

AVALIAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS NO PROCESSAMENTO ARTESANAL

Mayra Cristina Lima (Universidade Estadual de Maringá)
Profa. Dra. Juliana Scanavacca (Universidade Estadual de Maringá)
Profa. Dra. Juliana Bueno Ruiz (Universidade Estadual de Maringá)
ra136221@uem.br

Resumo:

O trabalho foi desenvolvido com foco em produtores locais da Feira Saudável, no período de 2025. A iniciativa partiu da necessidade de compreender e orientar a aplicação de Boas Práticas de Manipulação (BPM), fundamentais para a qualidade e segurança dos alimentos artesanais, bem como para o fortalecimento da economia local e da identidade cultural da comunidade. O objetivo principal foi avaliar as práticas adotadas no processamento artesanal e propor melhorias que assegurem a conformidade com requisitos sanitários, valorizando ao mesmo tempo o conhecimento tradicional dos produtores. Para isso, foram realizadas entrevistas presenciais e remotas, utilizando questionário elaborado com base em normas da ANVISA. A metodologia incluiu sensibilização dos participantes, coleta de dados, análise qualitativa e quantitativa, além da devolutiva aos produtores em forma de materiais informativos e orientações diretas. Os resultados parciais apontaram que, apesar de cuidados básicos com higiene pessoal e armazenamento, ainda existem fragilidades relevantes, como ausência de controle de temperatura, rotulagem inadequada e falta de registros de produção. Em contrapartida, observou-se receptividade por parte dos feirantes às orientações recebidas, o que evidencia abertura para a adoção de melhorias.

Palavras-chave: Boas práticas; Produção artesanal; Extensão universitária; Segurança alimentar.

1. Introdução

A produção artesanal de alimentos desempenha papel fundamental na geração de renda, na valorização cultural e no fortalecimento das economias locais. No entanto, a ausência de Boas Práticas de Manipulação (BPM) ainda representa um desafio para garantir qualidade, segurança e confiança no consumo desses produtos. Como destaca Silva (2020), a interação entre universidade e comunidade é essencial para o desenvolvimento sustentável, já que permite que o conhecimento científico seja usado para resolver problemas reais do dia a dia.

Dentro desse cenário, as Boas Práticas de Manipulação (BPM) se tornam peças-chave para garantir que o alimento produzido artesanalmente seja seguro e

confiável. Como grande parte do processo é manual, seguir essas práticas ajuda a prevenir contaminações físicas, químicas e microbiológicas. Estar de acordo com a RDC nº 275/2002 da ANVISA não é apenas uma exigência legal, mas também um diferencial que agrega valor ao produto e transmite mais confiança ao consumidor.

O público envolvido neste trabalho foram produtores artesanais da Feira Saudável, que atuam com diferentes alimentos, como queijos, doces, conservas, pães e molhos. O objetivo principal foi avaliar as práticas adotadas no processamento artesanal e propor melhorias que assegurem a conformidade com requisitos sanitários, valorizando ao mesmo tempo o conhecimento tradicional dos produtores.

2. Metodologia

O desenvolvimento das atividades ocorreu em quatro etapas principais. Na primeira, foi realizada a sensibilização e o planejamento, com a elaboração de um questionário baseado nas normas da ANVISA (RDC nº 275/2002 e RDC nº 216/2004), adaptado para a realidade dos produtores artesanais.

Na segunda etapa, realizaram-se entrevistas presenciais nas feiras, onde foram aplicados o questionário pessoalmente e também foi realizado uma única entrevista de um produtor artesanal que não comercializa nas feiras. A aplicação do questionário serviu para levantar informações sobre práticas de higiene, manipulação, armazenamento, rotulagem e controle de produção.

A terceira etapa consistiu na sistematização e análise dos dados coletados. Foram utilizadas abordagens qualitativas, para compreender as experiências e percepções dos produtores, e quantitativas, para avaliar a frequência de determinadas práticas, a diversidade de produtos e o uso de materiais.

Por fim, na quarta etapa, foi elaborado material informativo com recomendações práticas, que foram entregues e explicados aos produtores de maneira clara e acessível, de modo a promover melhorias nos processos produtivos.

3. Resultados e Discussão

A ação envolveu oito produtores artesanais, responsáveis por um total de 24 produtos, entre eles queijos, doces, conservas, pães, bolos e molhos, conforme Tabela 01. Os dados coletados mostraram pontos positivos, como a preocupação com

a higiene pessoal dos manipuladores e a verificação da validade dos ingredientes, práticas presentes na maioria dos entrevistados.

Tabela 1. Boas Práticas de Fabricação de Feirantes do Município de Umuarama, Pr, 2025.

QUESTÕES	SIM (%)	NÃO (%)	ÀS VEZES (%)
Lava os ingredientes?	54,16	45,84	0
Verifica a validade dos ingredientes?	83,3	16,7	0
Cuidados com a higiene pessoal?	91,7	0	8,3
Cozinha os alimentos?	83,3	16,4	0
Usa algum controle térmico?	0	100	0
Lava utensílios?	91,7	0	8,3
Embalagem é limpa/esterilizada?	50	45,8	4,2
Embalagem possui boa vedação?	91,8	4,1	4,1
Tem controle de pragas?	54,16	8,3	37,6
Faz registro de produção?	4,2	95,8	0
Armazena os produtos corretamente?	95,8	4,2	0
Tem rotulagem?	8,3	91,7	0
Já teve orientação em boas práticas?	95,8	4,2	0

Fonte: Autor (2025).

Foram identificadas fragilidades importantes, nenhum dos produtores fazia uso de termômetro para controle de temperatura, e a maioria (91,7%) não realizava registros de produção nem rotulagem adequada. Além disso, parte dos produtores não higieniza corretamente os ingredientes e embalagens (50%), o que aumenta os riscos de contaminação. Outro ponto importante não realizado pelos produtores é o controle térmico (100%). Após a identificação das dificuldades e falta de conhecimento dos produtores, os mesmos foram instruídos com Banner informativos, abordando procedimentos para higiene, tipos de embalagens e critérios de rotulagem.

Apesar dessas limitações, a receptividade dos participantes às orientações fornecidas foi positiva, evidenciando interesse em aprimorar seus métodos. Esse resultado reforça o papel transformador da extensão universitária, que contribui não apenas para a melhoria da segurança alimentar, mas também para a valorização da produção artesanal.

4. Considerações

O desenvolvimento do projeto demonstrou a importância da extensão universitária como instrumento de integração entre a universidade e a comunidade. Ao mesmo tempo em que os estudantes puderam vivenciar situações reais de aplicação de conhecimentos técnicos, os produtores artesanais receberam orientações práticas que podem contribuir para a melhoria da qualidade de seus produtos.

Referências

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002**. Disponível em: <https://www.gov.br/servidor/pt-br/siass/centrais_conteudo/manuais/resolucao-rdc-anvisa-n-275-de-21-de-outubro-de-2002.pdf/view>. Acesso em: 24 ago. 2025.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004**. Disponível em: <<https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/alimentos/regulamentos/resolucoes/rdc-216-2004>>. Acesso em: 24 ago. 2025.

SILVA, J. A importância da interação entre universidade e comunidade para o desenvolvimento sustentável. **Revista de Desenvolvimento Sustentável**, v. 12, n. 3, p. 45-58, 2020.