

Introdução

A formação em espaços formais e não formais sob a relevância de organização dos modos de trabalhos para a supressão dos costumes hegemônicos do sistema econômico capitalista, discute a auto-organização sob a perspectiva da economia solidária em prol do desenvolvimento territorial, integrando parte 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.

A comercialização de alimentos tradicionais, além de agregar maior valor aos produtos rurais, tem como finalidade resgatar a história e a cultura presentes nesses alimentos (ZUIN e ZUIN, 2008).

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; possivelmente ocorre em consequência do reaquecimento e da refrigeração inadequados, da preparação de alimentos com muita antecedência (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).

Considerando-se a importância da adoção de procedimentos de Boas Práticas de Fabricação (BPF) em toda cadeia produtiva dos Empreendimentos Econômicos Solidários, a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e o fortalecimento desses grupos no mercado, o presente trabalho objetiva socializar uma experiência de formação em BPF para produtores rurais da região de Cáceres – Mato Grosso.

Metodologia

O primeiro contato verbal com os produtores da agricultura familiar foi na Feira de Economia Solidária e Agroecologia – FEISOL, realizada semanalmente no município de Cáceres – MT.

Os grupos selecionados para execução da formação foi o grupo de mulheres Camponesas do Vale do Sol, pertencente do Assentamento Nova Conquista/Paiol, que trabalham no processamento de pães, bolos e biscoitos; e o grupo de produtores 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.

Após levantamento dos produtos comercializados na feira, foi proposta uma visita técnica pela equipe do Núcleo Unemat – Unitrabalho, ao local de produção e beneficiamento dos alimentos.

Nesta visita foi possível conhecer a realidade e estrutura física da agroindústria, os processos de fabricação dos produtos, a equipe de trabalho e identificar as necessidades de aperfeiçoamento e dúvidas quanto à produção de alimentos.

Posteriormente algumas atividades foram pactuadas pelo grupo de produtores rurais e Núcleo Unemat – Unitrabalho, onde foi discutido e proposto, um programa de formação em BPF, empregando 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 e dos Procedimentos Operacionais Padronizados.

A abordagem metodológica da atividade foi estruturada coletivamente considerando as observações e possibilidades da equipe técnica, e também as condições e necessidades da realidade local.

A formação ocorreu nas instalações da agroindústria, durante cinco dias, totalizando uma carga horária de 20 horas. Foi elaborado um material didático para facilitar a apresentação teórica, por meio do programa *Microsoft Office PowerPoint 2010*. O conteúdo programático abordou os temas: doenças transmitidas por alimentos (DTA's); fontes de contaminação dos produtos a partir da manipulação de alimentos; introdução a microbiologia dos alimentos; contaminação cruzada; uso de equipamentos de proteção individual (EPI); técnica de higienização correta das mãos; e métodos seguros para manipulação e armazenamento de alimentos.

Como método de ensino, utilizaram-se exercícios práticos, ilustrações dos conceitos e dinâmicas em grupo.

Ao final da formação, foi realizado um diálogo e aplicado questionário com perguntas fechadas de avaliação do curso, objetivando avaliar a percepção dos integrantes quanto às ações desenvolvidas pela equipe do Núcleo Unemat – Unitrabalho.

Resultados e discussão

No decorrer da formação, pode-se constatar o interesse dos participantes quanto aos temas abordados, principalmente nas atividades com base em construção coletiva, possibilitando aos mesmos a identificação das suas limitações e fragilidades com relação aos processos de trabalho.

A avaliação do trabalho desenvolvido pela equipe do Núcleo Unemat – Unitrabalho, quanto às atividades propostas e desenvolvidas durante os cinco dias, mostrou-se objetiva, de fácil assimilação e eficaz.

Conclusões

Constatou-se a eficácia da formação em Boas Práticas de Fabricação e Procedimentos Operacionais Padronizados aos produtores rurais, além da significativa interação da equipe do Núcleo Unemat – Unitrabalho, na contribuição para o desenvolvimento social e de saúde para os grupos que receberam a formação e para a sociedade. Proporcionando maior suporte técnico e reafirmando a necessidade da formação desses empreendimentos.

Palavras-Chave: formação; BPF; manipulação de alimentos.

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 n° 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.

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.

ZUIN, F. S.; ZUIN, P. B. Produção de alimentos tradicionais contribuindo para o desenvolvimento local/regional e dos pequenos produtores rurais. **Revista Brasileira de Gestão e Desenvolvimento Regional**, Taubaté, SP, v. 4, n. 1, p. 109-127, 2008.

