



CONEPE 2017

IV CONGRESSO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO



Conhecimento, escolhas
e transformação

INSTITUTO
FEDERAL
Fluminense
Campus
Campos Guarus

ISSN 2525-975X

Boas práticas no beneficiamento e processamento de mel: Capacitando produtores para elaboração de mel composto com extratos vegetais

PAULA DE SOUSA BARBOSA, GERALDO PEREIRA JUNIOR e ADILSON PAULO ESTANHE

Os riscos de contaminação envolvidos ao longo do processo de colheita e beneficiamento do mel, assim como para a elaboração de mel composto com extratos vegetais variam desde a higienização correta dos equipamentos e frascos até a própria elaboração do produto para o consumo. O objetivo deste trabalho foi capacitar apicultores da região sul fluminense para a manipulação de mel e elaboração de mel composto com extratos vegetais, de acordo com as normas de boas práticas de fabricação. A capacitação foi realizada no setor de apicultura do Instituto Federal do Rio de Janeiro – IFRJ, Campus Pinheiral. Foram ofertadas 75 vagas para os apicultores da região e o curso teve duração de cinco horas sendo dividido em quatro oficinas (oficina I = boas práticas na colheita de mel; oficina II = Higiene pessoal e limpeza de utensílios e equipamentos no entreposto; oficina III = Boas práticas no beneficiamento do mel; IV = Boas práticas de fabricação no preparo de mel composto com extratos vegetais) e uma apresentação de vídeo técnico sobre o processamento e beneficiamento de mel puro e composto. Todas as oficinas e o vídeo aconteceram ao mesmo tempo em sistema de rodízio. Para isso os participantes foram inicialmente distribuídos em números iguais e todas as oficinas e o vídeo foram repetidos cinco vezes. O curso foi ministrado por estudantes do curso Técnico em Agropecuária do IFRJ – Pinheiral e acompanhado pelos professores da disciplina Produção Animal I. Previamente os alunos que ministraram a capacitação aos apicultores tiveram treinamento diretamente relacionado às boas práticas na manipulação de alimentos. Neste trabalho verificou-se uma carência latente de treinamento relacionada às boas práticas na manipulação do mel sendo é motivo de preocupação em relação a segurança alimentar no estado do Rio de Janeiro, uma vez que o mel produzido é representativo na escala nacional. Destaca-se desta forma a necessidade de se realizar outros cursos na área da apicultura para a disseminação de tecnologias com o intuito de garantir a qualidade final dos méis, valorizando o trabalho dos apicultores que, geralmente, possui baixo nível de escolaridade, ficando às margens do saber acadêmico e científico.

Palavras-chave: Produtos apícolas. Higiene. Mel composto.