, mai.-jun., 2005.

TOMICH, R. G. P.; TOMICH, T. R.; AMARAL, C. A. A.; JUNQUEIRA, R. G.; PEREIRA, A. J. G. Metodologia para avaliação das boas práticas de fabricação em indústrias de pão de queijo. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, Campinas, v. 25, n.1, p. 115-120, jan.-mar., 2005.

BRUNO, P. Alimentos seguros: a experiência do sistema S. **Boletim Técnico do SENAC: A Revista da Educação Profissional**, Rio de Janeiro, v. 36, n. 1, jan.-abr., 2010.

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: 09 jul. 2018.

Ministério da Saúde. **Doenças transmitidas por alimentos**. 2018. Disponível em: <<http://portalms.saude.gov.br/saude-de-a-z/doencas-transmitidas-por-alimentos>>. Acesso em: 10 jul. 2018.

SOUZA, A. M. de. **Doenças Transmitidas por Alimentos: Fatores Associados às Contaminações e Principais Bactérias Causadoras de Surtos Alimentares**.

Lauro de Freitas, 2017. Trabalho de Conclusão de Curso em Nutrição, Faculdade UNIME.