

ELABORAÇÃO DE CARTILHAS EDUCATIVAS SOBRE PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS PARA PEQUENOS PRODUTORES DE ITABERABA (BA) E REGIÃO

Vitória Amorim Gonçalves IF Baiano - Campus Itaberaba. E-mail: mv.amorim7@gmail.com

Vitória Eline dos Santos Silva IF Baiano - Campus Itaberaba. E-mail: vitoriaelinesi@gmail.com

Yasmin Fernando de Souza IF Baiano - Campus Itaberaba. E-mail: yasminvaldecy@gmail.com

Bianca Medrado Cabral IF Baiano - Campus Itaberaba. E-mail: biancamcabral@gmail.com

André Kaua Lopes Pedreira IF Baiano - Campus Itaberaba. E-mail: itamara.lopes@yahoo.com.br

Heloísa Helena de Abreu Martins IF Baiano - Campus Itaberaba. E-mail: heloisa.martins@ifbaiano.edu.br

Para garantir a segurança dos alimentos é preciso garantir a qualidade desde a recepção da matéria-prima, etapas de manipulação e preparo até a comercialização. Um dos preceitos básicos para a garantia da qualidade são as Boas Práticas de Fabricação (BPF). O objetivo deste trabalho foi elaborar uma cartilha de “Boas Práticas de Fabricação no Processamento de Alimentos em Pequena Escala” orientando os pequenos produtores manipuladores de alimentos dos riscos de contaminações existentes durante a fabricação de produtos alimentícios, bem como auxiliar com a construção de um fluxograma de produção de acordo com as legislações vigentes. Na cartilha são apresentados conceitos básicos e noções de processamento para diferentes tipos de alimentos, que são produzidos em pequena escala em Itaberaba e região. Para a escolha dos produtos, utilizou-se survey eletrônico através da plataforma Microsoft Forms, em que os respondentes foram convidados a participar através de redes sociais e assinaram termo de consentimento autorizando o uso dos dados para fins do projeto. Aplicou-se formulários diferenciados para a comunidade interna do Campus Itaberaba e para pequenos produtores. Os produtos escolhidos para o desenvolvimento da cartilha foram: licor de frutas, geleia, farinha de mandioca, requeijão e doce de leite. A cartilha consta de uma parte introdutória com alguns conceitos básicos envolvidos na produção de alimentos como: BPF, contaminantes, contaminação cruzada, microrganismos, equipamentos de proteção individual (EPI), entre outros. Para todos os produtos há informações introdutórias, bem como definições de acordo com a legislação vigente, etapas de fabricação, métodos de higienização e cuidados que devem ser observados para obter um alimento de qualidade. Espera-se com isso auxiliar os produtores locais na produção e comercialização de alimentos bons e seguros.

Palavras-chave: Orientação; Qualidade; Segurança dos alimentos.