
Avaliação da Colheita e Pós-Colheita do Açaí Produzido por Um Empreendimento Solidário

Elisa Cristina Andrade Neves (I), Consuelo Lúcia Sousa De Lima (I),
Jesus Nazareno Silva Souza (I), Rafaela Maracajá Colaço (I),
Carlos Augusto Teleck (I)

(I) UFPA - Universidade Federal do Pará (Rua Augusto Corrêa, 01 - Guamá. CEP 66075-110.
Caixa postal 479.)

Resumo

A construção conceitual e a prática da sustentabilidade na Amazônia representam um desafio fundamental para a agricultura familiar, que apontam para novos modelos de desenvolvimento, integrando recursos naturais com produção de alimentos, profundas transformações sociais e economia do país, por ser responsável por grande parte da produção de alimentos. Os produtos regionais têm conquistado nichos de mercado de alto valor agregado, a partir dos recursos naturais disponíveis na região, como o açaí, que está em estreita sintonia com o consumidor. Portanto, os produtores familiares devem ter cuidados especiais para eliminar os riscos de contaminação dos alimentos, principalmente na colheita e pós-colheita. Os objetivos foram identificar e apresentar sugestões de melhorias na colheita e pós-colheita do açaí produzido por agricultores familiares de um empreendimento solidário no Pará. Foram realizadas visitas na base dos núcleos fornecedores dos frutos açaí onde foram levantados os pontos críticos do processo de colheita e pós-colheita. Verificou-se que os peconheiros durante a colheita dos frutos, ainda utilizavam short e blusa, estavam descalços e subiam nos açazeiros, que tem em média 30m de altura, com a faca na boca ou no cós do short e não realizavam seleção do cacho. Os cachos eram depositados sobre lonas e na debulha os frutos eram colocados em cestos (paneiro ou rasa) de difícil higienização. Os paneiros eram empilhados uns sobre os outros no porto do agricultor, desprotegidos,

Referência:

Elisa Cristina Andrade Neves, Consuelo Lúcia Sousa De Lima, Jesus Nazareno Silva Souza, Rafaela Maracajá Colaço, Carlos Augusto Teleck. Avaliação da Colheita e Pós-Colheita do Açaí Produzido por Um Empreendimento Solidário. In: **Anais do 12º Congresso Latinoamericano de Microbiologia e Higiene de Alimentos - MICROAL 2014** [= **Blucher Food Science Proceedings**, num.1, vol.1]. São Paulo: Editora Blucher, 2014.

DOI 10.5151/foodsci-microal-105

em contato direto com assoalho, animais domésticos, combustível, etc., podendo atrair insetos (barbeiro). Foram realizados treinamentos com os agricultores para melhorar a qualidade da matéria-prima, indicando que deveriam utilizar uniformes, botas, luvas, cinto com bainha para guardar facão, higienizar lonas, utilizar basquetas para facilitar higienização e empilhamento, realizar seleção dos frutos, armazenar em local protegido e transportar em barcos limpos. A avaliação das Boas Práticas Agrícolas demonstrou que ainda é preciso ser adotado muitos cuidados durante a colheita e pós-colheita para o fortalecimento do empreendimento através do incentivo à qualidade de toda essa cadeia produtiva, garantindo assim produtos elaborados dentro das condições higiênico-sanitárias, agregados de valor e diminuindo os perigos que podem afetar a saúde dos consumidores.

Palavras-Chave: Boas Práticas Agrícolas, Peconheiros, Frutas amazônicas

Agência de Fomento: