



ENERGIA E ALIMENTOS

XVI Seminário de Iniciação Científica
XIII Jornada de Pesquisa
IX Jornada de Extensão

UNIJUI . 23 a 26 de setembro de 2008



USO DE TECNOLOGIAS E BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA MELHORIAS NA AGROINDÚSTRIA FAMILIAR DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL NA REGIÃO NOROESTE - RS¹

Angela Maria Fiorentini², Vera Maria Klajn³, Dione De Marchi⁴, Denise Gewher⁵, Tenisa Kinalski⁶

INTRODUÇÃO: A região noroeste do estado do Rio Grande do Sul caracteriza-se por ter a agricultura como papel importante no seu contexto econômico, além de possuir um crescente número de agroindústrias familiares, e indústrias de pequeno e médio porte. O desenvolvimento agroindustrial foi definido como uma das prioridades da região, para o que é necessário domínio científico e tecnológico e mão de obra especializada. A área da agroindústria familiar tem destaque neste quadro, se evitando assim a grande exportação dos alimentos in natura, agregando valor aos produtos aqui produzidos. Neste sentido, a identificação das necessidades de melhorias, a capacitação, e a implantação e/ou implementação e acompanhamento das necessidades de melhorias e condições higiênico-sanitárias de Boas Práticas de Fabricação (BPF), são de extrema importância para a garantia da qualidade e segurança alimentar dos produtos alimentícios produzidos e comercializados e está fundamentado em aspectos considerados básicos para promoção do desenvolvimento rural sustentável, respeitando sempre a legislação vigente e sendo estabelecido de forma sistêmica, articulando recursos humanos e financeiros, solidários e comprometidos com o desenvolvimento e fortalecimento da agricultura familiar da região. No presente projeto busca-se alcançar os seguintes objetivos: - Identificar as necessidades de melhorias no processo produtivo nas agroindústrias de produtos de origem animal; - Diagnosticar as condições higiênico-sanitárias no processo produtivo; - Capacitar, implantar, implementar e monitorar as BPF e os Procedimentos Operacionados de Produção (POPs) nas agroindústrias, garantindo a segurança alimentar dos produtos elaborados; - Disponibilizar tecnologias para aperfeiçoar produtos já elaborados, bem como o desenvolvimento de novos produtos, otimizando a matéria-prima existente. **MATERIAL E MÉTODOS:** Farão parte desse projeto agroindústrias familiares produtoras de alimentos de origem animal pertencentes à região Noroeste/RS, envolvendo 15 agroindústrias por ano, num período de dois anos. Inicialmente, realizar-se-á contato in loco com as agroindústrias para uma sensibilização e conscientização da importância do desenvolvimento desse trabalho. O instrumento para a coleta de dados das necessidades de melhorias constituir-se-á de um questionário semi-estruturado e posteriormente, serão avaliadas as condições higiênico-sanitárias das agroindústrias através da aplicação de check list, conforme formulário recomendado pela RDC 275/02 (ANVISA). Serão ministrados cursos de capacitação sobre BPF aos manipuladores, com duração de 40 horas. A partir dos resultados obtidos da aplicação do questionário semi-estruturado e do check list, estabelecer-se-á as etapas para a implantação e /ou implementação BPF e POPs. Após a realização das adequações, a equipe de trabalho aplicará um novo *check list* e na seqüência subsidiará tecnicamente na elaboração do Manual de BPF e dos POPs, conforme regulamenta a legislação (Portaria SVS/MS 326/97, Portaria MAPA 368/97, Portaria SVS/MS 1428/93 e RDC 275/02 ANVISA). Assessoria e monitoramentos



ENERGIA E ALIMENTOS

XVI Seminário de Iniciação Científica
XIII Jornada de Pesquisa
IX Jornada de Extensão

UNIJUI . 23 a 26 de setembro de 2008



serão constantes. Para acompanhamentos analíticos do processo serão realizadas análises físico-químicas e microbiológicas. RESULTADOS PARCIAIS: Até o momento sete (7) agroindústrias familiares produtoras de alimentos de origem animal, pertencentes ao município de Santa Rosa estão cadastradas e uma agroindústria do município de Giruá. Primeiros contatos com as agroindústrias estão se efetivando e produção de material didático-pedagógico (cartilhas, apostilas) está sendo confeccionado. Pretende-se que as ações a serem desenvolvidas neste projeto forneçam opções econômicas e sociais para a geração de renda às famílias beneficiadas, bem como visando à qualidade dos produtos alimentícios processados.

- 1 Projeto de Extensão Docente.
- 2 Coordenadora, Professora do Departamento de Biologia e Química da UNIJUI.
- 3 Colaboradora, Professora do Departamento de Biologia e Química da UNIJUI
- 4 Colaboradora, Professora do Departamento de Ciência Da Saúde da UNIJUI
- 5 Acadêmica do Curso de Química Industrial de Alimentos da UNIJUI e bolsista
- 6 Acadêmica do Curso de Química Industrial de Alimentos da UNIJUI e bolsista voluntária.