

# BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA FORNECEDORES DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE PRODUTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR DE FRANCISCO BELTRÃO

Ana Paula Pertille

Cristina Dalmora Zavaschi

Andréa Nesi

Joelen Raiana Favaro

Andréa Cátia Leal Badaró

O projeto de extensão foi realizado entre setembro de 2014 e setembro de 2015, em parceria com o Setor de Alimentação Escolar da Secretaria de Educação da Prefeitura de Francisco Beltrão-PR, com o objetivo de realizar um diagnóstico quanto às boas práticas de fabricação das Agroindústrias Familiares Rurais de produtos de origem animal integradas ao Programa de Alimentação Escolar (PNAE), e com este diagnóstico realizou-se treinamentos e oficinas de capacitação quanto às boas práticas na produção de alimentos com qualidade, para serem fornecidos como matéria-prima na alimentação escolar de Francisco Beltrão-PR. Primeiramente realizou-se uma reunião entre os envolvidos no projeto com representantes da Secretaria de Educação e da Secretaria de Desenvolvimento Rural da prefeitura municipal de Francisco Beltrão, quando foram definidas as datas e ações a serem desenvolvidas na execução do projeto. Em seguida realizou-se as visitas técnicas para conhecer as condições físicas e de processamento das agroindústrias familiares pertencentes ao projeto, e aplicou-se a lista de verificação das condições higiênico-sanitárias para as agroindústrias e questionários individuais para levantamento do perfil socioeconômico e nível de percepção de boas práticas para auxiliar na etapa de capacitação de agricultores familiares. Com base nos diagnósticos realizados, foram organizados oficinas e treinamentos teórico-práticos nas diversas áreas da tecnologia de alimentos, de acordo com as demandas previstas no escopo do projeto. Pode-se observar com os dados obtidos que não ocorre nenhuma problemática agravante nas agroindústrias envolvidas no estudo, e sim, alguns pontos específicos em destaque que deveriam ser foco para futuros investimentos com objetivo de correção e melhoramento das estruturas e processos dos produtos elaborados destes produtores da agricultura familiar. Em relação ao processo de capacitação dos agricultores, pode-se concluir que houve efetiva participação do público alvo durante a realização dos treinamentos e oficinas, permitindo a participação e aplicação prática de tecnologias, que visa principalmente a melhoria da qualidade

---

dos produtos pertencentes ao programa de comercialização institucional. Este projeto tem contribuído com a qualidade dos alimentos fornecidos pela agricultura familiar, uma vez que a Lei Federal nº. 11.947 de 16 de junho de 2009 define que um mínimo 30 % do valor repassado a estados, municípios e Distrito Federal pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) deve ser utilizado na compra de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural. Contudo, o projeto contribui com a garantia da quantidade e qualidade de nutrientes necessários ao bom desempenho escolar, assim como uma melhor qualidade de vida aos alunos.

Trabalho submetido ao Seminário de Extensão e Inovação UTFPR \_ 5° SEI-UTFPR.

**Palavras-chave:** Merenda escolar; Agricultura familiar; Boas Práticas de Fabricação.

---