

# Investir em boas práticas de manuseio para gerar lucro

Embrapa e DataHorti desenvolvem atividades de padronização de processos

Quando se fala em abastecimento, os números são sempre volumosos. Único entreposto comercial público em todo o estado, a Centrais de Abastecimento do Estado do Rio de Janeiro - Ceasa-RJ recebe em média 60 caminhões por dia, cada um levando cerca de 10 toneladas de mercadorias. Desse total, de 100 a 120 toneladas são de lixo orgânicos recolhidos por dia, o que gera um prejuízo em torno de R\$ 800 mil por mês. Para minimizar este quadro, a Embrapa Agroindústria de Alimentos, em conjunto com o instituto DataHorti firmaram convênio para desenvolver atividades de montagem de protocolos de comercialização, classificação e padronização de alimentos.

Antônio Gomes Soares, pesquisador da Embrapa, explica que o objetivo é trabalhar as boas práticas sociais e de manuseio dos produtos na comercialização, estabelecendo procedimentos passíveis de serem rastreados ou certificados dentro da Ceasa-RJ. Ele acrescenta que a pandemia de Covid-19 trouxe de positivo a preocupação com o manuseio das mercadorias: “Em função da pandemia, os hábitos de higiene mudaram para melhor. As pessoas passaram a ter essa consciência e assim poderão minimizar uma série de doenças infectocontagiosas, até porque no Brasil não existe a necessidade de notificação por toxinfecção de alimentos, conforme há em vários países”, justifica.

No entanto, para que o brasileiro incorpore esses novos hábitos, Gomes

Soares propõe a realização de palestras de esclarecimento. Segundo ele, é muito comum consumidores e colaboradores manuseiam os alimentos. Mas em tempo de coronavírus, tal atitude pode contribuir para a propagação do vírus.

“Se a pessoa está contaminada ou assintomática, toca nas bancadas, nas frutas, nas hortaliças e depois alguém toca ali e leva a mão no rosto, no olho, na boca ou no nariz, ela pode se contami-

Para mudar você tem que mostrar para pessoa, fazê-la entender que esse não é um hábito correto”, explica.

O pesquisador da Embrapa Agroindústria de Alimentos espera que os bons hábitos sanitários pós-pandemia sejam incorporados no cotidiano das pessoas. Os que não são, devem ser trabalhados através de palestras que mostrem que esta prática contribui e muito para o desperdício. Em tempo de Covid-19, sugere,

os eventos poderiam acontecer por lives, promovidos pelos supermercados em formato de programas de receitas. Nele, se daria explicações sobre tal mercadoria e que se pode danificar pelo excesso de manuseio das pessoas.

Segundo ele, o desperdício no Brasil, presente em todas as etapas da produção, do campo até a comercialização, joga fora bilhões e bilhões de reais. A Embrapa, con-

ta, além de pesquisa, também promove palestras, capacitações, treinamentos para que os produtores possam entender a maneira correta para se evitar o desperdício. Para tanto, é só entrar em contato com a área de comunicação através do e-mail da Luciana Leitão ([luciana.leitao@embrapa.br](mailto:luciana.leitao@embrapa.br)), responsável pelo setor, informando a sua demanda:

“Desenvolvemos também projeto com agricultura familiar, principalmente hortaliças na região serrana de Friburgo, Teresópolis, Petrópolis, Itaipava. Lá temos, além de diversos projetos, capacitação”, conclui Antônio Gomes Soares.



nar”, alerta, dizendo que não se deve ficar mexendo demais nas mercadorias, porque além da contaminação, estraga o produto e ninguém mais o levará. “Se você for pegar algum alimento, pegue e leve, mas não pegue, amasse, aperte ou quebre a ponta e deixe lá. Eu vou dar um exemplo. Se você vai comprar quiabo, o que você faz para ver se o quiabo está bom? Você quebrou a ponta e não leva esse quiabo. Você acha que alguém vai levar esse quiabo quebrado? O tomate é a mesma coisa. No final do dia, a banca de tomates tem vários amassados. Esses hábitos têm que ser trabalhados, porque as pessoas fazem isso sem entender, sem sentir e isso tem que mudar.