



AÇÕES DE EXTENSÃO EM SEGURANÇA ALIMENTAR NA ÁREA DE CARNES E DERIVADOS DA REGIÃO DE ARAQUARI - SC

Autores: Karoline Silva de CAMARGO, Roberta HORVATH, Gabriella Agens Rodrigues HARO, Juliana MURASAKI, Mônica Oliveira REIS e Eriane de Lima CAMINOTTO

Identificação autores: Bolsistas Karoline Silva de CAMARGO e Roberta HORVATH; Orientador Eriane CAMINOTTO IFC- Campus Araquari

RESUMO

Após um levantamento das condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos alimentícios da região de Araquari - SC comprovou a necessidade da realização de cursos de qualificação profissional na área. Um dos cursos já realizado foi o de Produção de Derivados Cárneos e Defumados que permitiu a produção de produtos diferenciados e com melhor valor agregado. O curso de Manipuladores de Alimentos será ministrado visando contribuir para a melhoria da qualidade dos serviços prestados à comunidade. Ambos ensinarão todas as etapas exigidas pela legislação, desde o armazenamento da matéria prima até a produção e estocagem do produto final.

INTRODUÇÃO E JUSTIFICATIVA

No âmbito geral, a formação continuada ou qualificação profissional (FIC) é uma modalidade de curso de livre oferta voltada para a Educação Profissional e Tecnológica, a qual possibilita o desenvolvimento profissional de trabalhadores nos mais variados níveis de escolaridade além de oportunizar a qualificação, requalificação, atualização e aperfeiçoamento profissional a cidadãos que trabalham ou desejam trabalhar na área alimentícia (BRASIL, 2008).

Com o objetivo de melhorar o panorama do setor de alimentos de Araquari - SC e região estão sendo ofertados, no IFC Campus Araquari, dois cursos de formação continuada (FIC): de Produção de Derivados Cárneos e Defumados e de Manipuladores de Alimentos.

METODOLOGIA





Após um levantamento das condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos alimentícios da região de Araquari - SC, realizado através de Checklist baseado na RDC nº 216/2004 e adaptada à realidade da região, comprovou-se a necessidade de cursos que contribuam com a atualização legislativa desses manipuladores e que oportunize novas fontes de rendimentos para os comerciantes locais.

Nas aulas teóricas do Curso de Produção de Derivados Cárneos e Defumados foram abordados assuntos importantes, como Boas Práticas de Fabricação e Produção de Derivados Cárneos (Linguças, Presuntos e Salames). Na prática, os alunos levaram os ingredientes que julgaram necessários para a elaboração de hambúrgueres de carne bovina, suína, ovina e de siri. Após a preparação, eles aprenderam a armazenar de maneira correta os alimentos e a limpar os utensílios e ambiente no geral. Ainda na prática, eles aprenderam a se higienizar antes da manipulação dos alimentos e a utilizar de maneira correta o defumador. Foram temperados vários cortes cárneos e derivados para posterior defumação, o que possibilitou a aprendizagem de uma técnica que tende a gerar expansão profissional do aluno ao produzir novos produtos com maior valor agregado proporcionando uma maior renda familiar.

No curso de Manipuladores de Alimentos será realizada na prática a produção de hambúrgueres e queijos, pois durante a produção destes, há a necessidade de uma grande manipulação dos ingredientes que contribui com o maior índice de contaminação, em especial por Coliformes fecais e totais. Outra etapa relevante será a estocagem desses produtos, com a finalidade de evitar contaminações cruzadas e deterioração dos mesmos. Nas aulas teóricas serão ministrados alguns temas, como:

- Boas práticas de Manipulação e Fabricação.
- Projeto Padrão de Higiene Operacional (PPHO).
- Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC).
- Procedimento Operacional Padronizado (POP).
- Qualidade da Água e Controle de Resíduos



RESULTADOS E DISCUSSÕES

O curso FIC de “PRODUÇÃO DE DERIVADOS CÁRNEOS E DEFUMADOS” foi teórico-prático, com carga horária de 42 horas, realizado entre 08/08/2017 e 26/08/2017. A turma foi composta por 10 alunos homens na faixa etária de 20 a 70 anos (Figura 1), com escolaridade e renda variável e que trabalhavam ou tinham o interesse em atuar na área. O curso possibilitou a qualificação dos alunos na área e proporcionou mais oportunidades aos trabalhadores para a inserção no mercado de trabalho. Um exemplo disso, foi um dos egressos que estava desempregado e com a oportunidade de realizar o curso FIC em parceria com outro aluno, abriu uma casa de carnes em Joinville.

Figura 1 – Turma do Curso FIC “PRODUÇÃO DE DERIVADOS CÁRNEOS E DEFUMADOS



Fonte: Elaborada pelo autor

A partir dos dados obtidos, o curso atingiu alguns objetivos como: estimular o desenvolvimento pessoal e empreendedor dos participantes; conhecer a

legislação vigente na área de segurança alimentar; dominar os conceitos básicos de boas práticas de manipulação; desenvolver novas formulações de produtos cárneos e manusear os equipamentos de fabricação (Figura 2 A, B e C e Figura 3 A, B, C e D).

Figura 2.A, B e C: Primeira aula prática com os alunos aprendendo a preparar, armazenar e defumar os hambúrgueres, respectivamente.



Fonte: Elaborada pelo autor.

Figura 1.A, B, C, e D: alunos na segunda aula prática temperando, armazenado e defumando os diferentes produtos cárneos respectivamente.





Fonte: Elaborada pelo autor.

Para a capacitação adequada de manipuladores de alimentos exigida pela Resolução-RDC nº 216/2004 da ANVISA, no próximo mês haverá o início do curso FIC teórico-prático de 40 horas para “MANIPULADORES DE ALIMENTOS” visando proporcionar a atuação dos egressos nos serviços de alimentação respeitando as normas de Boas Práticas de Fabricação, Legislação específica e Normas de Saúde e Segurança do Trabalho, priorizando a elevação da escolaridade e a capacitação técnica.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O curso FIC criou possibilidade para jovens e adultos se capacitarem e ingressarem no mercado de trabalho por meio do ensino técnico que é profissionalizante e gratuito. O aprendizado adquirido com os cursos tende a melhorar as condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos de Araquari - SC e região; além de proporcionar uma expansão nos rendimentos com a produção de novos derivados cárneos.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Regulamento Técnico Sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos**. Portaria nº 368 de 04 de setembro de 1997.

Resolução-RDC nº 216/2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação

