**AÇAÍ E SEGURANÇA ALIMENTAR: EDUCAÇÃO AMBIENTAL PARA SUSTENTABILIDADE E VALORIZAÇÃO CULTURAL NA AMAZÔNIA**

Vera Lucia Dias da Silva1; Vitória Nazaré Costa Seixas2; Roberta Louise Dias Rodrigues3; Rosemary Maria Pimentel Coutinho4; Altem Nascimento Pontes4

1 Mestrado em Engenharia Química. Instituto Federal do Pará (IFPA). [vera.dias@ifpa.edu.br](mailto:vera.dias@ifpa.edu.br)

2 Doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos. Universidade do Estado do Pará (UEPA)

3 Graduanda de Medicina. Centro Universitário do Pará (CESUPA)

2 Doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos. Instituto Federal do Pará (IFPA)

2 Doutor em Ciências Físicas. Universidade do Estado do Pará (UEPA)

**RESUMO**

A implementação de Boas Práticas de Fabricação (BPF) é essencial para garantir a segurança alimentar, a competitividade do mercado e a sustentabilidade do setor produtivo. A presente pesquisa abordou a importância da Educação Ambiental na promoção da segurança alimentar e nutricional dos batedores artesanais de açaí na periferia de Belém, Pará. O objetivo do estudo foi descrever o perfil desses produtores e avaliar o cumprimento do Decreto nº 326/2012, que regulamenta o processamento do açaí. A pesquisa utilizou entrevistas semiestruturadas com 30 batedores de açaí, selecionados em bairros periféricos, onde há maior concentração de produtores sem selo de qualidade. A coleta de dados ocorreu de forma presencial, com entrevistas que duraram até 40 minutos, e os resultados foram analisados qualitativa e quantitativamente. Além disso, desenvolveu-se um Procedimento Operacional Padrão (POP) em forma de histórias em quadrinhos para facilitar a compreensão das boas práticas entre os batedores. Os resultados mostraram que 60% dos entrevistados desconheciam ou realizavam de forma incorreta o processo de choque térmico do açaí, e a maioria dos estabelecimentos não cumpria integralmente o decreto de regulamentação. As entrevistas também destacaram a falta de infraestrutura adequada e a resistência de alguns produtores em adotar novas práticas. Como impacto social e econômico, o projeto proporcionou conscientização sobre higiene e segurança alimentar, contribuindo para a prevenção de doenças transmitidas por alimentos, especialmente a Doença de Chagas. A capacitação técnica e a possível obtenção de um selo de qualidade para o açaí produzido são os primeiros passos para melhorar a competitividade desses pequenos produtores no mercado. A criação da Incubadora EcoAçaí no IFPA, Campus Belém, um dos principais desdobramentos do projeto, visa dar suporte técnico e estrutural contínuo aos batedores, promovendo práticas sustentáveis e o desenvolvimento econômico e social na região.

**Palavras-chave:** Sustentabilidade. Boas Práticas de Fabricação. Procedimento Operacional Padrão.

**Escolha a Área de Interesse do Simpósio**: Educação Ambiental, Sociedade, Natureza, Território, Urbanização e Metodologias de Medição e de Impactos de Indicadores de Sustentabilidade.