

IDENTIFICAÇÃO DOS CRITÉRIOS, DIRETRIZES E IMPORTÂNCIA DO SELO AÇÁÍ BOM

George Gorresen Farah¹

Leonardo Sousa Monteiro²

Rafael Augusto Coutinho Brunini³

RESUMO

O artigo aborda a produção e comercialização do açaí no Estado do Pará, Brasil, pois ele é o maior produtor de açaí do país, com a maioria da produção sendo realizada por pequenos produtores familiares. Para garantir a segurança alimentar e evitar contaminações, foi estabelecido o Decreto Estadual nº 326/2012, que define medidas higiênico-sanitárias para o manuseio do açaí pelos batedores artesanais. A solução apresentada é a obtenção do selo Açaí Bom, uma certificação de qualidade reconhecida na indústria do açaí, pois essa certificação garante que os produtos de açaí atendam a padrões rigorosos de qualidade e segurança. O estudo investiga os critérios e requisitos para a obtenção do selo Açaí Bom, e seus objetivos específicos incluem apresentar os processos para adquirir o selo, descrever diretrizes para garantir a segurança alimentar por meio de padrões de higiene e apresentar os pontos positivos e negativos do selo por meio do relato de uma empresa do ramo. A metodologia adotada foi um estudo de caso, com uma abordagem descritiva e qualitativa, envolvendo a exploração de dados por meio de literaturas relevantes, relatórios, publicações do setor e consulta a uma empresa do ramo para obter uma visão abrangente do processo de certificação. Em conclusão, o artigo expôs a importância da segurança alimentar na produção e comercialização do açaí, a necessidade de boas práticas de fabricação e a obtenção e reconhecimento do selo certificador Açaí Bom.

Palavra chave: Selo Açaí bom. Qualidade. Batedores Artesanais. Boas Práticas. Produção. Amazônia. Pará. Atividade Econômica.

ABSTRACT

The article addresses the production and commercialization of açaí in the State of Pará, Brazil, as it is the largest producer of açaí in the country, with the majority of production being carried out by small family producers. To ensure food safety and avoid contamination, State Decree No. 326/2012 was established, which defines hygienic-sanitary measures for the handling of açaí by artisanal beaters. The solution presented is to obtain the Açaí Bom seal, a quality certification recognized in the açaí industry, as this certification guarantees that açaí products meet strict quality and safety standards. The study investigates the criteria and requirements for obtaining the Açaí Bom seal, and its specific objectives include presenting the processes to acquire the seal, describing guidelines to ensure food safety through hygiene standards and presenting the positive and negative points of the seal through the report of a company in the field. The methodology adopted was a case study, with a descriptive and qualitative approach, involving the exploration of data through relevant literature, reports, industry publications and consultation with a company in the field to obtain a comprehensive view of the certification process. In conclusion, the article exposed the importance of food safety in the production and commercialization of açaí, the need for good manufacturing practices and the obtaining and recognition of the Açaí Bom certification seal.

Keywords: Açaí bom Seal. Quality. Craft beaters. Good habits. Production. Amazon. Pará. Economic activity.

¹ Aluno de Graduação do CESUPA,

² Aluno de Graduação do CESUPA,

³ Aluno de Graduação do CESUPA,

REFERÊNCIAS

- Açaí: riqueza do Pará com mercado garantido dentro e fora do Brasil. **ADEPARÁ**, 2017. Disponível em: <<http://www.adepara.pa.gov.br/artigos/a%C3%A7a%C3%AD-riqueza-do-par%C3%A1-commercado-garantido-dentro-e-fora-do-brasil>>. Acesso em: 21 jun. 2023.
- BARBOSA, Paula. Belém conta com 54 pontos de venda de açaí certificados com o selo “Açaí Bom”. **SINDMEPA**, 2015. Disponível em: <<https://sindmepa.org.br/belem-conta-com-54-pontos-de-venda-de-acai-certificados-com-o-selo-acai-bom/>>. Acesso em: 21 jun. 2023.
- BEZERRA, V. S. et al. Tratamento térmico de frutos de açaí. 2017.
- BEZERRA, Valéria Saldanha. Açaí congelado. 2007.
- Boas práticas de Fabricação de açaí batido. **EMBRAPA**, 2013. Disponível em: <<http://app.cpaafap.embrapa.br/acaiseguro/index.php/processamento/>>. Acesso em: 21 jun. 2023.
- BUZINARO, David Viícios Chiarello; GASPAROTTO, Angelita Moutin Segoria. Como a implementação das boas práticas de fabricação (BPF) auxiliam a competitividade e a qualidade em uma indústria. **Revista Interface Tecnológica**, v. 16, n. 2, p. 371-382, 2019.
- CARDOSO, Suênia. A Casa do Açaí registra aumento significativo no número de atendimentos em Belém. **Rede Pará**, 2020. Disponível em: <<https://redepara.com.br/Noticia/%20215269/casa-do-acai-registra-aumento-significativo-numero-de-atendimentos-em-belem>>. Acesso em: 21 jun. 2023.
- CARVALHO, Letícia Milena Gomes de et al. Cadeia produtiva do açaí e aspectos socioeconômicos dos batedores no município de Laranjal do Jari AP. 2022.
- CEDRIM, Paula Cavalcante Amélio Silva; BARROS, Elenita Marinho Albuquerque; NASCIMENTO, Ticiano Gomes do. Propriedades antioxidantes do açaí (*Euterpe oleracea*) na síndrome metabólica. **Brazilian Journal of Food Technology**, v. 21, 2018.
- DA MATTA, Virgínia Martins et al. Polpa de fruta congelada. 2005.
- DE OLIVEIRA, Maxwell Ferreira. Metodologia científica: um manual para a realização de pesquisas em Administração. Universidade Federal de Goiás. Catalão–GO, 2011.
- DOS SANTOS, Gilsa Pinheiro Rodrigues. O PERFIL DE PRODUÇÃO DOS BATEDORES ARTESANAIS DE AÇAÍ DO MUNICÍPIO DE BELÉM-PARÁ. 2019.
- GOMES, Dgêssica Cipriano Domingos et al. Selo de Certificação FEMITUR. 2022.
- GONZÁLEZ, Shirley Rodríguez; ROJAS, Xinia Elena Fernández; COELHO-DE-SOUZA, Gabriela. Evolução da multidimensionalidade da segurança alimentar e nutricional (SAN) nos países latino-americanos Costa Rica e Brasil: uma proposta de um sistema de indicadores. **Desenvolvimento Rural Interdisciplinar**, v. 1, n. 2, p. 203-237, 2019.

GOVERNADOR DO ESTADO DO PARÁ. Decreto nº 250. Altera dispositivos do Decreto nº 2.475, de 10 de setembro de 2010, que dispõe sobre a implementação do Programa Estadual de Qualidade do Açaí, e dá outras providências. Simão Jatene, Governador do Estado. 13 de outubro de 2011. **Legisweb**, 2023. Disponível em: <<https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=148103>>. Acesso em: 21 jun. 2023.

GUIMARÃES, Sandryne Carla Neves et al. Desenvolvimento de formulações fermentadas probióticas mistas enriquecidas com óleos de frutos amazônicos/Development of mixed probiotic fermented formulations enriched with amazonic fruit oils. **Brazilian Journal of Development**, v. 6, n. 3, p. 10882-10901, 2020.

Higiene Pessoal no Ambiente de Produção do Açaí. **SEBRAE**, 2014. Disponível em: <<https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/ufs/ap/artigos/higiene-pessoal-no-ambiente-de-producao-do-acai,b65c970c77ed3410VgnVCM2000003c74010aRCRD>>. Acesso em: 21 jun. 2023.

LEÃO, Marília et al. O direito humano à alimentação adequada e o sistema nacional de segurança alimentar e nutricional. **Brasília: Abrandh**, v. 263, 2013. Disponível em: <http://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/seguranca_alimentar/DHAA_SAN.pdf> Acesso em: 21 jun. 2023.

LOPES, Silvia Maria dos Reis et al. Condições higiênic-sanitárias do processo de obtenção artesanal de açaí no município de Macapá-AP. 2015. Tese de Doutorado.

MATTIETTO; Rafaella de Andrade. Pasteurização. **EMBRAPA**, 2021. Disponível em: <<https://www.embrapa.br/agencia-de-informacao-tecnologica/cultivos/acai/pos-producao/processamento/aspectos-tecnologicos/pasteurizacao#:~:text=A%20pasteuriza%C3%A7%C3%A3o%20de%20a%C3%A7%C3%AD%20%C3%A9,em%20pasteurizadores%20do%20tipo%20tubular.>> Acesso em: 21 jun. 2023.

Você sabia o que é o selo “Açaí Bom”? **Facebook: Manoel Açaí**. 2021. Disponível em: <<https://www.facebook.com/manoel.acai.oficial/photos/>> Acesso em: 21 jun. 2023.