



APOIO À ADEQUAÇÃO SANITÁRIA E REGULARIZAÇÃO DE PRODUTOS DE AGRICULTORES FAMILIARES DO MACIÇO DE BATURITÉ

Ederson Nogueira De Paulo¹

Luciana Gama De Mendonça²

Francisco Guilherme Oliveira Ferreira³

Lorena Da Silva Lima⁴

Jorgiane Da Silva Severino Lima⁵

RESUMO

A qualidade e a segurança dos produtos agroindustriais dependem diretamente do cumprimento das normas sanitárias e legais, sendo essenciais para a comercialização formal e a competitividade no mercado. Agricultores familiares frequentemente enfrentam dificuldades para atender às exigências legais devido à falta de conhecimento técnico, recursos estruturais e processos adequados. O presente trabalho teve como objetivo apoiar produtores do Maciço de Baturité na adequação estrutural e de processos de suas unidades produtivas, fornecendo suporte técnico para o atendimento às legislações vigentes e para a obtenção de certificações sanitárias. A metodologia adotada foi organizada em diferentes etapas, iniciando-se pelo diagnóstico das condições produtivas, com avaliação da infraestrutura, dos processos de higienização e do armazenamento. Em seguida, elaborou-se e aplicou-se um questionário aos agricultores familiares, com o objetivo de mensurar seus conhecimentos sobre as Boas Práticas de Fabricação (BPF). A equipe de extensão, composta por bolsistas voluntários, professora coordenadora e professora colaboradora, realizou visitas técnicas a uma agroindústria localizada no município de Barreira-CE. Durante a visita, aplicou-se um checklist para identificar não conformidades relacionadas às BPF, seguido de uma roda de conversa que permitiu compreender as principais dúvidas dos agricultores familiares sobre a adequação da estrutura física para manipulação de alimentos, higiene pessoal dos manipuladores, higienização de equipamentos, condições de armazenamento e controle de resíduos. Como produtos das ações, a equipe elaborou relatórios técnicos, planos de ação e folders informativos, redigidos em linguagem simples e acessível, contendo recomendações práticas e requisitos normativos adaptados à realidade dos agricultores familiares. O diagnóstico apontou deficiências principalmente, na estrutura física do ambiente de manipulação, que se mostrou pouco adequada às exigências sanitárias. O questionário revelou que a maioria dos agricultores possuía conhecimentos básicos sobre higiene pessoal, mas apresentava dificuldades em relação à higienização correta de equipamentos e ao controle de resíduos. A roda de conversa possibilitou maior interação, esclarecendo dúvidas e promovendo troca de experiências entre os participantes. As atividades permitiram identificar pontos críticos que comprometem a qualidade e a segurança dos alimentos produzidos, além de promover a sensibilização dos agricultores familiares quanto à importância da adoção das BPF. Assim, as ações extensionistas mostraram-se eficazes para fortalecer a consciência sobre higiene e segurança alimentar, apontando caminhos para a melhoria contínua dos processos produtivos, incluindo a adequação da estrutura física dos espaços de manipulação, e contribuindo para a valorização e sustentabilidade das agroindústrias familiares da região.

Palavras-chave: segurança alimentar; certificação sanitária; agricultura familiar; qualidade.

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Ceará, Discente, edersonpaulo05@gmail.com¹

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Ceará, Docente, lucianagama@unilab.edu.br²

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Ceará, Discente, guilhermeoliveiraferreira15@gmail.com³

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Ceará, Discente, lorenalima@aluno.unilab.edu.br⁴

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Ceará, Docente, jorgiane@unilab.edu.br⁵