

E. Ciências Agrárias - 7. Ciência e Tecnologia de Alimen - 2. Engenharia de Alimentos

ELABORAÇÃO DE CARTILHA DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA PRODUÇÃO DE CACHAÇA

Amanda Maria Teixeira Lago, atividade vivencial - DCA¹

José Guilherme Lembi Ferreira Alves, Orientador - DCA¹

Laura Duarte Marçal, bolsista extensão - DCA¹

1. Universidade Federal de Lavras

RESUMO:

A produção de cachaça é uma atividade econômica importante no estado de Minas Gerais, que é o quarto maior produtor nacional, sendo representado principalmente por pequenos produtores. A maioria desses produtores não é registrada, e mesmo os registrados, têm muitas dificuldades em se adequar às exigências da legislação brasileira. A legislação exige que os estabelecimentos adotem normas de higienização, que são práticas que devem ser cumpridas pelos produtores durante todo o processo de manipulação. Estas Boas Práticas evitam a ocorrência de doenças provocadas pelo consumo de alimentos de má qualidade, que em alguns casos apresentam contaminação. O presente trabalho teve por objetivo analisar as condições de produção de cachaça na região de Lavras/MG e auxiliar os produtores na adequação às normas, melhorando a qualidade de seus produtos, podendo proporcionar o crescimento da comercialização da cachaça produzida na região. Como método de treinamento e capacitação, foi desenvolvida uma cartilha de Boas Práticas de Fabricação com o objetivo de esclarecer os produtores e funcionários sobre os cuidados que devem ser tomados ao se preparar, armazenar e vender a cachaça de forma adequada, higiênica e segura. Seu conteúdo aborda temas como a importância das Boas Práticas de Fabricação na indústria alimentícia, informações sobre as doenças provocadas pela contaminação de alimentos, os perigos à saúde do consumidor, a maneira correta de higienização do local de trabalho e higiene pessoal dos manipuladores. Além disso, são mencionados os cuidados com a qualidade da água, além da preocupação com os resíduos. Esta cartilha trará segurança aos produtores que muitas vezes apresentam carência de informações, espaço e equipamentos inadequados, além de não terem conhecimento sobre a importância das boas práticas. A cartilha foi entregue a alguns produtores e espera-se que, com sua implementação nos alambiques, estes possam oferecer aos seus clientes excelência em qualidade e segurança alimentar, proporcionando também um ambiente de produção limpo e organizado, tornando a cachaça padronizada sem que se perca a característica e especificidade de cada produtor.

Palavras-chave: cachaça, boas práticas de fabricação, qualidade e segurança alimentar.