

BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM EMPREENDIMENTOS COMUNITÁRIOS: ESTUDO DE CASO EM ECONOMIA SOLIDÁRIA NO SERTÃO BAIANO PÓS COVID- 19

ROCHA, Maria Eduarda Oliveira;

ROCHA, Andson Barreto.

RELATO DE EXPERIÊNCIA TÉCNICA

**Grupo Temático: Educação para EcoSol: Educação popular, Políticas públicas para
educação e Curricularização da extensão**

RESUMO

A implementação de Boas Práticas de Fabricação (BPFs) em empreendimentos comunitários representa um desafio técnico e organizacional, especialmente em contextos de vulnerabilidade social, ela assume relevância estratégica em um contexto marcado pelos impactos sociais e econômicos da pandemia de COVID-19. Este relato descreve a experiência do Centro de Convivência e Experiência de Gameleira (CCEG), organização comunitária vinculada à economia solidária, na implantação de oito Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) que abordam sobre a higiene das instalações e manipuladores, potabilidade da água, saúde dos manipuladores, manejo de resíduos, manutenção de equipamentos, controle de pragas, seleção de insumos e recolhimento de alimentos. A metodologia foi participativa, envolvendo diagnóstico, capacitação e acompanhamento contínuo. Os resultados evidenciam melhorias na qualidade sanitária, na rastreabilidade e na organização interna, corroborando autores como Silva e Almeida (2020), que destacam a importância da formalização de processos em pequenas unidades de produção. A experiência reforça que BPFs, quando contextualizadas e socializadas, fortalecem a segurança alimentar e a soberania das comunidades.

Palavras-chave: segurança alimentar; economia solidária; boas práticas; soberania alimentar; gestão comunitária.

INTRODUÇÃO

O trabalho foi realizado em 2023 no distrito de Gameleira, pertencente ao Município de João Dourado-BA, região historicamente marcada por desigualdades socioeconômicas e por uma forte presença de agricultura familiar e iniciativas de comércio solidário. No período pós-COVID-19, a retomada econômica no estado enfrentou desafios significativos, como o aumento da insegurança alimentar, o desemprego e a interrupção de cadeias de abastecimento. Segundo a Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF/IBGE, 2021), a região Nordeste apresentou os maiores índices de insegurança alimentar grave, reforçando a urgência de estratégias comunitárias de produção e distribuição de alimentos, no âmbito do CCEG, empreendimento de base comunitária ligado à economia solidária. O espaço congrega produtores familiares e manipuladores de alimentos, tendo como missão a geração de renda e a promoção da segurança alimentar local.

Nesse cenário, a economia solidária ganhou relevância como alternativa para geração de renda e fortalecimento de redes de consumo local. A Bahia, por meio da Superintendência de Economia Solidária (SESOL/BA), intensificou ações de apoio a cooperativas e associações, estimulando práticas como cadeias curtas de comercialização e feiras agroecológicas.

A necessidade de sistematizar procedimentos surgiu diante da percepção de riscos sanitários e da oportunidade de alinhar a produção às exigências da Resolução RDC nº 275/2002 da ANVISA, que estabelece requisitos para BPFs em estabelecimentos de alimentos. Segundo a FAO (2006), a segurança alimentar exige ações coordenadas “do campo à mesa”, abrangendo desde a escolha de insumos até a distribuição final.

A experiência dialoga com estudos como os de Dutra e Pinto (2014), que apontam a padronização como elemento-chave para o controle de qualidade em agroindústrias comunitárias, e Borges et al. (2021), que ressaltam a eficácia de modelos participativos de gestão da qualidade em empreendimentos solidários, unindo rigor técnico com práticas inclusivas, garantindo que todos os integrantes participassem da construção e execução dos procedimentos operacionais padronizados - POPs.

DESCRIÇÃO DA EXPERIÊNCIA

A experiência foi conduzida em 2023, período de retomada gradual da atividade econômica no pós-pandemia. A metodologia adotada pelo CCEG seguiu quatro etapas: diagnóstico, elaboração participativa dos POPs, capacitação e acompanhamento das práticas.

No diagnóstico, identificaram-se deficiências na produção, como armazenamento inadequado, ausência de controle formal da potabilidade da água e inexistência de registros de manutenção. Esse levantamento dialoga com as análises de Gobato et al. (2011), que observaram problemas semelhantes em escolas públicas e defenderam ações de monitoramento contínuo. Essas lacunas refletiam tanto limitações técnicas quanto os impactos diretos da pandemia, que havia reduzido a frequência de treinamentos e o acompanhamento técnico de campo.

A elaboração participativa dos POPs envolveu reuniões comunitárias e oficinas presenciais contínuas, respeitando o conhecimento prévio das manipuladoras de alimentos e adaptando as orientações às condições estruturais do CCEG. Esse processo dialoga com o conceito de “pedagogia comunitária” defendido por Pereira (2021), no qual o aprendizado técnico é incorporado ao cotidiano e à cultura local.

Na capacitação, utilizou-se material visual, simulações práticas e roteiros simplificados, conforme orientações de Tagaki (2006) sobre educação em saúde. Cada POP, como o de Higiene das Instalações (POP 01) ou Controle Integrado de Pragas (POP 06), foi testado, ajustado e incorporado à rotina do Centro de Convivência.

O acompanhamento incluiu inspeções internas, uso de checklists e registros manuais para rastreabilidade, seguindo recomendações de Reis et al. (2023), que ressaltam a importância de documentação contínua para respostas rápidas a não conformidades.

RESULTADOS

A adoção dos POPs resultou em ganhos expressivos. Houve padronização no recebimento e armazenamento de insumos (POP 07), com qualificação de fornecedores e adoção do sistema Primeiro que entra é o primeiro que sai - PEPS, em consonância com Dutra e Pinto (2014). O

monitoramento da potabilidade da água (POP 02) passou a ser registrado e documentado, garantindo conformidade com padrões microbiológicos e físico-químicos.

O POP de Saúde dos Manipuladores (POP 03) reduziu riscos de contaminação, alinhando-se às diretrizes da ANVISA e às recomendações de Silva e Almeida (2020), que destacam que a higiene pessoal é uma das barreiras mais eficazes contra doenças de origem alimentar.

A gestão de resíduos (POP 04) incorporou práticas sustentáveis como compostagem, respondendo à necessidade apontada por Costa e Oliveira (2021) de integrar sustentabilidade e segurança alimentar. Já o controle de pragas (POP 06) reduziu incidências por meio de barreiras físicas e monitoramento preventivo.

O programa de recolhimento de alimentos (POP 08) consolidou um protocolo de recall com comunicação à comunidade, seguindo orientações de Borges et al. (2021) sobre transparência e segurança para os empreendimentos de base comunitária.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A experiência no CCEG comprova que a implantação de BPFs em empreendimentos comunitários é viável e sustentável quando combinada com participação social e educação sanitária. A integração de POPs adaptados ao contexto local do Centro de Convivência promoveu melhorias na qualidade, fortaleceu a gestão interna e ampliou a confiança dos consumidores. O estudo de caso apresentado reforça a necessidade de políticas públicas que apoiem de forma contínua o fomento, a capacitação, a infraestrutura e a formalização de empreendimentos solidários. Como aponta Yin (2016), que destaca o valor dos estudos de caso como este, uma vez que ajudam a compreender como as práticas técnicas podem ser adaptadas às vivências e adotadas por grupos sociais para compreender fenômenos complexos em contexto real, transformando vulnerabilidade em protagonismo econômico e social.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BARDIN, Laurence. Análise de conteúdo. São Paulo: Edições 70, 2011.

COSTA, Renata; OLIVEIRA, Cláudia. Boas práticas e sustentabilidade em agroindústrias de base comunitária. *Revista Extensão Rural*, Santa Maria, v. 28, n. 2, p. 143–158, 2021.

DUTRA, Lúcia Fátima; PINTO, Maria Teresa de A. Controle de qualidade em empreendimentos de economia solidária. *Cadernos de Agroecologia*, Porto Alegre, v. 9, n. 1, p. 1–7, 2014.

FAO. Direito à alimentação e segurança alimentar: diretrizes voluntárias em apoio à realização do direito à alimentação adequada no contexto da segurança alimentar nacional. Roma: FAO, 2006.

GOBATO, L. P. et al. Boas Práticas de Manipulação de Alimentos: aspectos microbiológicos e estruturais em escolas públicas. *Revista Higiene Alimentar*, São Paulo, v. 25, n. 195, p. 87–93, 2011.

MINAYO, Maria Cecília de Souza. *O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde*. 9. ed. São Paulo: Hucitec, 2001.

PEREIRA, Nathalia Mendes. Segurança alimentar em territórios de vulnerabilidade: práticas sanitárias e pedagogias comunitárias. *Revista Saúde e Sociedade*, São Paulo, v. 30, n. 1, p. 1–18, 2021.

REIS, Júlia et al. Rastreabilidade e segurança alimentar em empreendimentos da agricultura familiar: estudo de caso. *Revista Campo-Território*, Uberlândia, v. 18, e025051, 2023.

SILVA, Viviane; ALMEIDA, Rogério. Procedimentos operacionais padronizados e cultura sanitária em pequenas unidades de produção. *Revista Brasileira de Agroecologia*, Porto Alegre, v. 15, n. 3, p. 76–92, 2020.

SILVA, V. F.; SANTOS, H. M. Economia solidária e saúde coletiva: caminhos de autonomia alimentar. *Revista Políticas Públicas*, São Luís, v. 25, n. 1, p. 165–182, 2021.

TAGAKI, Marta. Educação em saúde e vigilância sanitária: uma relação necessária. *Revista Brasileira de Saúde Ocupacional*, São Paulo, v. 31, n. 113, p. 113–117, 2006.

YIN, Robert K. *Estudo de caso: planejamento e métodos*. 5. ed. Porto Alegre: Bookman, 2016.