19º Encontro Conversando sobre Extensão (CONEX) e 4º EAEX - Encontro Anual de Extensão (EAEX)

Resumo Expandido Modalidade A: "Apresentação de programas, projetos, ações, atividades e pesquisas advindas da extensão universitária"

ÁREA TEMÁTICA:

( ) COMUNICAÇÃO

( ) CULTURA

( ) DIREITOS HUMANOS E JUSTIÇA

( ) EDUCAÇÃO

( ) MEIO AMBIENTE

( ) SAÚDE

(X) TECNOLOGIA E PRODUÇÃO

( ) TRABALHO

CAPACITAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS PROCESSADOS PELO EMPREENDIMENTO FAMILIAR RURAL

Luana Carolina Ruths [1]

Lemuel Cordeiro [2]

Taciani Moreira Machado [3]

Guilherme de Almeida Souza Tedrus [4]

Resumo: O trabalho refere-se ao curso de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos Processados pelo Empreendimento Familiar Rural, realizado em parceria com o Instituto de Desenvolvimento Rural do Paraná (IDR-PR), que convidou produtores a participarem do curso realizado nas instalações da propriedade de uma produtora rural em Carambeí-PR. Há o interesse por meio dos produtores em se adequar ao estabelecido pela Resolução SESA 004/2017 que regulamenta a produção de alimentos da agricultura familiar, visando o controle sanitário. Dessa forma, o curso teve como objetivo orientar e incentivar a implantação de boas práticas na fabricação através de apoio técnico para a adequação das instalações, conforme os requisitos legais, garantindo a produção de alimentos seguros e proporcionando melhoria de renda do agricultor familiar. O curso foi preparado e ministrado conforme os itens estabelecidos no regulamento técnico sobre boas práticas de fabricação de alimentos processados pelo empreendimento familiar rural e teve uma boa interação com as produtoras, por meio

[1] Estagiária; Universidade Estadual de Ponta Grossa; Engenharia de Alimentos; luhcaroll@hotmail.com.

[2] Estagiário; Universidade Estadual de Ponta Grossa; Engenharia de Alimentos; lemuelcordeiro1@outlook.com.

[3] Engenheira Agrônoma; Instituto de Desenvolvimento Rural; Carambeí; taciani@idr.pr.gov.br.

[4] Coordenador do projeto; Universidade Estadual de Ponta Grossa; Departamento de Engenharia de Alimentos; gastedrus@uepg.br.

de perguntas e das discussões sobre os temas abordados. Conclui-se que as orientações dadas durante o curso foram importantes para as produtoras rurais e para a experiência dos acadêmicos.

Palavras-chave: Boas práticas de fabricação. Empreendimento rural. Legislação.

NOME DO PROGRAMA OU PROJETO

Projeto de Extensão: Apoio aos pequenos produtores rurais da região dos Campos Gerais e da região de Maringá – 2ª edição

PÚBLICO-ALVO

O público-alvo trata-se de pequenos produtores rurais na região dos Campos Gerais, especificamente do município de Carambeí- PR, que estão interessados em melhorias nas suas atividades e na futura regulamentação de seus produtos.

MUNICÍPIOS ATINGIDOS

Carambeí – PR

LOCAL DE EXECUÇÃO

As ações extensionistas do projeto são realizadas em visitas aos produtores do município de Carambeí.

JUSTIFICATIVA

A Resolução SESA 004/2017 regulamenta a produção de alimentos da agricultura familiar, visando o controle sanitário e garantindo alimentos de maior qualidade, sendo assim, para a valorização e formalização dos produtos desenvolvidos no empreendimento familiar

rural, é necessária a orientação dos produtores por meio de cursos e materiais didáticos, visando sua adequação aos aspectos legais e sanitários do empreendimento.

OBJETIVOS

Dentre os principais objetivos estão orientar e incentivar a implantação de boas práticas na fabricação de alimentos do empreendimento rural através de cursos ministrados e capacitar os produtores para a adequação das instalações, conforme os requisitos da Resolução SESA nº 04/2017, bem como dos procedimentos para garantir a produção de alimentos seguros, proporcionando melhoria de renda e vida do agricultor familiar.

METODOLOGIA

O projeto possui uma equipe composta por acadêmicos de engenharia de alimentos e um professor de engenharia de alimentos que coordena as atividades, e tem, como parceiro, o Instituto de Desenvolvimento Rural do Paraná (IDR-PR). As ações desenvolvidas no projeto iniciaram-se com a indicação de pequenas produtoras pelo IDR de Carambeí, as quais apresentavam interesse em se adequar aos requisitos da legislação para as boas práticas de produção de alimentos do empreendedorismo familiar rural. Foi realizada uma visita de diagnóstico pela equipe do projeto, e, com base nesse diagnóstico inicial, foi proposto e programado o curso, que foi agendado para ser realizado nas instalações da casa de uma produtora rural em Carambeí-PR.

Para a realização do curso, foram elaborados slides e material didático conforme os itens estabelecidos no Regulamento técnico sobre boas práticas de fabricação de alimentos processados pelo Empreendimento Familiar Rural, vigentes desde a publicação da Resolução SESA nº 04/2017. O item 7.1 da Resolução estabelece que a capacitação, por meio de cursos, deve conter os seguintes assuntos: contaminação de alimentos, com enfoque nos perigos químicos, físicos e microbiológicos; doenças transmitidas por alimentos (DTA); seleção de matéria-prima e higienização de alimentos; cuidados pessoais, com enfoque no uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPI's); higienização de utensílios, de equipamentos e

dos ambientes interno e externo; qualidade da água, manejo de resíduos; e sistema de garantia da produção segura de alimentos. Foram abordadas ainda, as Boas Práticas na Fazenda, já que a produtora que cedeu espaço para o curso, possui uma leiteria, dessa forma, foram ministrados itens como as boas práticas de ordenha; higiene de equipamentos e ambientes; manutenção e bem-estar dos animais.

O curso contou com 9 participantes, dentre as quais havia produtoras de mel, iogurte, conservas e geleias. No início do curso, foi aplicado um questionário pré-curso, com objetivo de avaliar de forma simples e rápida os conhecimentos prévios das participantes a respeito dos assuntos que seriam abordados, de forma a podermos verificar os pontos que necessitavam de um maior aprofundamento. No final do curso, foi entregue o mesmo questionário para os participantes, para verificação da aprendizagem. Foram entregues também questionários para avaliação da dinâmica do curso, ou seja, para verificar se o curso atendeu às expectativas dos participantes.

RESULTADOS

O curso de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos Processados pelo Empreendimento Familiar Rural foi realizado e planejado para atender a demanda prevista de capacitação dos empreendedores familiares rurais, pois este é um dos pré-requisitos para que esses possam obter a autorização de iniciar a produção legalmente no munícipio. O curso contou com abordagens dos conteúdos de forma objetiva e de fácil entendimento. Foi uma troca de experiências entre as produtoras e a equipe do projeto, onde se buscou aprender os procedimentos técnicos e sanitários para a produção de alimentos, havendo boa interação com as produtoras, por meio de perguntas e das discussões sobre os temas abordados.

Foi aplicado aos participantes um questionário pré- curso, com objetivo de avaliar de forma simples e rápida seus conhecimentos prévios. No final do curso, foi entregue o mesmo questionário para os participantes, para verificação da aprendizagem. Verificou-se um bom conhecimento prévio dos participantes, e praticamente a manutenção e aprimoramento desse entendimento inicial.

Como forma de avaliação do curso, foi elaborado um questionário, com uma escala de notas de 1 a 5, a fim de avaliar o conteúdo ministrado e a objetividade e preparação dos palestrantes. Em uma escala de 1 a 5 (péssimo a excelente), a avaliação média do conteúdo ministrado foi considerada 4,5, ou seja, a avaliação ficou entre bom e excelente, demonstrando que o curso atingiu os objetivos propostos.

Dessa forma, o curso de BPF atingiu os objetivos e atendeu os requisitos estabelecidos na Resolução SESA 004/2017 de capacitação de empreendedores familiares rurais, capacitação essa essencial para regularização da atividade. Ao mesmo tempo que contribuiu para o fortalecimento da parceria com o IDR de Carambeí e proporcionou a experiência de preparação, organização, planejamento e de ministrar o curso para as acadêmicas, auxiliando em atividades que no futuro terão profissionalmente.

Figura 1 – Curso Boas Práticas de Fabricação de Alimentos Processados pelo Empreendimento Familiar Rural



Legenda: Entrega simbólica de certificado aos participantes do curso.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Através dos resultados obtidos com o curso ministrado, constata-se que houve interesse e uma boa avaliação por meio dos produtores aos conteúdos e palestrantes, evidenciando que os objetivos estabelecidos foram atingidos. Além disso, com a continuidade do acompanhamento à produtora, que inicialmente requisitou orientação para se adequar aos requisitos da legislação, nota-se que esta aderiu as propostas, buscando construir uma ótica diferenciada sobre a importância da qualidade e das práticas de fabricação de alimentos,

adequando seus métodos e instalações, de maneira a incentivar sua permanência no campo e no ramo de produção rural de qualidade e regulamentada.

As atividades desenvolvidas no projeto e o curso ofertado foram de extrema importância não só às produtoras, mas aos acadêmicos, que participaram de toda a elaboração das atividades e vivenciaram as dificuldades de transmitir de forma simples as orientações legais para a capacitação das produtoras, pesquisaram os assuntos, prepararam os slides do curso, bem como os materiais entregues aos participantes, e ministraram os cursos em conjunto com o coordenador do projeto, demonstrando a real interação entre a pesquisa, ensino e extensão. A parceria com o IDR de Carambeí, que vem se fortalecendo cada vez mais, tem demonstrado ser valioso na busca de melhorias na produção dos empreendimentos familiares rurais, havendo o interesse mútuo na continuidade do projeto nesta comunidade.

APOIO

Agradecemos à Pró-Reitoria de Extensão e Assuntos Culturais da Universidade Estadual de Ponta Grossa pela bolsa cedida à acadêmica Luana Carolina Ruths.

REFERÊNCIAS

BRASIL, Resolução SESA 004. Empreendimento familiar rural. Secretaria de Estado da Saúde do Paraná, 2017. Disponível em: <https://www.saude.pr.gov.br/sites/default/arquivos_restritos/files/documento/2020-04/resolucaofamiliarrural0042017_0.pdf>. Acesso em 25/09/2021.