



## **USO DE TECNOLOGIAS E BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA MELHORIAS NA AGROINDÚSTRIA FAMILIAR DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL NA REGIÃO NOROESTE – RS.<sup>1</sup>**

*Dione de Marchi<sup>2</sup>, Angela Maria Fiorentini<sup>3</sup>, Tenisa Kinalski<sup>4</sup>, Deise Cargnin<sup>5</sup>. UNIJUI*

**INTRODUÇÃO:** A implementação de Boas Práticas de Fabricação (BPF) e Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), é uma exigência legal para assegurar melhores condições dos produtos oferecidos, proteger a saúde pública, assegurar e satisfazer o consumidor, além de melhorar o marketing para o turismo local, movimentando a economia do Município. Este trabalho objetiva diagnosticar condições higiênicas sanitárias no processo produtivo nas agroindústrias de produtos de origem animal, bem como, capacitar, implantar, implementar e monitorar as BPFs e os POPs, garantindo a segurança alimentar dos produtos elaborados. Envolvendo os proprietários e os manipuladores, implicando em mudanças comportamentais, devendo cada um estar ciente de sua responsabilidade. Esta região caracteriza-se por ter a agricultura como papel importante no seu contexto econômico, além de possuir um crescente número de agroindústrias familiares. A possibilidade de inserção das agroindústrias no CISPOA agrega valores na área econômica com a intensificação e diversificação das atividades realizadas aumentando a renda agrícola da propriedade rural. **MATERIAL E MÉTODOS:** Participaram seis agroindústrias de Santa Rosa e uma de Giruá que possuem serviço de inspeção municipal (SIM) produzindo uma variedade de produtos. Todas possuem as instalações concluídas. Inicialmente, foi realizado um contato in loco para sensibilização e conscientização da importância deste trabalho. O instrumento para a coleta de dados foi um questionário semi-estruturado e posteriormente, foram avaliadas as condições higiênicas sanitárias através da aplicação de check list, recomendado pela RDC 275/02 (ANVISA). Foram ministrados cursos de capacitação sobre BPF aos manipuladores, com duração de 40 horas. A partir dos resultados estabeleceu-se etapas para a implantação e /ou implementação dos BPFs e POPs. Após a realização das adequações, a equipe de trabalho aplicará um novo check list e subsidiará a elaboração do Manual de BPF e dos POPs, conforme legislação (Portaria SVS/MS 326/97, Portaria MAPA 368/97, Portaria SVS/MS 1428/93 e RDC 275/02 ANVISA). Assessoria e monitoramentos serão constantes. **RESULTADOS PARCIAIS:** Os primeiros contatos com as agroindústrias foram efetivados, bem como a produção do material didático-pedagógico (cartilhas, apostilas) disponibilizados no momento da realização do curso. Das sete (7) agroindústrias avaliadas, quatro (4) não atingiram 50% das recomendações das BPFs aplicadas, ficando no grupo três (3) de 0 a 50% dos itens atendidos. Apenas uma (1) se adequou no grupo um (1), de 76 a 100% dos itens atendidos. As outras duas (2) se adequaram no grupo dois (2), de 51 a 75% dos itens atendidos. **CONCLUSÃO:** As ações desenvolvidas no projeto fornecem opções econômicas e sociais para a geração de renda para as famílias beneficiadas e possibilita agregar conhecimentos na área de produção e industrialização de produtos cárneos, além de produzir produtos de qualidade, visando satisfazer as necessidades dos clientes com confiança e produtividade.



<sup>1</sup> Parte do Projeto de extensão Uso de Tecnologias Apropriadas e Boas Práticas de Fabricação para Melhoria na Agroindústria Familiar de Produtos Alimentícios de Origem Animal Produzidos na Região Fronteira Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul.

<sup>2</sup> Coordenadora, Professora Doutora do Departamento de Ciências da Saúde da UNIJUÍ. [dione@unijui.edu.br](mailto:dione@unijui.edu.br)

<sup>3</sup> Colaboradora, Professora Doutora do Departamento de Biologia e Química da UNIJUÍ. [afiore@unijui.edu.br](mailto:afiore@unijui.edu.br)

<sup>4</sup> Acadêmica do Curso de Química Industrial de Alimentos da UNIJUÍ e bolsista PIBEX. [tenisa-kinalski@hotmail.com](mailto:tenisa-kinalski@hotmail.com)

<sup>5</sup> Acadêmica do curso de Nutrição da UNIJUÍ e bolsista PIBEX. [Deise.cargnin@unijui.edu.br](mailto:Deise.cargnin@unijui.edu.br)