

Boas práticas de fabricação na produção de temperos e molhos de pimenta

Good manufacturing practices in the production of spices and chili sauces

João Luiz Junqueira Bisoni¹, Luciana Furlaneto-Maia², Marly Sayuri Katsuda³

RESUMO

A quantidade de mulheres empreendedoras brasileiras vem crescendo nos últimos anos, nas quais estão situadas principalmente no setor de serviços, dando destaque para serviços de alimentação. Portanto, este trabalho propôs colaborar com orientações relativas às práticas de produção de alimentos seguros, envolvendo elucidação de higiene pessoal, organização e estrutura adequada do local de produção, seleção e higienização dos ingredientes para a produção de temperos, propostas de envase e precificação. Este projeto atendeu 40 mulheres de 20 a 70 anos residentes na região de Londrina-PR, que buscavam oportunidade de negócios como uma fonte alternativa de renda. Estas oficinas ocorreram no Centro de Oficinas para Mulheres da Prefeitura de Londrina. Esta atividade permitiu uma troca importante de experiência entre a equipe e as futuras empreendedoras, os quais envolveram elucidar dúvidas relacionadas aos cuidados higiênicos do preparo dos ingredientes e equipamentos de apoio na produção de temperos. Além disso, contribuiu com elucidação acerca da precificação e apresentação dos produtos. As oficinas contribuíram para troca de experiência e pesquisa relativo ao desenvolvimento de novas receitas de temperos.

PALAVRAS-CHAVE: Higienização. Mulheres empreendedoras. Precificação.

ABSTRACT

The number of Brazilian women entrepreneurs has been growing in recent years, mainly in the service sector, with emphasis on food services. Therefore, this work proposed to collaborate with guidelines regarding safe food production practices involving elucidation of personal hygiene, organization and adequate structure of the production site, selection and hygiene of ingredients for the production of seasonings, packaging and pricing proposals. This project served 40 women aged 20 to 70 living in the Londrina-PR region, who were looking for business opportunities as an alternative source of income. These workshops took place at the "Centro de Oficinas para Mulheres" at Londrina City Hall. This activity allowed for an important exchange of experience between the team and future entrepreneurs, which involved clarifying doubts related to hygienic care in the preparation of ingredients and support equipment in the production of seasonings. Furthermore, it contributed to clarifying the pricing and presentation of products. The workshops contributed to the exchange of experience and research regarding the development of new seasoning recipes.

KEYWORDS: Hygiene. Entrepreneurial women. Pricing.

INTRODUÇÃO

Há décadas, as mulheres vêm lutando por igualdades diante da sua colocação no mercado de trabalho, e apesar de suas progressivas conquistas ainda existem grandes

¹ Bolsista do PIBEX. (Fundação Araucária). Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Londrina, Paraná, Brasil. E-mail: jlbisoni@gmail.com. ID Lattes: <http://lattes.cnpq.br/3700115117057497>.

² Docente no Curso de Tecnologia em Alimentos. Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Londrina, Paraná, Brasil. E-mail: lucianamaia@utfpr.edu.br. ID Lattes: <http://lattes.cnpq.br/6007117281861512>.

³ ³ Docente no Curso de Tecnologia em Alimentos. Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Londrina, Paraná, Brasil. E-mail: sayuri@utfpr.edu.br. ID Lattes: <http://lattes.cnpq.br/9893979142748963>.

desafios a serem percorridos. O Brasil encontra-se na 7ª posição em proporção de mulheres empreendedoras, conforme a pesquisa realizada pelo SEBRAE em 2019, onde também foi constatado que as mulheres respondem por 34% dos donos de negócios, na média nacional, de modo que 53% estão relacionadas com o setor de serviços (ASN, 2023).

O setor de serviços relativo à alimentação encontra-se em terceiro lugar no ramo de atuação das donas de negócio no Brasil, perdendo para os segmentos de beleza e vestuário (ASN, 2023). Esse setor de alimentação é um negócio promissor, porém necessita esclarecimentos relativos aos regulamentos legais voltados para a produção de alimentos seguros visando preservar a saúde do consumidor. Deste modo, é importante conhecer os procedimentos de Boas Práticas de Fabricação (BPF), os quais incluem os cuidados com a saúde e hábitos higiênicos do manipulador, limpeza e higienização da matéria-prima e instalação, bem como os cuidados com a produção de alimentos de forma segura (ANVISA, 2004). Entre os cuidados com a produção dos alimentos, é importante selecionar a qualidade da matéria-prima para garantir a qualidade do produto durante a sua comercialização.

Diante deste contexto, este trabalho relatou as possíveis trocas de experiência com mulheres potencialmente empreendedoras relativo às práticas higiênicas na produção de temperos de qualidade e seguros, bem como orientações sobre precificação e possíveis embalagens.

MATERIAIS E MÉTODOS

Este projeto foi realizado em parceria com a Secretaria Municipal de Políticas para Mulheres de Londrina, no período de novembro de 2022 a agosto de 2023. Este projeto atendeu 40 mulheres com faixa etária de 20 a 70 anos, onde algumas delas buscavam alternativas de negócio com intuito de gerar uma renda fixa ou extra. As mulheres eram residentes em diversas regiões no município de Londrina.

Inicialmente elaborou-se um material visual para a apresentação dos procedimentos básicos de boas práticas de fabricação conforme a Resolução n. 216 (ANVISA, 2004). Este material visou abordar sobre higiene do manipulador, estrutura adequado da cozinha industrial e seleção de matérias-primas. As oficinas foram realizadas em 3 períodos distintos, as quais tiveram ajustes metodológicos visando aprimorar e tornar a abordagem mais lúdica. A primeira desenvolveu-se um material visual envolvendo ilustração com a plataforma Canva®, com abordagem na forma tradicional de interação com o público-alvo. Já a segunda oficina agregou a apresentação tradicional com uso de ferramentas interativas (Mentimeter) para agregar a participação das mulheres na construção do conhecimento. E por fim, a terceira oficina contou com a apresentação de um vídeo desenvolvido pelas alunas do Programa de Educação Tutorial (PET Londrina) visando complementar a ferramenta interativa. Todo o material foi aprimorado com apresentação

simplificada, utilizando de linguagem informal e de fácil entendimento, levando em consideração os níveis de escolaridade das mulheres participantes.

As oficinas foram realizadas na cozinha do Centro de Oficinas para Mulheres (COM) da Secretaria da Mulher em dois turnos, onde o primeiro turno envolvia transferências de informações relativos às boas práticas de produção e esclarecimento de dúvidas. No segundo turno era realizada a produção de tempero, envolvendo práticas de higienização e preparo dos vegetais e utensílios envolvidos no preparo de tempero. Além, do material visual utilizado nas apresentações, as participantes receberam uma apostila contendo as dicas das boas práticas e as receitas dos temperos e molhos de pimenta, na qual foi desenvolvida pelos discentes e docentes do projeto.

Após as oficinas, as mulheres podiam tirar dúvidas após 15 dias das oficinas relativo às boas práticas ou formulação dos temperos e molhos, por meios eletrônicos, e-mails ou WhatsApp. Entretanto, os meios de comunicação também eram utilizados pelas participantes como divulgação dos seus produtos e feedback das suas produções e vendas com todos os participantes visando estimular ou trocar experiências.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Cada oficina foi realizada com diferente metodologia conforme apresentado no Quadro 1, visando dinamizar a interação das mulheres com os conceitos abordados em cada módulo, e deste modo permitir que estas desenvolvam parcialmente um senso crítico sobre o tema.

Quadro 1 – Programação das oficinas e respectivas metodologias aplicadas nas oficinas

Oficina	Data	Número de participantes	Metodologias	Parcerias institucionais
1	15 e 16 de fevereiro de 2023	10	Apresentação pelo Canva	-----
2	17 e 18 de abril de 2023	15	Apresentação pelo Canva e Nuvem de palavras	Programa de Educação Tutorial (PET)
3	24 e 25 de agosto de 2023	15	Vídeo ilustrativo de BPF	Programa de Educação Tutorial (PET)

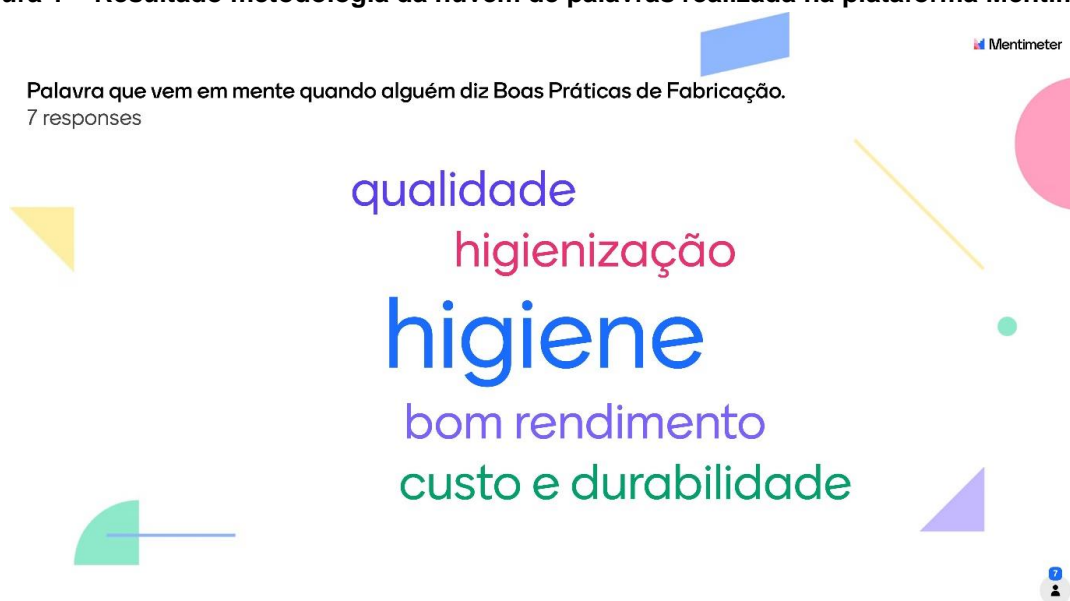
Fonte: Autoria própria (2023).

A oficina 1 envolveu o modelo informativo com interação ao longo da apresentação dos conceitos legais sobre BPF com base na legislação. Os materiais foram apresentados de forma expositiva e ilustrativa, visando instigar esclarecimentos ao longo da palestra. As participantes desta oficina participaram de forma tímida com dúvidas relativos às práticas de sanitização e higienização dos ingredientes para temperos, tais como, procedimentos de higienização de alhos, cebolas, por exemplo. Algumas participantes perguntaram sobre

o uso de uniformes e equipamentos de proteção individual para a produção dos temperos em casa. Durante esta oficina buscou elucidar sobre a importância dos cuidados das práticas higiênicas adotadas para a pequena produção visando obter produtos seguros. Nesta oficina enfatizou o computo dos ingredientes para determinar a precificação.

A partir da oficina 2 o projeto passou a ter a participação de 1 estudante integrante do PET, com o empenho de contribuir com a melhora da interação do público frente à dinâmica de aprendizagem. Essa oficina envolveu a metodologia interativa com o auxílio de tecnologias de informação e comunicação (TICs) utilizando a plataforma Mentimeter, visando avaliar previamente o conhecimento das participantes sobre as boas práticas (Figura 1). Esta metodologia contribuiu positivamente, visto que as palavras mais citadas foram relacionadas a higiene. Apesar do resultado positivo, essa metodologia apresentou alguns problemas relacionados a dificuldade das usuárias acessar ao QR-CODE que dava acesso à plataforma e a indisponibilidade de internet por parte de algumas participantes. No entanto, as mulheres que sofreram com esses problemas responderam à pergunta de forma oral seguindo uma linha de raciocínio correta.

Figura 1 – Resultado metodologia da nuvem de palavras realizada na plataforma Mentimeter



Fonte: Autoria própria (2023).

Na oficina 3 a metodologia de ensino foi alterada para a utilização de um vídeo orientativo acerca das práticas higiênicas do manipulador, ilustrando os fatores negativos e positivos, visando esclarecer os padrões adequados para a produção de alimentos seguros com base nas literaturas e legislação vigente. O vídeo foi desenvolvido através da plataforma Canva® pelo membro do PET com tempo inferior a 10 minutos. Neste vídeo constava narração e imagens, porém as instalações do local que ocorreu a oficina não colaboraram com o som, portanto foi necessário a intervenção dos membros presentes na oficina relativo à narração sobre os temas correlatos a BPF.



Ao final de cada oficina, enquanto provavam os produtos elaborados ao longo da oficina, a equipe solicitava às mulheres calcularem o custo do produto final, considerando diferentes tipos de embalagens. Deste modo, as mulheres puderam ter uma visão global sobre os fatores que afetam os custos do produto final, bem como os cuidados para gerir uma linha de produção com valorização da renda.

CONCLUSÃO

Este trabalho permitiu observar que as mulheres estavam motivadas e empenhadas para aprender e empreender em seu próprio negócio. A oficina permitiu às participantes receberem parte das orientações acerca de uma cozinha para a produção de temperos e molhos para comercialização, bem como sua precificação. Percebe-se também que as futuras empreendedoras brasileiras buscam cada vez mais por apoios especializados, visando a padronização de sua produção e desenvolvimento de novos produtos que se diferenciam no mercado consumidor.

Agradecimentos

A Fundação Araucária pela concessão da bolsa PIBEX para o desenvolvimento do projeto de extensão. Os autores gostariam de agradecer à Secretaria Municipal de Políticas para Mulheres de Londrina pela parceria e todo o apoio na realização das oficinas.

Conflito de interesse

Não há conflito de interesse.

REFERÊNCIAS

ANVISA. Agência Nacional de vigilância sanitária. **Cartilha sobre boas práticas para serviços de alimentação**. Resolução-RDC nº 216/2004. Brasília, DF.

ASN. ASN NACIONAL. **Brasil alcança marca histórica de mulheres à frente de empreendimentos**. 08/03/2023. Disponível em: <https://agenciasebrae.com.br/cultura-empresadora/brasil-alcanca-marca-historica-de-mulheres-a-frente-de-empresamentos/>. Acesso em: 15 de set. 2023

FERNANDES, Maikenne Araújo. **Mulheres empreendedoras: desafios, oportunidades e perspectivas**. 2023. 27 f. Trabalho de Conclusão Curso (Graduação em Administração) – Universidade Federal de Uberlândia, Ituiutaba, 2023.



SEBRAE. Serviço brasileiro de apoio às micro e pequenas empresas. **Relatório especial: empreendedorismo feminino no Brasil**. Mar. 2019. Disponível em: https://sebrae.com.br/Sebrae/Portal%20Sebrae/UFs/GO/Sebrae%20de%20A%20a%20Z/Empreendedorismo%20Feminino%20no%20Brasil%202019_v5.pdf. Acesso em: 31 ago. 2023.

SOUSA, Maria Ângela Machado. **MULHER EMPREENDEDORA: O perfil extraído de casos de sucesso**. 2005. Monografia (Graduação em Administração) – Faculdade de Ciências Sociais Aplicadas, Brasília, 2005.