

Higiene e segurança alimentar na Cooperativa de frutas- Coopercinco

Gisely Souza Campos Moraes¹, Emily Lima Silva², Isis Moreira dos Santos³, Martinho Macuxi de Souza Filho⁴

Resumo: A falta de higiene e segurança alimentar no preparo, manuseio, armazenamento e distribuição dos alimentos é uma das principais causas das doenças transmitidas por alimentos (ANVISA, 2015). Sendo assim a higiene dos alimentos é um dos importantes meios de prevenção de doenças, entretanto, o conhecimento em relação ao tema ainda é pouco difundido em nossa sociedade. Dessa forma, torna-se de suma importância levar medidas educativas às comunidades carentes e aos produtores de alimentos a respeito desse assunto. O objetivo deste trabalho foi transmitir o conhecimento a fim de conscientizar e orientar os produtores rurais que fornecem frutas e hortaliças para a cooperativa de alimentos- Cooperativa Agropecuária dos Cinco Polos- (Coopercinco) quanto aos procedimentos de higienização e manipulação de frutas e hortaliças, armazenamento e transporte. Durante a execução do projeto, foram realizadas visitas na Cooperativa, onde fica localizado na Rodovia RR 319, Km 02, estrada do Passarão Ceasa- Boa Vista onde foram desenvolvidas várias atividades informativas como palestras, entrega de folder, vídeos educativos sobre o tema. Também foi aplicada uma dinâmica prática para melhor compreensão sobre a importância do conhecimento, foi mostrado fotos retiradas do próprio estabelecimento da Cooperativa, (essas fotos foram retiradas em outro momento do projeto) e os participantes tinham que detectar os possíveis erros de higiene e Segurança alimentar que haviam ali presentes, e em seguida os alunos, explicaram as formas corretas de manipulação de manuseio de frutas e hortaliças. Durante a realização das atividades, os produtores rurais demonstraram atenção às informações transmitidas pela professora e pelos acadêmicos. Dessa forma, o projeto conseguiu levar conhecimento aos produtores da Cooperativa e assim sensibilizando-os sobre a importância da higiene e segurança dos alimentos para a correta manipulação de frutas e hortaliças, armazenamento e transporte.

Palavras-chave: Higiene. Segurança alimentar. Sanitização.

¹ Professora, Mestra do IFRR/Campus Boa Vista. E-mail: gisely.moraes@ifrr.edu.br,

² Aluna do PIPEX- IFRR/Campus Boa Vista. Acadêmica do curso Tecnologia em Gestão Hospitalar. E-mail: emillylima0720@gmail.com, ³ Aluna. Acadêmica do Curso de Lic. Cien. Biológicas/ Campus Boa Vista. Email: isis.s@academico.ifrr.edu.br, ⁴ Aluno. Acadêmico do Curso de Lic. Cien. Biológicas/ Campus Boa Vista. Email: martinhosouza0012@gmail.com