



CAPACITAÇÃO DE AGRICULTORES FAMILIARES DO MACIÇO DE BATURITÉ EM BOAS PRÁTICAS AGROPECUÁRIAS E DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS.

Maria Gabrielly Da Costa Peixoto¹
Luciana Gama De Mendonsa²
Ellen Christine Da Silva Souza³
Evaristo Manuel Calunga⁴
Jorgiane Da Silva Severino Lima⁵

RESUMO

A qualidade e a segurança dos alimentos necessitam diretamente da adoção de boas práticas de manipulação, que são primordiais para atender às exigências sanitárias e alcançar mercados mais rigorosos. Contudo, agricultores familiares do Maciço de Baturité enfrentam dificuldades na implementação de medidas adequadas de higiene, controle de temperatura, armazenamento e rastreabilidade, o que pode comprometer a qualidade final e restringir a comercialização formal. O presente trabalho teve como objetivo capacitar agricultores familiares da região por meio de ações educativas e práticas, visando melhorias nos processos produtivos, redução de riscos sanitários e aumento da competitividade dos produtos. A metodologia foi organizada em quatro eixos principais: (i) realização de oficinas e palestras teóricas sobre segurança alimentar, legislação, higiene e rastreabilidade, com linguagem adaptada à realidade local; (ii) elaboração de materiais didáticos, como cartilhas e guias práticos, para fixação dos conteúdos e apoio às rotinas produtivas; (iii) capacitação prática em higiene pessoal, higienização de utensílios, equipamentos e superfícies, além da organização das áreas de processamento; e (iv) demonstração de técnicas para controle de temperatura e armazenamento seguro. Os resultados mostraram avanços significativos no conhecimento e nas práticas dos participantes. Após as capacitações, verificou-se melhoria na higiene pessoal, adoção mais rigorosa na higienização de utensílios e equipamentos e organização mais eficiente dos ambientes de trabalho. Os agricultores passaram a utilizar técnicas adequadas de controle de temperatura, contribuindo para prolongar a vida útil dos alimentos, e implementaram registros básicos de rastreabilidade, possibilitando maior transparência e credibilidade na comercialização. Essas mudanças não apenas atendem às exigências legais, mas também fortalecem a imagem dos produtos perante consumidores e potenciais parceiros comerciais. A experiência demonstrou que a integração de orientações teóricas e práticas, apoiada por materiais claros e acessíveis, promove mudanças consistentes e sustentáveis nos processos produtivos. A adoção de boas práticas representa avanço significativo para inserção em mercados formais e institucionais, impulsionando geração de renda e valorização da produção local. As ações educativas e práticas desenvolvidas resultaram em melhorias na qualidade, segurança e competitividade dos produtos agroalimentares da região. A continuidade e ampliação dessas iniciativas poderão consolidar os resultados alcançados, beneficiando um número crescente de agricultores e contribuindo para o desenvolvimento rural sustentável.

Palavras-chave: Segurança alimentar; Boas práticas; Agricultura familiar; Rastreabilidade.

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira-UNILAB, IDR - Instituto de Desenvolvimento Rural, Discente, gabriellycosta@aluno.unilab.edu.br¹

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira-UNILAB, IDR - Instituto de Desenvolvimento Rural, Docente, lucianagama@unilab.edu.br²

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira-UNILAB, IDR - Instituto de Desenvolvimento Rural, Discente, ellenchristine@aluno.unilab.edu.br³

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira-UNILAB, IDR - Instituto de Desenvolvimento Rural, Discente, evaristocalunga01@gmail.com⁴

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira-UNILAB, IDR - Instituto de Desenvolvimento Rural, Docente, jorgiane@unilab.edu.br⁵