

P079 - Avaliação da segurança do alimento nas primeiras etapas de implantação da produção integrada de morangos semi-hidropônicos.

Fagani Fayer Calegario¹; Karoline Poletto²

Qualidade de vida, preservação ambiental e segurança do alimento são conceitos cada vez mais importantes para a cadeia agroalimentar. Com a crescente demanda por produtos isentos de contaminações, a produção integrada, por ser um sistema que fornece subsídios para a gestão da segurança e qualidade, é uma alternativa para os produtores de frutas garantirem sua permanência no mercado. O objetivo desse trabalho foi descrever e acompanhar as primeiras etapas de implantação da Produção Integrada de Morangos Semi-Hidropônicos (PIMOs), desenvolvendo uma avaliação da segurança do alimento nesse sistema. Foi elaborado um fluxograma da PIMOs, ordenando-se e numerando-se as etapas implantadas até agosto de 2005 na Unidade Demonstrativa de Bom Princípio, RS. Para cada etapa foi realizada uma análise de perigos à segurança do consumidor, listando-se as medidas corretivas para cada perigo identificado. Foram identificados perigos mais significativos nas etapas de irrigação, preparo da solução nutritiva, armazenamento da solução nutritiva e fertirrigação, pontos onde será necessário adotar maiores controles durante a produção primária, além da adoção das Boas Práticas Agrícolas. Ao longo da implementação das demais etapas no campo, a tabela de análise de perigos será ampliada e os demais perigos serão identificados. No final do processo, teremos a indicação das etapas mais críticas à segurança de alimentos associadas às medidas corretivas a serem adotadas. Essas informações serão repassadas aos produtores e técnicos em programas de capacitação, como forma de difundir os cuidados na produção primária, garantindo a produção de morangos mais seguros.

¹ Embrapa Meio Ambiente, Rodovia SP 340 Km 127,5 - CP 69, 13820-000, Jaguariúna, SP, (19)3867-8700, fagoni@cnpma.embrapa.br, coordenadora do projeto "Implementação da Produção Integrada de Morangos Semi-Hidropônicos, financiado pelo CNPq (Processo Institucional: 68.0109/2004-8);

² Universidade de Caxias do Sul, Bolsista da FAPERGS pela Embrapa Uva e Vinho, Rua Livramento, 515, CP 130, 95700-000, Bento Gonçalves, RS, (54)455-8000, karoline@cnpuv.embrapa.br.