AVALIAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO NO PROCESSAMENTO DO AÇAÍ EM BATEDORAS DE PEQUENO PORTE NO MUNICÍPIO DE TUCURUÍ-PA

Ana Celina da Silva[1];
Samara Gonçalves Moraes [2];
Térlys de Araújo Silva [3];

RESUMO

O açaí possui um papel crucial na alimentação e na economia do estado do Pará, sendo amplamente consumido e produzido em larga escala. A maior parte do produto em Tucuruí-PA é processada em batedoras de pequeno porte, que operam com estruturas e rotinas variadas, o que pode impactar diretamente a qualidade sanitária do alimento. A implementação das Boas Práticas de Fabricação (BPF) é fundamental para reduzir os riscos microbiológicos e garantir condições de higiene adequadas. O presente estudo teve como objetivo avaliar o nível de conformidade com as BPF em quatro batedoras de pequeno porte localizadas em Tucuruí-PA, baseando-se na observação direta e em entrevistas.
O setor em Tucuruí possui aproximadamente 144 estabelecimentos de processamento de açaí registrados na Vigilância Sanitária Municipal (DVS). A amostra geral da pesquisa indicou que uma grande maioria dos pontos de venda, 97,73%, está formalizada junto à Vigilância Sanitária. No pequeno grupo avaliado para BPF, três unidades reportaram operar de forma contínua durante todo o ano. A análise revelou que: duas unidades apresentaram rotinas de higienização mais frequentes e utilizavam água tratada; as outras exibiam falhas estruturais e operacionais, como desgaste de superfícies e uso irregular de EPIs. Em relação à capacitação, 90,91% dos batedores na amostra mais ampla relataram receber treinamento quanto ao processamento do açaí. Contudo, notou-se que três proprietários demonstraram maior abertura para o treinamento, mas um dos entrevistados afirmou não ter interesse em participar de cursos adicionais, o que sugere resistência individual à adoção de práticas padronizadas. A comparação entre as batedoras indica que a capacitação influencia positivamente a qualidade do processamento, ainda que não elimine por completo as não conformidades observadas.
Conclui-se que, apesar da formalização e dos esforços pontuais, persistem lacunas que comprometem a segurança do alimento. A ampliação de ações educativas e do suporte técnico contínuo constitui uma estratégia essencial para fortalecer o setor e promover um produto final mais seguro à população de Tucuruí-PA.

Palavras-chave: Açaí; boas práticas de fabricação; segurança alimentar; qualidade higiênico-sanitária; processamento.

[1] Instituto Federal do Pará – IFPA Campus Tucuruí; acelina.5501@gmail.com;
[2] Instituto Federal do Pará – IFPA Campus Tucuruí; sam.moraees@gmail.com;
[3] Instituto Federal do Pará – IFPA Campus Tucuruí; terlys.silva@ifpa.edu.br;