QUALIDADE NA PRODUÇÃO E CONSERVAÇÃO DOS ALIMENTOS NOS ASSENTAMENTOS LAGOA GRANDE E AMPARO, ITAHUM-MS: UM BREVE RELATO

Quality Of Food Production And Conservation In Lagoa Grande And Amparo Settlements, Itahum-Ms: A Brief Report

Ana Paula Lemke[1]
Rennan Oliveira Meira[2]
Lais Gonçalves Ortolani[2]
Tania Cristina Pontes[2]
Max Seiji Tsunada[2]
Viviane Wruck Trovato[2]
Adriane Federici Bido[2]
Lucas Lopes da Silveira Peres[2]
Luan Carlos Morais Dutra[2]
Natiele Zanardo Carvalho[2]
João Paulo Sardin Nasário[2]
Ana Isabel Sobreiro[2]
Caio Augusto M. Silva[3]
Rosilda Mara Mussury[4]

Resumo: O extrativismo de plantas constitui garantia de subsistência e importante fonte de renda para diversas comunidades rurais no Brasil, melhorando a qualidade de vida e possibilitando a permanência na terra. Dada à importância dessa atividade econômica nas comunidades locais, projetos que tragam melhorias na qualidade de produção e conservação dos alimentos e possibilitem a comercialização segura nesses assentamentos, são de grande importância. Com este intuito, a presente atividade foi realizada junto aos familiares dos assentamentos Lagoa Grande e Amparo, localizados no distrito de Itahum, na região de Dourados-MS. Inicialmente, foi feita uma visita ao Cerrado e a população e, posteriormente, realizadas diversas palestras com o intuito de estimular o uso dos frutos do Cerrado. Durante as palestras, simulações foram feitas para melhorar o entendimento do que se estava sendo falado. Ao final foi distribuído um questionário para avaliação e acompanhamento da aprendizagem. A equipe elaborou uma cartilha contendo as boas práticas na manipulação dos alimentos, além de higiene pessoal. Essa cartilha foi distribuída no final da atividade de extensão. A cartilha funcionou como um canal de comunicação de fácil acesso, que possibilitou a informação clara, visando mudança de comportamento para que as informações sejam verdadeiramente apreendidas. Membros da comunidade que demonstraram interesse foram treinados para agirem como agentes multiplicadores das ideias junto à comunidade.

Palavras-chave: Cerrado, Frutos nativos, Higiene, Manipulação de alimentos

Abstract: The extraction of plants is a guarantee of subsistence and an important source of income for several rural communities in Brazil, improving the quality of life and making it possible to

2016 | Volume 3 | Nº 05
ISSN: 2358-3401

remain on the land. Given the importance of this economic activity for the local communities, projects that bring improvements in the quality of food production and conservation and enable safe marketing in these settlements are of great importance. For this purpose, this activity was conducted with the families of Lagoa Grande and Amparo settlements, located in the district of Itahum, in the region of Dourados-MS. Initially, a visit was made to the Cerrado and to the population and, later, several lectures were held with the purpose of stimulating the use of the fruits of the Cerrado. During the lectures, simulations were done to improve understanding of what was being said. At the end, a questionnaire was distributed for evaluation and monitoring of learning. The team developed a booklet containing good practices in food handling as well as personal hygiene. This group of questions was distributed at the end of the extension activity. The booklet functioned as an easy-to-access communication channel that exhibited clear information about how to proceed, guaranteeing that information was truly apprehended. Community members, who have shown interest, have been trained to act as multipliers of knowledge in the community.

Key words: Cerrado, Native Fruits, Hygiene, Food Handling

1 Introdução

No Brasil existem milhões de propriedades agrícolas e no Estado de Mato Grosso do Sul há um total de 27.826 mil familias assentadas sendo que no Estado são relatados 204 assentamentos dos quais em Dourados situam-se dois assentamentos, um com 158 (Lagoa Grande) e outro com 67 famílias (Amparo) (INCRA, 2016). Hoje, há uma preocupação de diversas entidades em melhorar o assessoramento dos pequenos produtores rurais, pois os produtores necessitam de assistência técnica, capacitação e crédito.

Dessa forma, a produção de alimentos a partir das frutas nativas do Cerrado, para a maioria das famílias do assentamento, caracteriza-se como a única atividade remunerável e meio de sustentação financeira real, de maneira que a má condução das etapas do processo produtivo implicará um significativo comprometimento da qualidade dos alimentos, da vida e do bem-estar desses grupos familiares com implicação negativa nas suas rendas.

Nesse contexto, um dos papéis da Universidade é contribuir de sobremaneira para capacitar os recursos humanos engajados com a necessidade de conviver com as limitações e as potencialidades do Cerrado, visando aproveitar suas riquezas, estabelecer um elo entre o homem do campo e os centros geradores de tecnologia, colaborando com a melhoria da qualidade de vida, dentro dos conceitos de desenvolvimento sustentável e agricultura familiar.

Um dos grandes entraves na produção e comercialização dos produtos é a contaminação dos alimentos produzidos. De acordo com Van Amson (2005), os parasitas, as substâncias tóxicas e os micróbios prejudiciais à saúde entram em contato com o alimento durante a manipulação e o preparo e assim, a maioria das Doenças Transmitidas por Alimentos - DTA estão associadas à contaminação de alimentos por micróbios prejudiciais à saúde. Os sintomas mais freqüentes das DTA são diarréia, vômito, cólica, náusea e febre (CARMOet al., 2005). Para adultos sadios, a maioria das DTA dura poucos dias e não deixa sequelas; para as crianças, as grávidas, os idosos e as pessoas doentes, as conseqüências podem ser mais graves, podendo inclusive levar à morte. Outros contaminantes (como poeira, cabelo, bijuterias entre outras), resíduos de detergentes, desinfetantes, inseticidas, também comprometem a qualidade do produto comercializado.

Nesta proposta de extensão, o enfoque de proteção ao consumidor, constitui uma ferramenta para melhorar e aumentar os níveis

2016 | Volume 3 | Nº 05
ISSN: 2358-3401

de competição para a comercialização de alimentos e fortalecer cada uma das etapas do complexo processo produtivo com utilização da matéria prima do Cerrado.

Assim, o objetivo da presente proposta de extensão foi melhorar a qualidade na produção e conservação dos alimentos produzidos nos assentamentos Lagoa Grande e Amparo de forma a promover a conservação para a comercialização segura; capacitar os produtores na adoção de práticas que melhorem a qualidade dos produtos comercializados; aprimorar as práticas nos manuseios dos alimentos, gerando condições para o incremento e diversificação da alimentação, usando produtos oriundos do Cerrado e para aprimorar o processo de comunicação foi desenvolvida cartilha com o objetivo de informar os procedimentos gerais relativos às boas práticas na manipulação de alimentos. Esse material permitiu a melhoria do padrão de qualidade de produto pela adoção de medidas de controle, conhecidas como Boas Práticas e ao atendimento da legislação sanitária vigente

2 Metodologia

O Grupo PETBio é um grupo de estudantes e professores da Faculdade de Ciências Biológicas e Ambientais (FCBA) que promove diversas atividades de Ensino, Pesquisa e Extensão e é financiado pelo Ministério da Educação. Desde sua implantação o Grupo teve como um dos eixos temáticos de trabalho a sustentabilidade do Cerrado e assim, realizou uma pesquisa junto aos assentamentos.

Nessa proposta, os trabalhos foram realizados junto aos familiares do assentamento Lagoa Grande (com 158 famílias) e Amparo (67 famílias) localizado no distrito de Itahum na região de Dourados-MS-Brasil.

Esses assentamentos foram escolhidos por estar dentro do Bioma Cerrado que apresenta várias fisionomias como cerradão, Cerrado sensu stricto, campos cerrados e mata de galeria (COUTINHO, 1990). Todos esses tipos de Cerrado estão em péssimo estado de conservação, devido a forte antropização ocorrida no local. São poucas as propriedades que se observa um estado mais conservado da vegetação, mesmo assim há várias espécies de interesse econômico como o pequi, mangaba, marolo, marmelo, etc.

Inicialmente foi feita uma visita ao Cerrado com a população, pois as palestras enfocaram alternativas de espécies vegetais que poderiam ser utilizadas. Isso se torna necessário, uma vez que a os assentados desconhecem o potencial de uso de algumas espécies do Cerrado, pois no reconhecimento

2016 | Volume 3 | Nº 05
ISSN: 2358-3401

prévio das áreas, observou-se que estes acreditam que muitas das frutas seriam até mesmo tóxicas.

Posteriormente, foram realizadas palestras com o intuito de estimular o uso dos frutos do Cerrado e medidas adequadas de manipulação dos alimentos, principalmente no preparo de polpas, sucos, sorvetes, bolos, geléia, compotas, entre outras formas.

Durante as palestras simulações foram feitas visando o entendimento do que se estava sendo falado. Ao final foi distribuído um questionário para avaliação e acompanhamento da aprendizagem.

A equipe elaborou uma cartilha contendo todas as boas práticas na manipulação dos alimentos além de higiene pessoal (Figura 1).

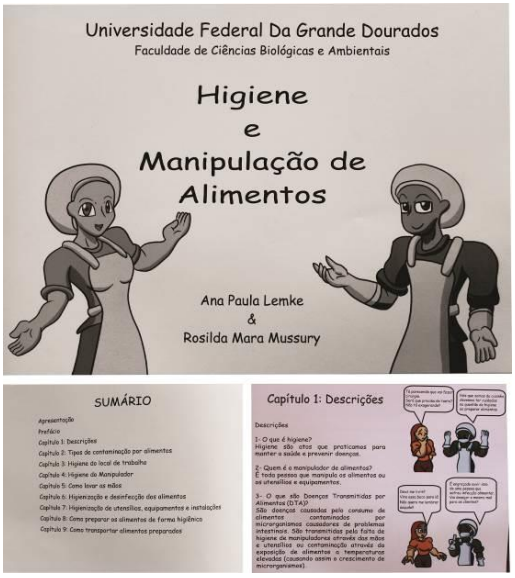


Figura 1. Cartilha de boas práticas na manipulação dos alimentos.

Essa cartilha foi distribuída no final da atividade de extensão. Membros da comunidade que demonstraram interesse foram treinados para agirem como agentes multiplicadores das ideias junto à comunidade.

3 Resultados e Discussão

A atividade de extensão permitiu a difusão e troca de experiência com a comunidade (Figuras 2-6). Observou-se que a população absorveu bem o conteúdo ministrado, e se dispuseram a mudar de hábitos para uma produção alimentícia a que se possa agregar maior valor. Nesta proposta de extensão, o enfoque de proteção ao consumidor, constituiu uma ferramenta para melhorar e aumentar os níveis de competição para a comercialização de alimentos e fortalecer cada uma das etapas do complexo processo produtivo com utilização da matéria prima do Cerrado sendo aceito com sucesso pela comunidade quando vendido em feiras livre (Figuras 6 e 7).

2016 | Volume 3 | Nº 05
ISSN: 2358-3401



Figuras 2-6. Assentamento. 2-3. Palestra sendo ministrada pelo grupo PETBio. 4-5. Comunidade participante. 6-7. Venda dos produtos nas feiras.

Os resultados obtidos através dos questionários aplicados foram avaliados e apresentados a seguir.

Os resultados referentes à higiene pessoal podem ser observados nas figuras 8 e 9.

2016 | Volume 3 | Nº 05
ISSN: 2358-3401

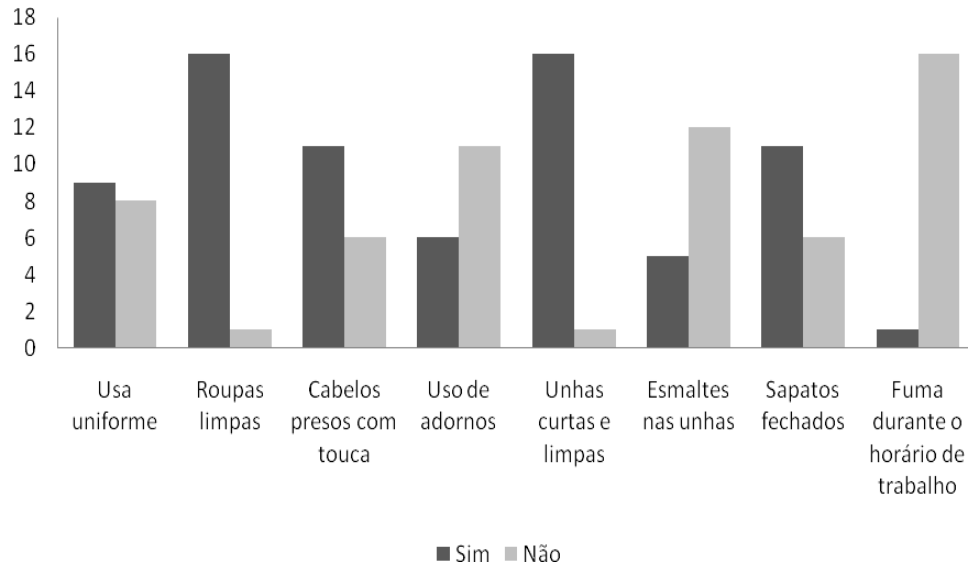


Figura 8: Resposta dos participantes quanto à aparência do manipulador de alimentos antes das palestras.

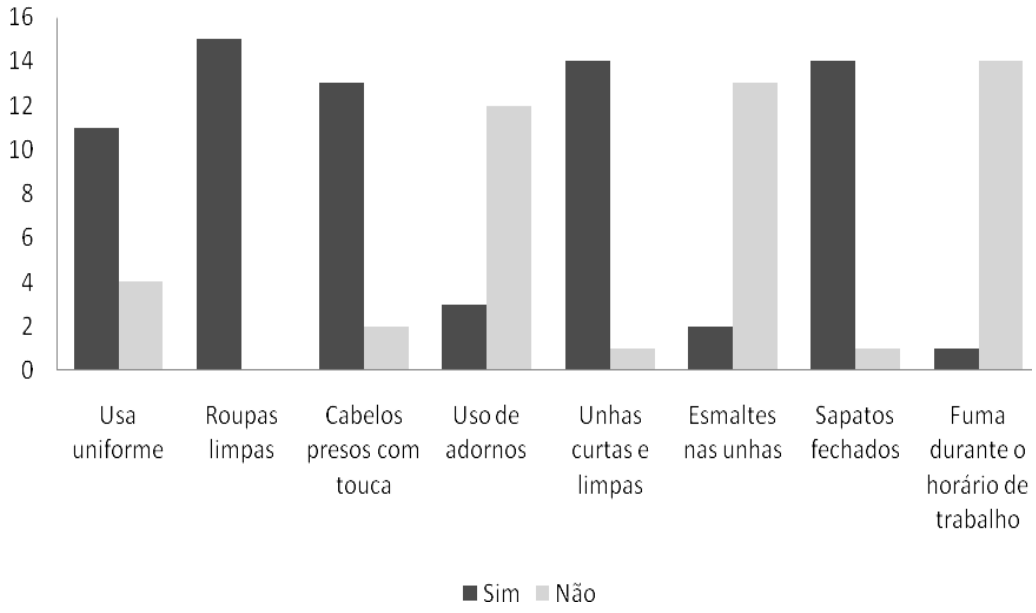


Figura 9: Resposta dos participantes quanto à aparência do manipulador de alimentos após as palestras.

2016 | Volume 3 | Nº 05
ISSN: 2358-3401

Os resultados referentes à higiene do local de trabalho podem ser observados nas figuras 10 e 11.

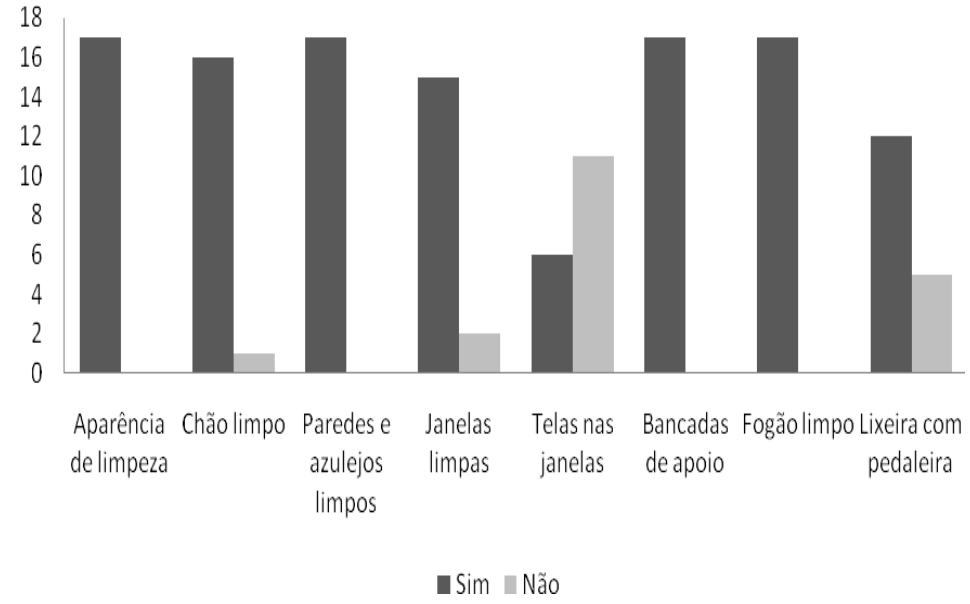


Figura 10: Resposta dos participantes quanto à higiene do local de trabalho antes das palestras.

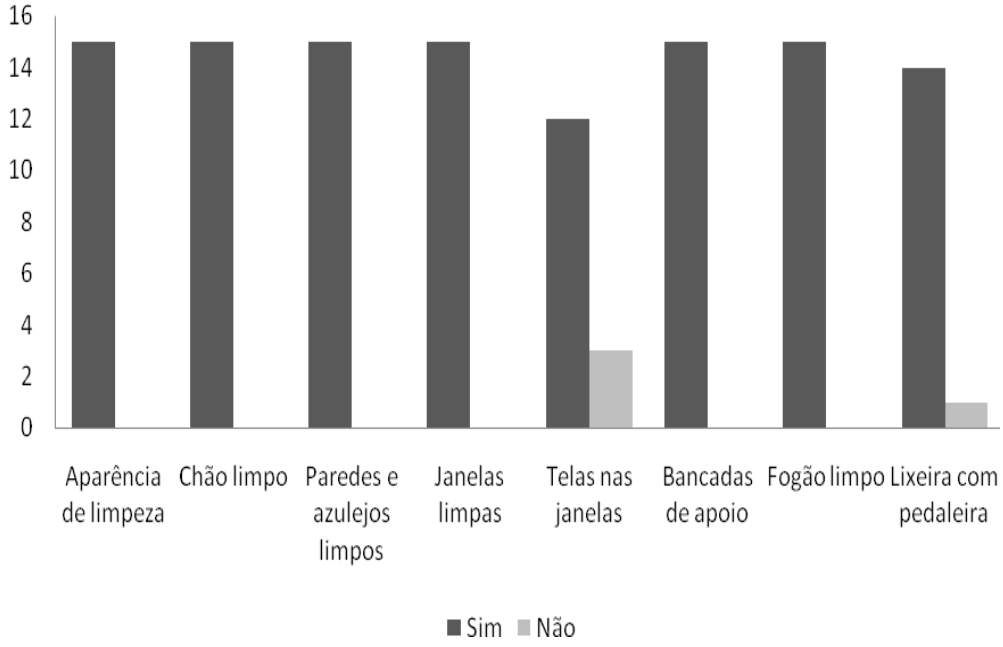


Figura11: Resposta dos participantes quanto à higiene do local de trabalho após as palestras.

2016 | Volume 3 | Nº 05
ISSN: 2358-3401

A frequência limpeza e lavagem dos itens considerados anteriormente podem ser analisadas nas figuras 12 e 13.

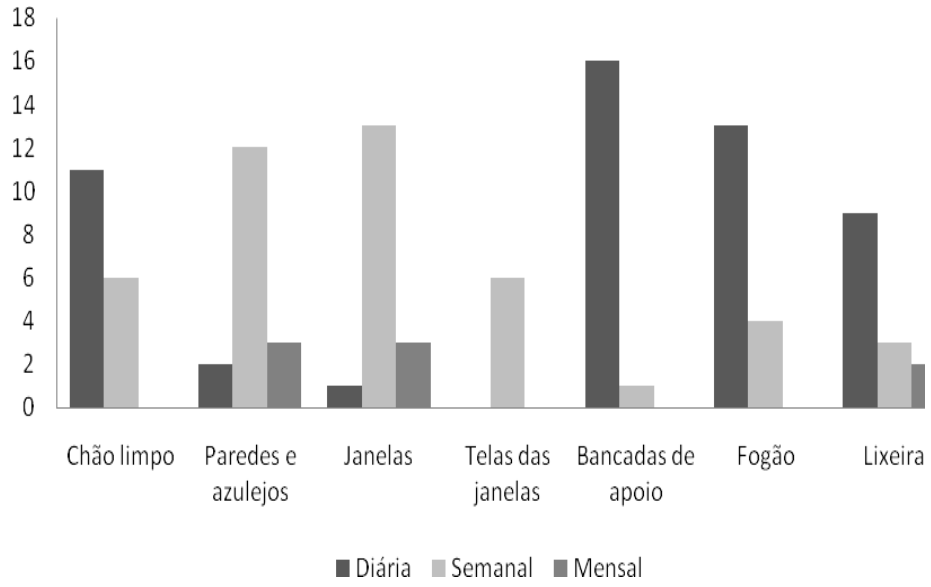


Figura 12: Frequência de limpeza/lavagem dos itens determinados, resposta antes das palestras.

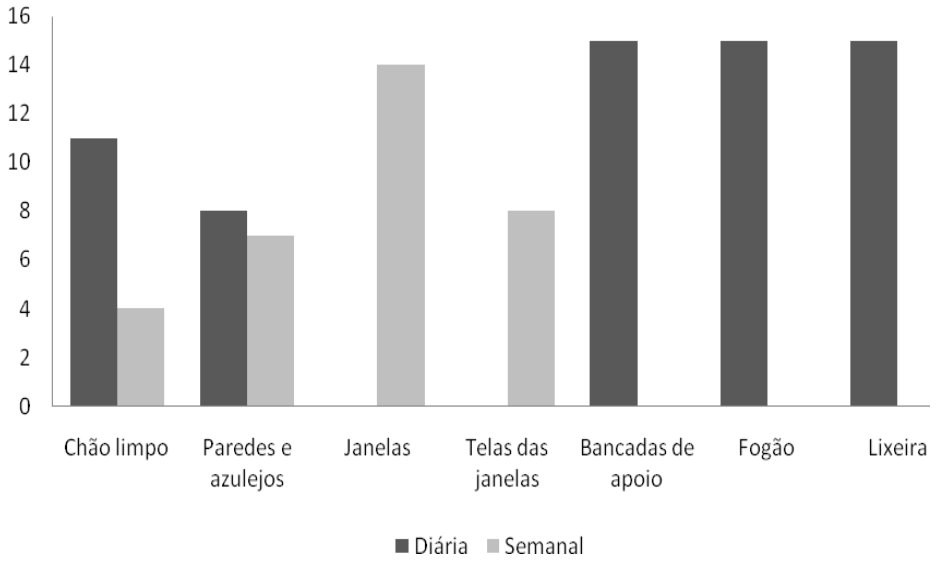


Figura 13: Frequência de limpeza/lavagem dos itens determinados, resposta após as palestras.

2016 | Volume 3 | Nº 05
ISSN: 2358-3401

A forma como essas cozinhas e utensílios são higienizados está demonstrada nas figuras 14 e 15.

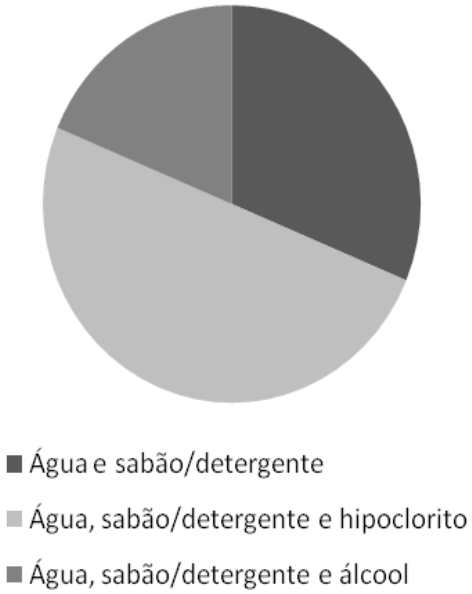


Figura 14: Limpeza da cozinha e equipamentos antes da palestra.



Figura 15: Limpeza da cozinha e equipamentos após a palestra.

2016 | Volume 3 | Nº 05
ISSN: 2358-3401

A forma de armazenamento de insumos comestíveis no almoxarifado pode ser observada nas figuras 16 e 17.

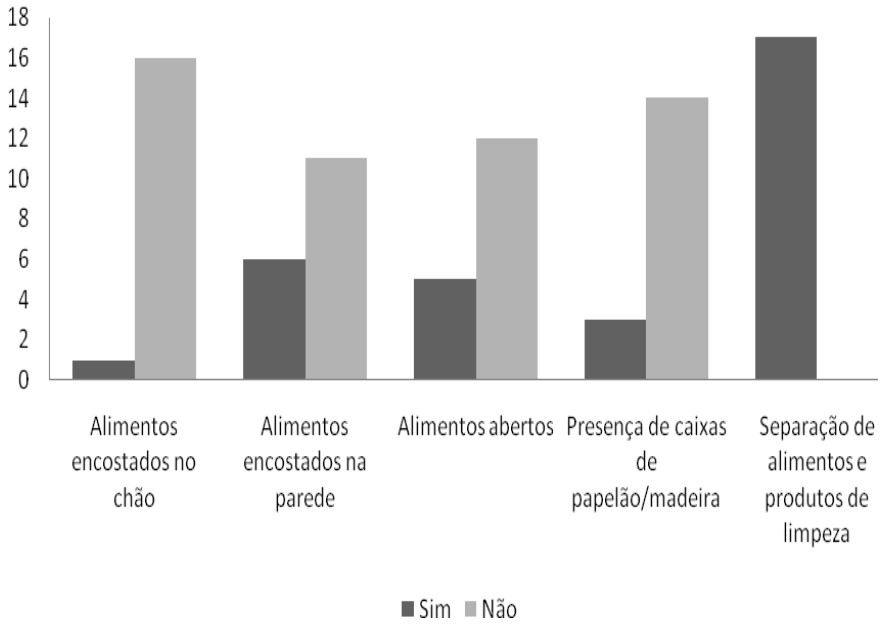


Figura 16: Armazenamento dos insumos antes da palestra.

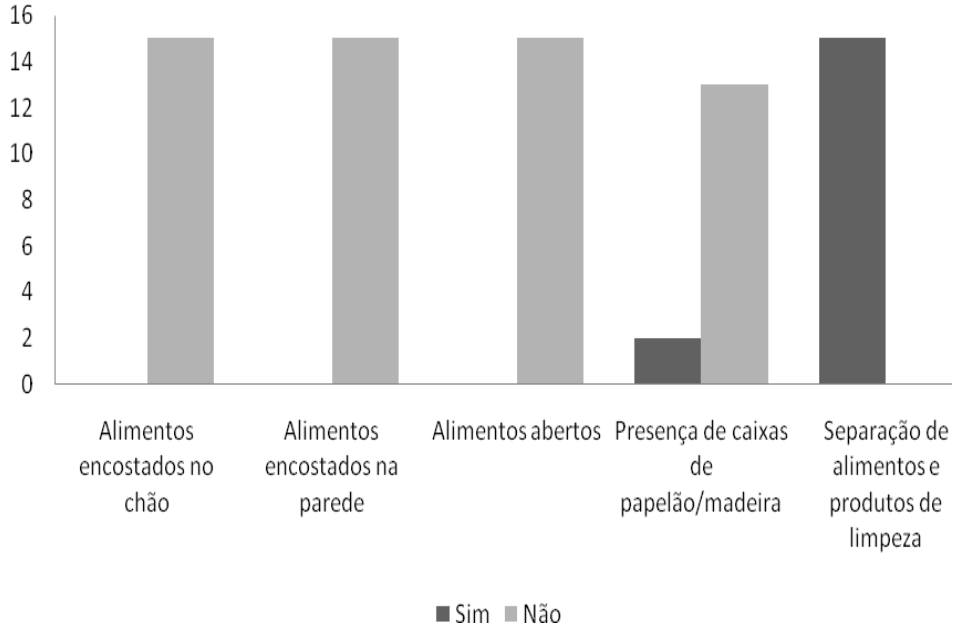


Figura 17: Armazenamento dos insumos após a palestra.

2016 | Volume 3 | Nº 05
ISSN: 2358-3401

A forma de armazenamento, limpeza e conservação de alimentos em equipamentos refrigerados (geladeira e freezer) podem ser observadas nas figuras 18 e 19.

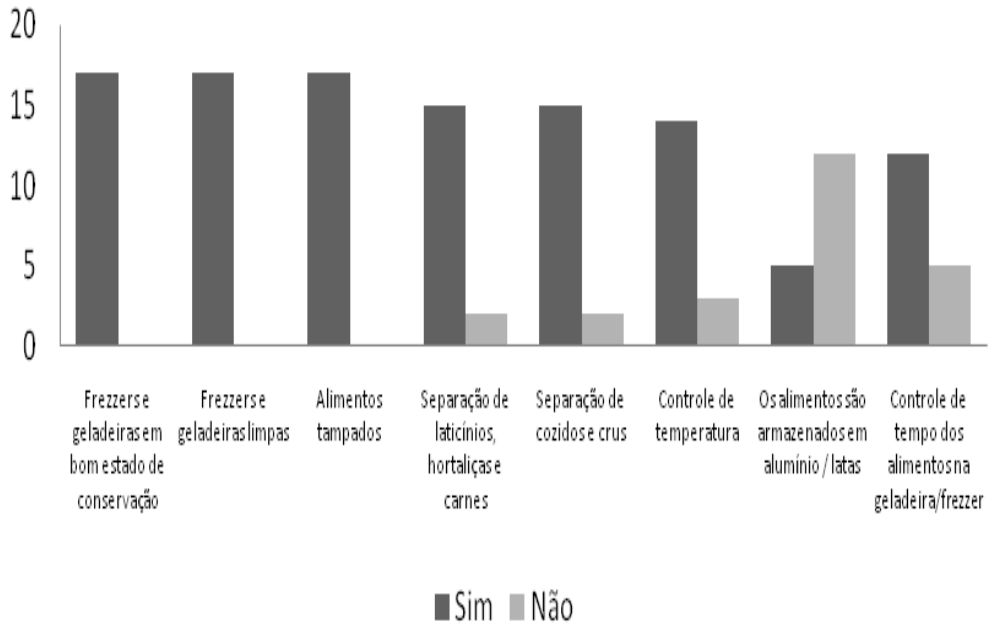


Figura 18: Forma de armazenamento antes das palestras.

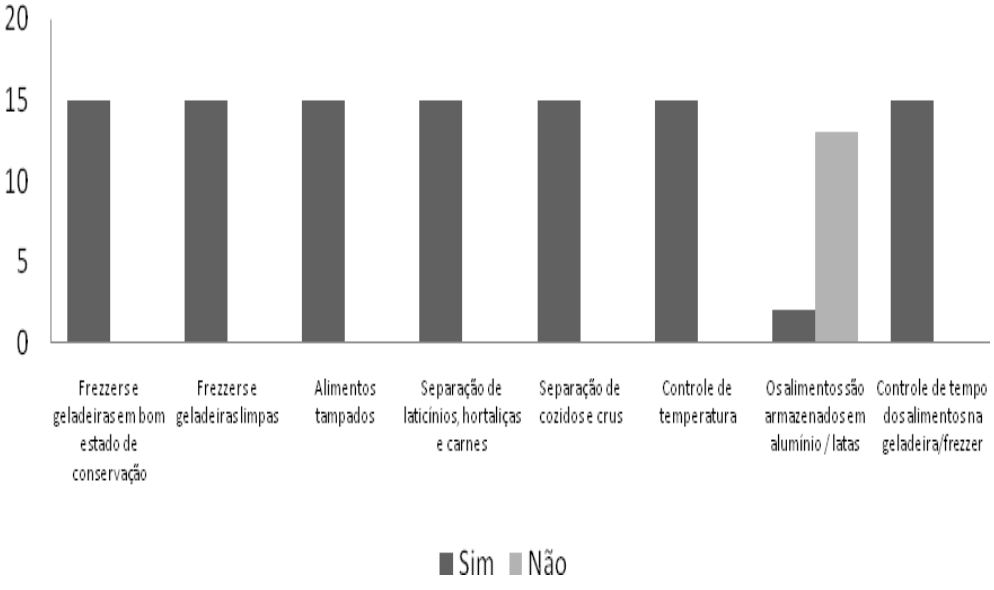


Figura 19: Forma de armazenamento após as palestras.

2016 | Volume 3 | Nº 05
ISSN: 2358-3401

A frequência com que os equipamentos refrigerados são degelados e limpos pode ser analisada a partir das figuras 20 e 21.

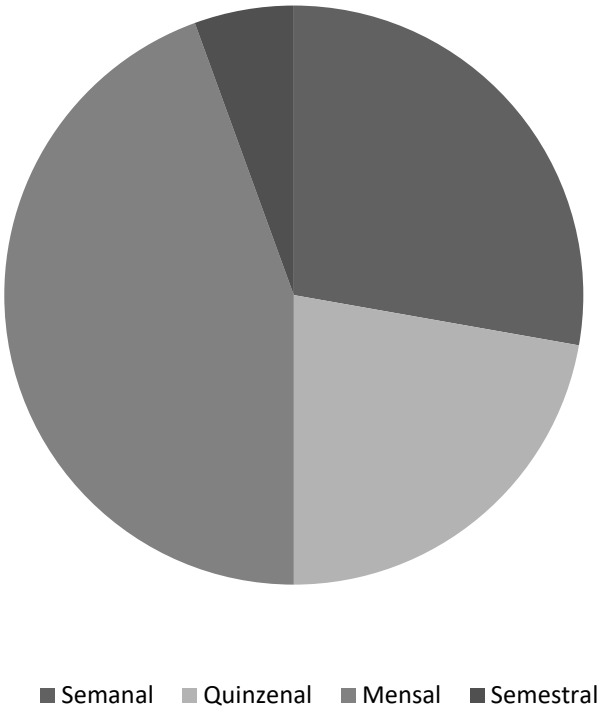


Figura 20: Frequência de degelo e limpeza dos equipamentos refrigeradores antes das palestras.

2016 | Volume 3 | Nº 05
ISSN: 2358-3401

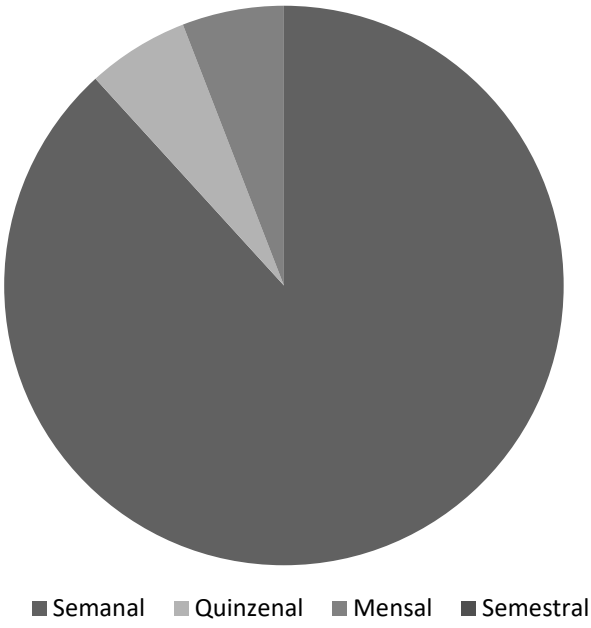


Figura 21: Frequência de degelo e limpeza dos equipamentos refrigeradores após as palestras.

Os equipamentos e utensílios utilizados podem ser observados nas figuras 22 e 23.

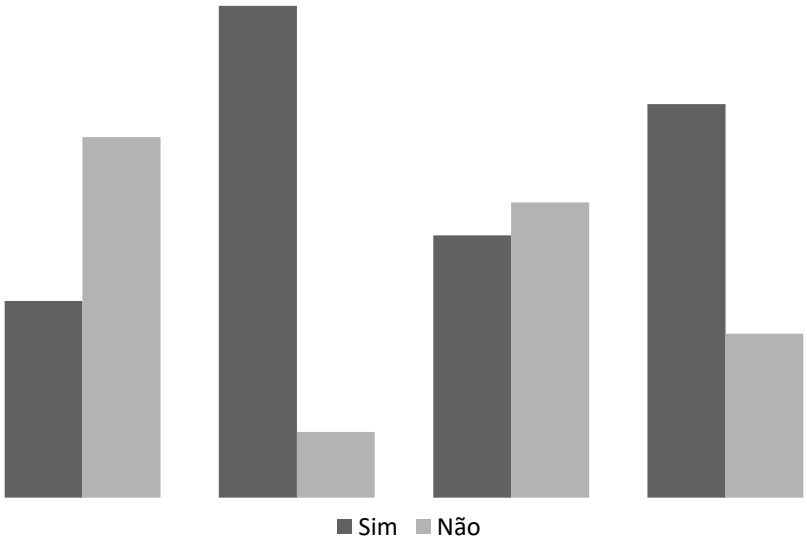


Figura 22: Equipamentos utilizados e higienização antes das palestras.

2016 | Volume 3 | Nº 05
ISSN: 2358-3401

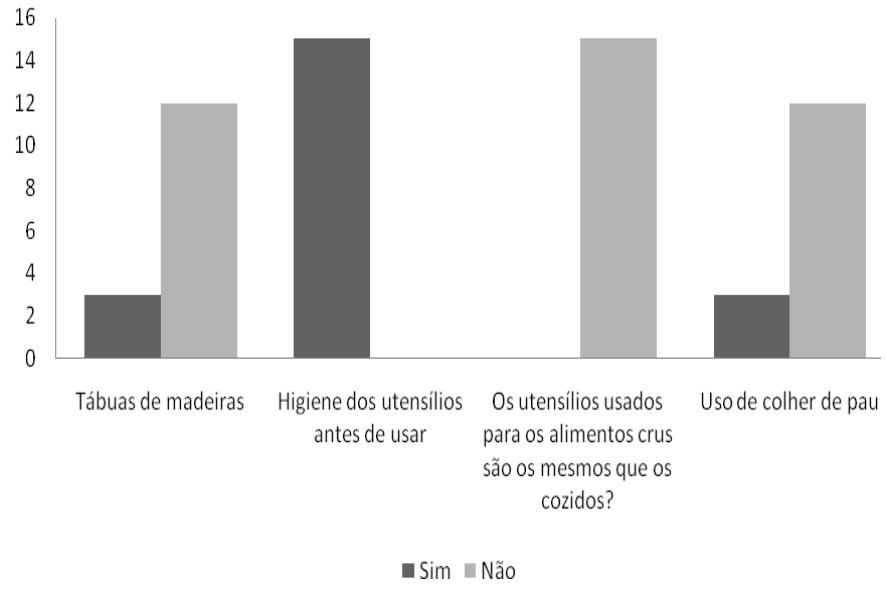
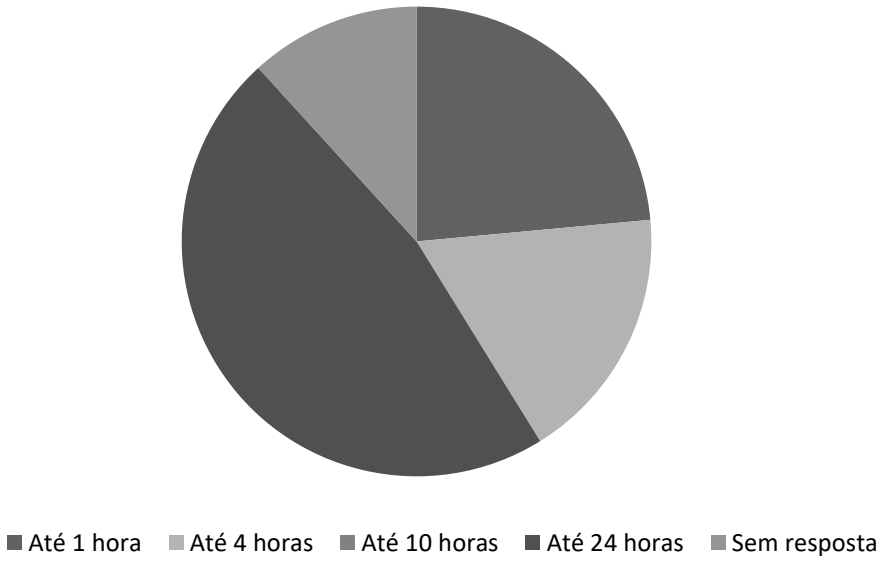


Figura 23: Equipamentos utilizados e higienização após as palestras.

Em resposta ao questionamento sobre como higieniza os utensílios, antes da palestra as respostas foram: sabão, detergente, desinfetante, álcool. Após as palestras as respostas foram as seguintes: água quente, sabão, detergente, hipoclorito de sódio, detergente.

A terceira parte do questionário compete a manipulação dos alimentos. Na figura 24 observa-se o tempo que os alimentos prontos permanecem fora de refrigeração.

A



2016 | Volume 3 | Nº 05
ISSN: 2358-3401

B

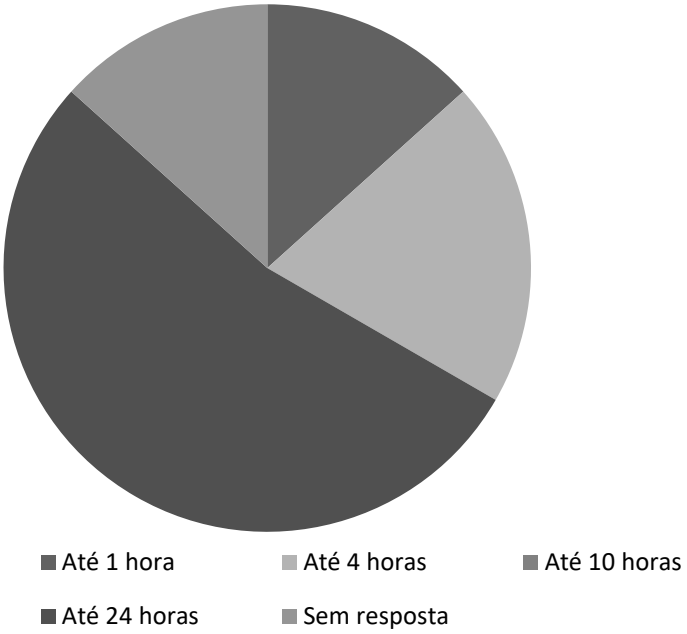


Figura 24: Tempo que os alimentos permanecem fora de refrigeração, resposta antes das palestras (A) e resposta após as palestras (B).

A forma de higienização das hortaliças consumidas cruas pode ser observada nas figuras 25 e 26.

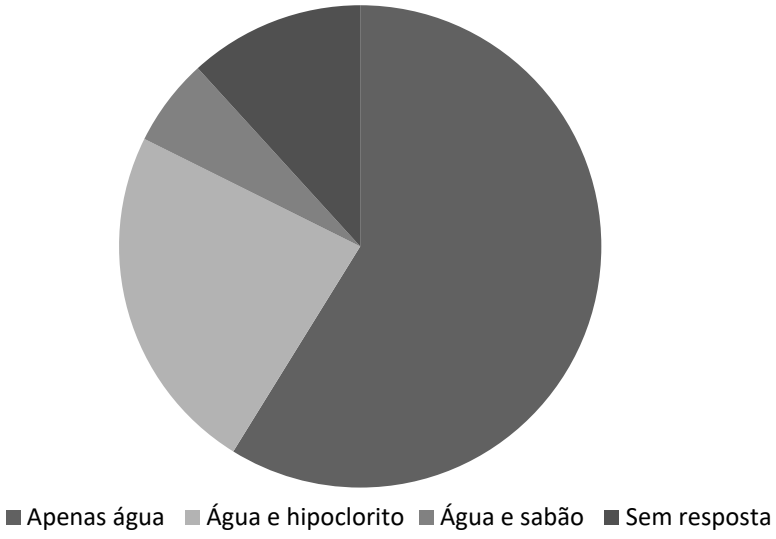


Figura 25: Forma de higienização das hortaliças consumidas cruas, antes das palestras.

2016 | Volume 3 | Nº 05
ISSN: 2358-3401

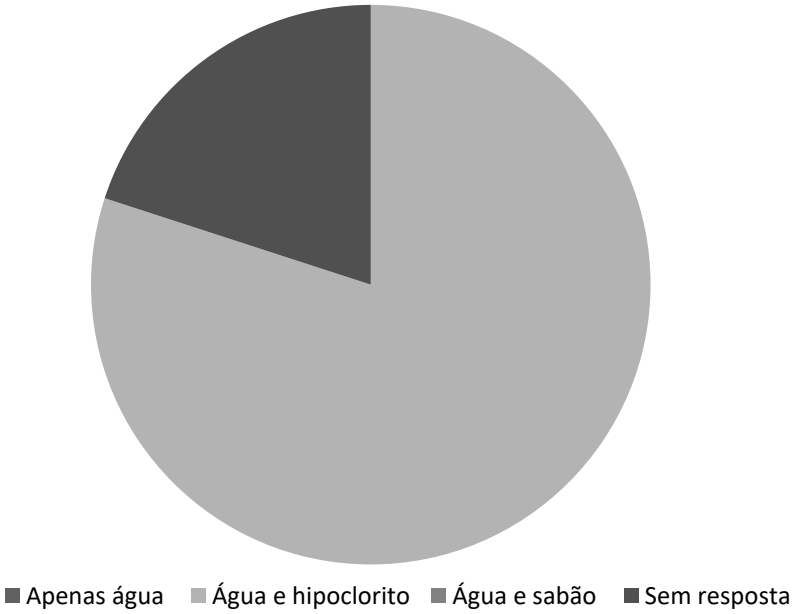


Figura 26: Forma de higienização das hortaliças consumidas cruas, após as palestras.

O número de vezes que os manipuladores de alimentos lavam as mãos em 30 minutos, enquanto manipulam alimentos pode ser observado na figura 27, sendo que após a palestra todos disseram que lavam as mãos quantas vezes for necessário.

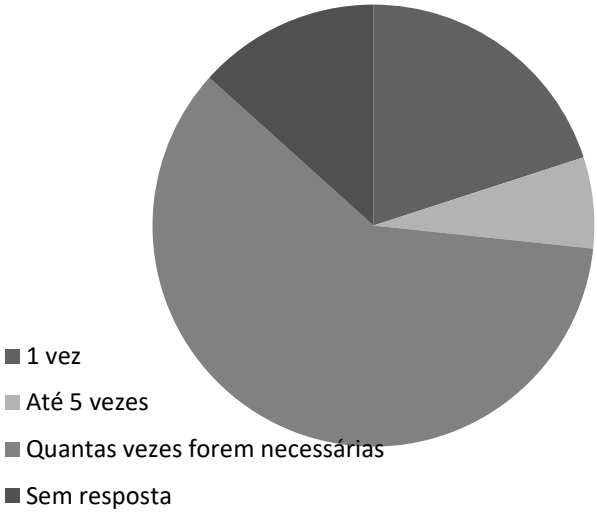


Figura 27: Número de vezes que os manipuladores lavavam as mãos antes de assistirem as palestras.

O local onde as mãos são enxugadas está contido nas figuras 28 e 29.

2016 | Volume 3 | Nº 05
ISSN: 2358-3401

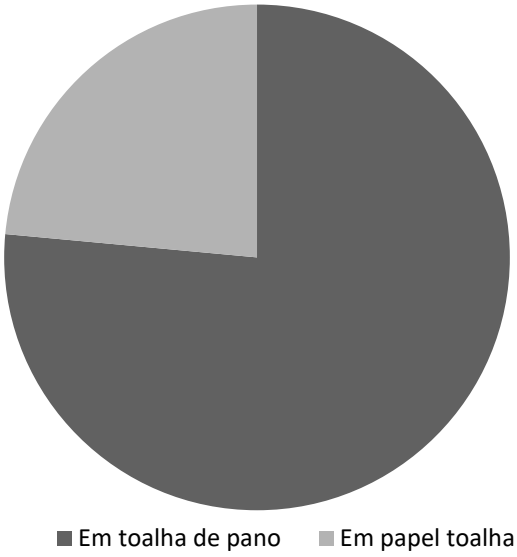


Figura 28: Local onde as mãos eram enxugadas antes das palestras.

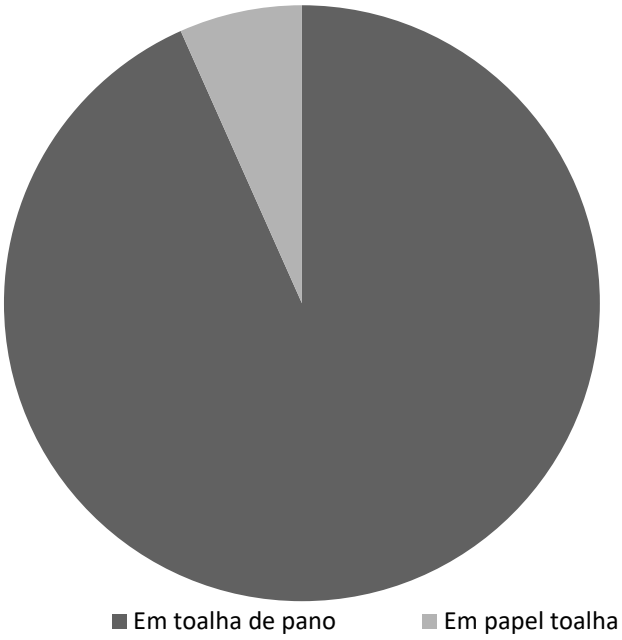


Figura 29: Onde as mãos passaram a ser enxugadas, após as palestras.

Outro tópico contemplado foi sobre o hábito dos manipuladores conversarem durante o preparo de alimentos, essas variáveis pode ser observada na figura 30. Após a palestra, 100% afirmou que não conversa durante o preparo dos alimentos.

2016 | Volume 3 | Nº 05
ISSN: 2358-3401

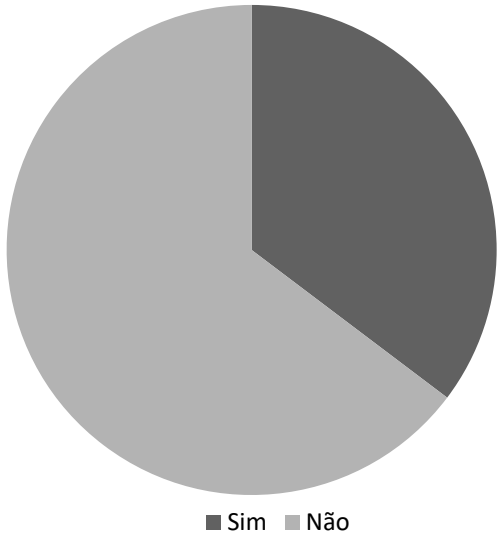


Figura 30: Conversa durante o preparo dos alimentos, antes das palestras.

A forma de degustar os alimentos durante o preparo pode ser analisada na figura 31. Após a palestra 100 % afirmou que passaram a degustar os alimentos com o uso de pratos e talheres separados.

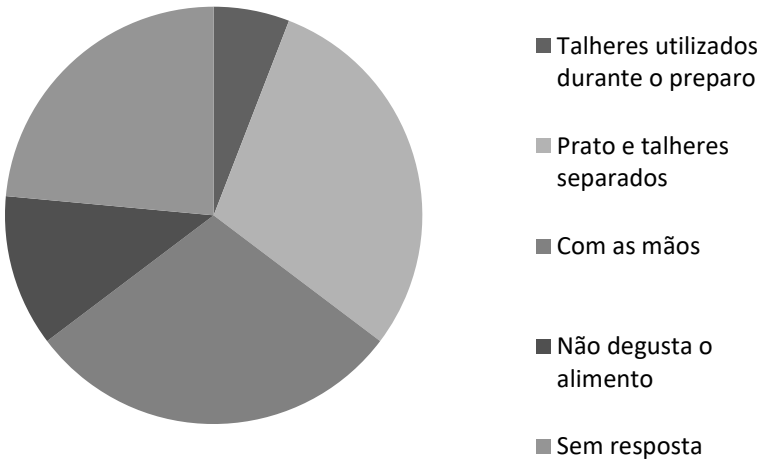


Figura 31: Como os manipuladores degustavam os alimentos antes da palestra.

O número de manipuladores que já tinham feito algum curso referente a higiene e manipulação de alimentos, pode ser observado na figura 32. Considerando que após a palestra 100% afirmou, é claro ter feito o curso de manipuladores de alimentos.

2016 | Volume 3 | Nº 05
ISSN: 2358-3401

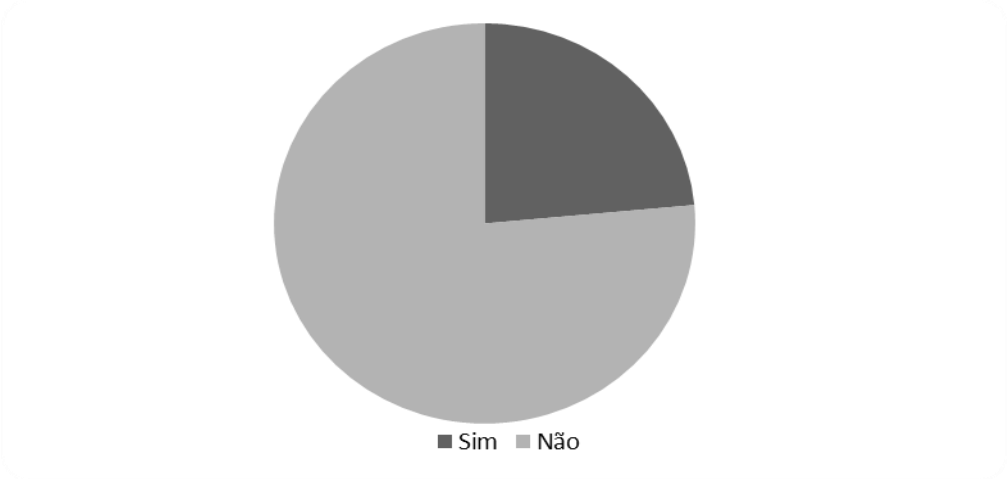


Figura 32: Número de manipuladores que já tinham feito algum curso referente á área de manipulação de alimentos antes desse curso.

2016 | Volume 3 | Nº 05
ISSN: 2358-3401

Com base nos resultados obtidos pode-se compreender que os ouvintes da palestra absorveram bem o conteúdo ministrado, e se dispuseram a mudar de hábitos. A cartilha funcionou como um canal de comunicação de fácil acesso, que possibilitou a informação clara, visando mudança de comportamento para que as informações sejam verdadeiramente apreendidas. Membros da comunidade que demonstraram interesse foram treinados para agirem como agentes multiplicadores das ideias junto à comunidade.

De acordo com Fipa (2002), qualidade é muito mais do que a inocuidade dos alimentos, a que vulgarmente se chama segurança alimentar, não podendo, por outro lado existir sem ela. Um alimento seguro ou inócuo, se não tiver bom sabor e não responder às qualidades nutricionais, de embalamento, conservação, ou outras que dele espera o consumidor, dificilmente terá a preferência deste último. Há, pois que promover a qualidade, de forma a que a oferta do mercado corresponda ao que mais preferem os consumidores.

Assim, a utilização e comercialização de produtos provenientes do Cerrado por comunidades rurais, constitui-se alternativa para a conservação da biodiversidade, aliada ao desenvolvimento e geração de emprego e renda. Assim, é necessário o desenvolvimento de atividades extensionistas aplicadas, que considerem o conhecimento tradicional e proponham técnicas de manejo que contribuam para a sustentabilidade do cerrado.

4 Conclusão

Mediante os questionários aplicados e respostas apresentadas conclui-se que a comunidade pôde compreender a importância da higiene e manipulação de alimentos. Além de estarem dispostos a mudar hábitos antigos para melhoria da qualidade dos alimentos produzidos, agregando maior valor a estes, e promovendo uso sustentável dos frutos oriundos do cerrado.

Agradecimentos

À Pró Reitoria de Extensão e à Fundação de Apoio ao Desenvolvimento do Ensino, Ciência e Tecnologia do Estado de Mato Grosso do Sul pelas bolsas concedidas e apoio financeiro.

Referências Bibliográficas

CARMO, G. M. I.; OLIVEIRA, A. A.; DIMECH, C. P.; SANTOS, D. A.; ALMEIDA, M. G.; BERTO, L. H.; ALVES, R. M. S.; CARMO, E. H. Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA): Vigilância epidemiológica das Doenças Transmitidas por Alimentos no Brasil, 1999 - 2004. **Boletim Eletrônico Epidemiológico, Secretaria de Vigilância em Saúde** (SVS), São Paulo, v.5, n.6, p.1-7, 2005.

COUTINHO, L. M. O cerrado e a ecologia do fogo. **Ciência Hoje**, v.12, n.68, p.22- 30, 1990.

FIPA – **Federação das Indústrias Portuguesas Agro-Alimentares. Segurança Alimentar** 09/07/2002. www.fipa.pt/artigos/art2QSA.pdf. Acesso em 14 de setembro de 2009.

INCRA - INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZAÇÃO E REFORMA AGRÁRIA – INCRA, 2016. http://wwincra.gov.br/ms. Acesso em: 12/08/2016.

VAN AMSON, G. **Comércio ambulante de alimentos em Curitiba: Perfil dos vendedores e propostas para programas de boas práticas higiênicas na manipulação de alimentos**. Dissertação de Mestrado. Curitiba. Universidade Federal do Paraná. 2005, 63p.

2016 | Volume 3 | Nº 05
ISSN: 2358-3401