



VI-081 - A QUALIDADE SOCIOAMBIENTAL DOS ESTABELECIMENTOS QUE MANIPULAM O AÇAÍ: RELATO DE CASO EM UM BAIRRO DE BELÉM/PA

Cláudia Letícia Nascimento Silva⁽¹⁾

Graduanda em Engenharia Sanitária e Ambiental da Universidade Federal do Pará (UFPA).

Layse de Oliveira Portéglio

Graduanda em Engenharia Sanitária e Ambiental da Universidade Federal do Pará (UFPA).

Tainá Paraense dos Reis

Graduanda em Engenharia Sanitária e Ambiental da Universidade Federal do Pará.

Maria de Valdivia Costa Norat Gomes

Engenheira Civil pela Universidade Federal do Pará (UFPA). Especialista em Saúde Pública (FIOCRUZ) e Engenharia Ambiental (UFPA). Mestre em Geofísica (UFPA). Profa. Adjunta (UFPA).

Endereço⁽¹⁾: Rua Passa Tempo, 176 - Carmo-Sion - Belo Horizonte - MG - CEP: 30310-760 - Brasil - Tel: (31) 225-9518 - e-mail: halfeld@sc.usp.br

RESUMO

O fruto açaí é bastante cultivado no estado do Pará, e seu consumo é quase que indispensável na mesa da maioria dos paraenses, considerado como alimento típico da região, principalmente como acompanhamento das principais refeições, sendo a principal matéria-prima para a atividade de fruticultura das populações ribeirinhas do estado. Neste contexto se faz necessária a manipulação, desde o cultivo até a comercialização do fruto, adequada para que não acarrete prejuízos à saúde da população.

Para o presente estudo buscou-se verificar as condições higiênico-sanitárias na manipulação e comercialização do açaí, nos seus diversos segmentos da cadeia produtiva do fruto, dos batedores do fruto localizados no bairro do Guamá, em Belém – PA.

De acordo com os resultados encontrados durante a pesquisa, é necessário que sejam realizadas diversas adequações referentes ao cumprimento das disposições previstas pela legislação, como a estrutura física dos locais de venda, a manipulação, a prática correta dos processos de lavagem, a realização do branqueamento do fruto, a higienização dos utensílios e do próprio manipulador.

PALAVRAS-CHAVE: Açaí, Vigilância Sanitária, Condições Higiênico-Sanitárias.

INTRODUÇÃO

O estado do Pará é composto por 143 municípios, tendo uma população de 7.443.904 habitantes segundo IBGE (2010), sendo considerado o maior produtor nacional de açaí com produção de 700.000 t/ano. O fruto é um dos principais constituintes da alimentação dos paraenses, com consumo diário em Belém de 471.212 L no período de safra, distribuídos em mais de 3.000 pontos de venda. Pode-se constatar também o aumento do consumo em diversas regiões do país, pois o mesmo possui um alto teor energético em sua composição.

O açaizeiro (*Euterpe oleracea Mart.*) é nativo da Amazônia brasileira e o Estado do Pará é o principal centro de dispersão natural dessa palmeira. Populações espontâneas também são encontradas nos Estados do Amapá, Maranhão, Mato Grosso, Tocantins; e em países da América do Sul (Venezuela, Colômbia, Equador, Suriname e Guiana) e da América Central (Panamá). No entanto, é na região do estuário do Rio Amazonas que se encontram as maiores e mais densas populações naturais dessa palmeira, adaptada às condições elevadas de temperatura, precipitação pluviométrica e umidade relativa do ar (EMBRAPA, 2006).

O Estado do Pará possui um programa estadual de qualidade do açaí, que desenvolve ações de capacitação e treinamento de pessoas que trabalham com a manipulação do fruto, onde são distribuídos utensílios básicos de higiene e também a realização de ações educativas com os estabelecimentos participantes. O programa é de relevante importância para o desenvolvimento adequado desse setor na região norte, tendo em vista ser este um dos principais produtos de comercialização, que atende a diversos públicos, desde a alta classe social, até os de baixa renda.

Ao tratar-se as etapas de preparação do fruto, desde o ponto de extração até o destino final para o consumidor, é necessário que seja submetido as etapas de manipulação. A primeira é o peneiramento, onde são eliminadas as sujidades que acompanham o fruto após a colheita, em seguida são realizadas 3 etapas de lavagem. A primeira lavagem tem por função retirar o restante das sujidades, na segunda deverá ser adicionado hipoclorito de Na e deixar o fruto de molho por cerca de 20 minutos e a terceira é para a retirada do cloro resultante. Após as lavagens, o fruto segue para o despulpamento, no qual o mesmo é submetido ao atrito com água potável por meio de uma máquina adequada a esse processamento e por fim o acondicionamento do produto, geralmente em sacos plásticos transparentes de modo a garantir a qualidade do produto aos seus consumidores.

Há duas etapas na cadeia produtiva do açaí que mais prejudicam sua qualidade. A primeira é durante a colheita, pois é necessário que o coletador tenha conhecimento sobre o nível ótimo de maturação do fruto, o que nem sempre ocorre. A operação de coleta, independentemente de o fruto estar no ponto exato de maturação, no geral contamina muito os frutos, pois são colocados ao chão, misturados a sujidades. O forte sol que incide sobre os frutos colhidos prejudica ainda mais a sua qualidade. O acondicionamento muitas vezes é feito em “rasas” que são cestos de fibra vegetal. A vigilância sanitária proíbe o uso desse material, autorizando somente o uso de cestos plásticos, denominados “basquetas.” O tempo de transporte, em alguns casos, supera 24 h e ocorre em condições precárias e na ausência de refrigeração. Com isto o produto perde muito em qualidade (BANCO DO BRASIL, 2010).

De acordo com estudos realizados referente a contaminação do açaí, um dos principais fatores é o ambiente propício para o desenvolvimento de contaminantes. A ausência de manipulação correta desde a colheita e o transporte do fruto e contaminação através do contato com diversas superfícies. A manipulação do fruto sem condições higiênico-sanitárias adequadas pode ocasionar em graves doenças, também a presença de vetores como o barbeiro, que é um inseto que transmite um protozoário flagelado *Trypanosoma cruzi* que causa a doença de chagas, se não tratada, pode conduzir à morte (BANCO DO BRASIL, 2010).

Este estudo possui como objetivo principal verificar as condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos que manipulam o açaí, localizados no bairro do Guamá em Belém, desde o preparo até a venda, nos diversos segmentos da cadeia produtiva do fruto.

MATERIAIS E MÉTODOS

A pesquisa foi dividida por etapas para melhor atendimento ao objetivo do estudo em questão. Tais fases foram:

1ª etapa: Pesquisa Bibliográfica

Essa pesquisa possibilitou realizar um estudo mais detalhado do Bairro objeto do estudo e de suas características, quanto a população, hábitos alimentares, geografia local, etc. baseando-se em artigos publicados, livros, revistas, *sites* acadêmicos e de instituições, banco de dados, utilização de *softwares* como o ArcGis 9.3 e Excel.

2ª etapa: Divisão Geográfica

O Bairro foi dividido em setores para melhor distribuição na aplicação dos questionários, levando em consideração as ruas principais do bairro, considerando-se que a área de estudo é extensa.

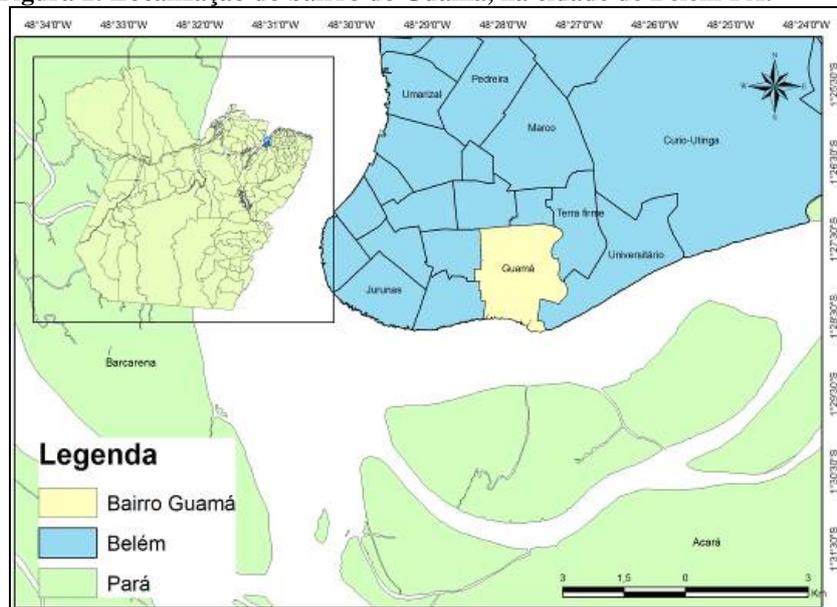
3ª etapa: Levantamento de dados

O levantamento de dados consistiu na localização dos pontos de vendas de açaí com a finalidade de realizar visitas *in loco* com a aplicação de questionários direcionados aos manipuladores/vendedores de açaí, para se coletar os dados e constatar sua veracidade.

LOCALIZAÇÃO DA ÁREA

O estudo foi realizado no Bairro do Guamá na cidade de Belém (Figura 01), onde segundo IBGE (2010) se concentra o maior número de estabelecimentos de venda de açaí da cidade, assim como o maior consumo do fruto. O Bairro do Guamá possui como ruas principais a Avenida José Bonifácio e a Avenida Barão de Igarapé-Mirim onde fica localizado o Complexo de Abastecimento do bairro.

Figura 1: Localização do bairro do Guamá, na cidade de Belém-PA.



RESULTADOS OBTIDOS

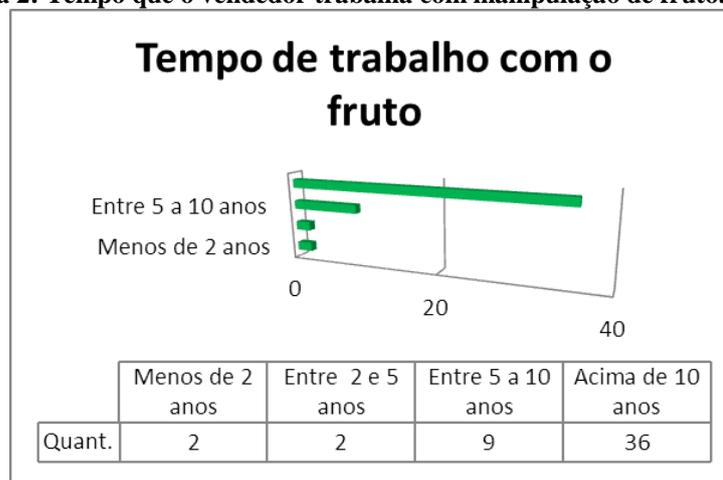
No bairro do Guamá existem inúmeros manipuladores de açaí, que entre outros fatores, se deve ao fato de que a área é uma das mais populosas da cidade de Belém, o que pode ser justificado também pela sua grande extensão. Para o estudo foram identificados 50 estabelecimentos onde se comercializa o produto.

Por ser uma prática que requer disposição, desde a compra até ao processamento do fruto, pois para conseguir o açaí é necessário iniciar as atividades logo cedo, devido ao preparo que o fruto demanda até se encontrar na forma líquida, como este é comercializado, pensou-se que a atividade fosse realizada, em sua maioria, por homens, o que foi confirmado pela pesquisa, mas há também mulheres que trabalham na manipulação do fruto, muitas delas são auxiliares dos companheiros no empreendimento.

A experiência na profissão é um dos principais fatores para a qualidade do serviço que é prestado, levando em consideração que a prática correta dos procedimentos que o fruto necessita para sua higienização é realizada.

Com a pesquisa foram encontrados vendedores que trabalham manipulando o açaí há anos, e também vendedores que iniciaram a atividade há pouco tempo (Figura 2).

Figura 2: Tempo que o vendedor trabalha com manipulação de fruto.



A compra do fruto é feita em diferentes lugares, segundo a pesquisa, devido à qualidade que o açaí apresenta, se este está maduro, a quantidade de impurezas que apresenta, além do preço que varia entre os diferentes fornecedores, o período de safra do fruto também influencia no preço e na qualidade do produto a ser comercializado. De acordo com os participantes da pesquisa, os lugares mais procurados para a compra do fruto são: O Porto da Palha e a feira do Ver-o-Peso. Os principais fornecedores são os ribeirinhos que residem e trabalham com a fruticultura do açaí nas ilhas próximas a cidade.

Os batedores de açaí entrevistados, em sua maioria, tem a profissão como única fonte de renda, o que pode ocasionar em desestabilidade no período de entressafra, que ocorre devido à sazonalidade do fruto. Na entressafra ocorre desabastecimento ao ponto de algumas lojas de batedores de açaí, em Belém, fecharem temporariamente suas portas. É um período em que o preço sobe muito e o agricultor poderia ter bons lucros, mas não tem o produto.

A maioria dos manipuladores que está trabalhando com o fruto adquiriu a profissão com alguém da família, ou aprendeu a trabalhar nessa área por conta própria ou devido aos cursos profissionalizantes para este setor. Existem cursos profissionalizantes para batedores de açaí, que são oferecidos gratuitamente ou por pequenas taxas cobradas, visando principalmente instruir as pessoas que já trabalhavam com o fruto, mas que não conheciam todas as etapas do processo de manipulação adequada do açaí, que está prevista por lei.

Na pesquisa foram encontrados 24 batedores que não possuem nenhum tipo de capacitação para tratar de maneira correta o fruto, e 26 profissionais capacitados que conhecem as etapas que o açaí precisa para ser vendido com qualidade e sem oferecer riscos às pessoas que consomem o fruto.

Geralmente essa qualificação é dada pela Prefeitura do município de Belém, pelo SEBRAE, Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) ou pela Associação dos vendedores artesanais de açaí de Belém (AVABEL).

A associação dos batedores do fruto, fundada em Dezembro de 2007, nasceu da necessidade dos batedores de açaí se organizarem em frente à queda nas vendas ocasionada pelos rumores de que o açaí por eles vendido estava contaminado pelo protozoário causador da doença de Chagas. Os objetivos da AVABEL são de organizar a categoria na reivindicação de políticas públicas para o setor; firmar parcerias visando à capacitação dos vendedores, com orientação judicial e administrativa e obtenção de linha de crédito; defesa do mercado; melhorar a imagem dos pontos de venda do açaí e esclarecer e desmistificar a relação da doença de chagas com o fruto.

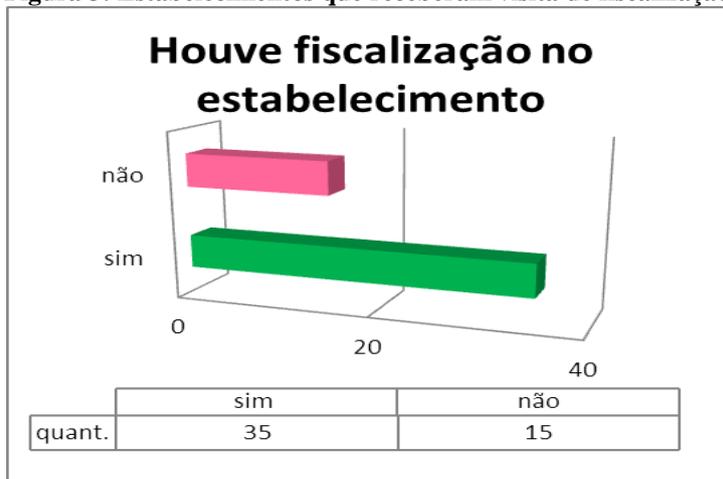
Da amostragem de batedores de açaí que participaram da pesquisa poucos são associados e cerca de 80% não fazem parte de nenhum tipo de organização, sendo que alguns nem conhecem o trabalho que a associação realiza.

De acordo com as normas para a manipulação adequada do fruto, como o Decreto nº 326, de 20 de Janeiro de 2012, que estabelece as formas adequadas de acondicionamento, transporte, lavagem, condições sanitárias dos locais de venda e dos equipamentos, materiais e máquinas utilizados, os batedores precisam ter qualificação para realizar todas as etapas do processo adequadamente. Todos os batedores entrevistados para esta pesquisa utilizam água filtrada e lavam o fruto cerca de três vezes, como diz a norma.

Todos os procedimentos devem ser cumpridos para que o consumo do fruto não traga riscos à saúde, uma vez que o barbeiro é um besouro comumente encontrado nos caroços do fruto, e estes podem se tornar um hospedeiro para o protozoário causador da doença de Chagas, assim caso esteja contaminado, suas fezes podem causar riscos ao açaí que não for lavado adequadamente ou o próprio besouro pode ser batido junto ao fruto. Em Belém ocorreram diversos casos da doença, e em sua maioria causada pelo consumo do açaí contaminado.

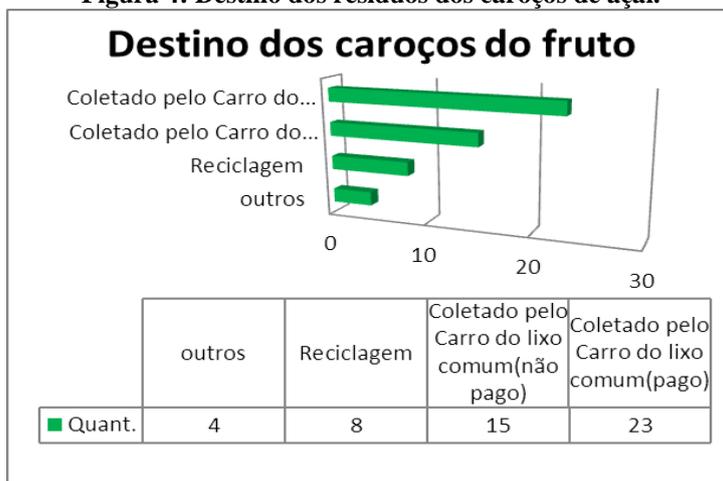
Devido ao aumento do número de casos no município, os órgãos responsáveis em fiscalizar os locais de venda do fruto têm atuado com maior frequência. De acordo com a pesquisa, 70% dos vendedores de açaí já receberam a fiscalização para verificar como estão manipulando o fruto, ou através de algum tipo de denúncia sobre condições inadequadas do local. Apenas 30% não receberam nenhum tipo de fiscalização (Figura 3).

Figura 3: Estabelecimentos que receberam visita de fiscalização.



A manipulação do fruto também gera grande quantidade de resíduos, que podem ser aproveitados para reciclagem, ou para serem utilizados para preparo de adubos, por apresentarem inúmeras propriedades, até para prática de artesanato, os caroços são utilizados. A AVABEL recolhe, em alguns pontos de açaí, os caroços que são gerados com o processamento do fruto. Da amostragem feita, 46% dos vendedores depositam os caroços para o carro coletor de lixo recolher, e ainda pagam por esse serviço, o valor é cobrado por saco de caroços levado. Outros batedores pagam para outras pessoas coletarem e depositarem em algum lugar da cidade. Esses resíduos deveriam ser recolhidos por um carro coletor próprio para entulho, e segundo os entrevistados, este coletor não está em atividade no bairro, e os batedores tem de pagar para coleta dos resíduos. A Figura 4 apresenta a quantidade de batedores que pagam para o carro de lixo comum levar os resíduos, os que destinam para reciclagem, calculado em 16% dos batedores, artesanato e adubos, cerca de 8% dos batedores, e 30% dos entrevistados que não possuem gastos com a coleta dos resíduos do fruto.

Figura 4: Destino dos resíduos dos caroços de açaí.



Com o estudo verificou-se que a maioria dos locais visitados está em boas condições de funcionamento e que também a maioria dos batedores do fruto realiza os processos de limpeza, deixando o fruto de molho em água morna, utilizando solução de hipoclorito para lavagem, esta feita cerca de três vezes, utilizam água filtrada, realizam o processo de branqueamento do fruto, que consiste em um tratamento térmico que tem a finalidade de inativar enzimas que poderiam causar reações de deterioração, como o escurecimento. O branqueamento tem, também, outros efeitos, como o de reduzir a carga microbiana inicial do produto. Porém alguns manipuladores não conhecem todas as etapas e requisitos para melhor qualidade do produto, o que ocasiona em uma maior preocupação com o produto vendido nesses locais.



CONCLUSÕES

Mediante aos resultados encontrados com a pesquisa, observa-se que várias adequações ainda precisam ser feitas, no que diz respeito ao atendimento das disposições previstas pela legislação, como a estrutura física dos locais de venda, a manipulação, o cumprimento dos processos de lavagem, a realização do branqueamento do fruto, a higienização dos utensílios e do próprio manipulador.

Faz-se necessário também que os cursos de capacitação sejam mais divulgados pelos órgãos que oferecem o ensino. Alguns dos entrevistados relataram não conhecer onde esses cursos são realizados, ou conhecem, mas por algum outro motivo não possuem interesse em adquirir capacitação.

Observou-se que, de acordo com a legislação, compete ao proprietário do estabelecimento a retirada das vias públicas dos resíduos sólidos gerados na manipulação do açaí. A Prefeitura não se responsabiliza pela retirada dos resíduos de açaí, porém esta poderia oferecer alternativas sustentáveis para a utilização desse material, o que já vem sendo feito, por parte da associação de batedores, que recolhe parte dos caroços para destinar às atividades de artesanato e ser usado também como adubo.

É indispensável a qualidade socioambiental dos estabelecimentos que tratam o fruto, devido aos possíveis riscos à saúde dos consumidores, caso venham a ingerir um alimento contaminado. Por esse motivo a manipulação correta é indispensável, desde coleta até a venda, assim como o controle do funcionamento dos estabelecimentos através de fiscalização feita pelos órgãos responsáveis, como previsto por lei.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. EMBRAPA - Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. Sistema de Produção do Açaí. Disponível em <http://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br/FontesHTML/Acai/SistemaProducaoAcai_2ed/paginas/intro.htm> Acesso em: fev. 2013.
2. IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Disponível em www.sidra.ibge.gov.br. Acesso em: fev. 2013.
3. BANCO DO BRASIL - Desenvolvimento Regional Sustentável, Série cadernos de propostas para atuação em cadeias produtivas. Volume 2 - Fruticultura: Açaí. Brasília, setembro de 2010.
4. DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO – Decreto nº 326, de 20 de janeiro de 2012. Belém.
5. AVABEL – Associação dos vendedores artesanais de açaí de Belém. Disponível em: <avabelnarede.blogspot.com.br>. Acesso em: fev. 2013.