

## RESUMO EXPANDIDO XV SALÃO DE EXTENSÃO UFRGS

---

**Título:** Difusão de tecnologias higiênico-sanitárias em agroindústrias familiares que elaboram produtos de origem animal

**Coordenador:** Guiomar Pedro Bergmann

**Unidade:** Departamento de Medicina Veterinária Preventiva / Faculdade de Veterinária

**Autores:** Mariana Mancuso Da Costa; Letícia Da Silveira Gross; Liris Kindlein

---

As agroindústrias familiares que elaboram produtos de origem animal apresentam características próprias e enfrentam dificuldades na legalização e elaboração de produtos alimentares seguros. Desta forma, torna-se de suma importância a difusão de conhecimentos higiênicos-sanitários em todos os setores envolvidos nesta produção, desde a higiene dos estabelecimentos e dos manipuladores até o armazenamento adequado dos produtos.

Para tanto, este projeto teve como objetivo transmitir aos colaboradores responsáveis das atividades de elaboração de produtos de origem animal em agroindústrias familiares conhecimento sobre as práticas de manipulação, dando ênfase à higiene pessoal e ambiental e segurança alimentar. De maneira específica o projeto age diretamente através de mini-cursos sobre boas práticas de fabricação, capacitando colaboradores, agricultores, produtores de agroindústrias familiares da serra gaúcha, promovendo a reciclagem e educação continuada dos profissionais que atuam na área de alimentos e divulgando a importância da produção de alimentos seguros.

Os sistemas de garantia de qualidade como as Boas Práticas de Fabricação estabelecem requisitos gerais (essenciais) de higiene na produção e manipulação de alimentos, servindo de base para a implantação de sistemas de maior complexidade. Esses sistemas tem caráter preventivo e possuem enfoque dinâmico da cadeia produtiva, visando garantir a segurança e qualidade dos produtos e atender as exigências da legislação brasileira e do mercado internacional.

Até o final do projeto, serão atendidas 40 agroindústrias de pequeno porte, elaboradoras de produtos de origem animal, localizados na serra gaúcha. Os estabelecimentos estão registrados no Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou não registrados e precisam se adequar as normas legais para elaborar e comercializar seus produtos com segurança. Também serão avaliados quesitos como a manipulação pré e pós curso, bem como a qualidade dos alimentos produzidos pelas agroindústrias do ponto de vista microbiológico. Até o momento, foram realizadas vistorias técnicas para detecção dos pontos críticos de controle do processamento e suas ações corretivas, além de palestras técnicas sobre a correta manipulação, higiene operacional e conservação dos alimentos. Ao término do trabalho será aplicado aos participantes um questionário visando avaliar o andamento das ações educativas e a evolução do controle higiênico-sanitário nas agroindústrias acessoradas.

---