

**P 1090**

**Vigilância sanitária: a importância da RDC 49/2013 para produção familiar de polpa de açaí Juçara**

Josué Schneider Martins; Eduardo César Tondo; Fabiana Thomé da Cruz - UFRGS

A produção de polpa de açaí Juçara tem sido estimulada como forma sustentável de utilização da Palmeira Juçara, planta da Mata Atlântica ameaçada de extinção. Assim, tendo em vista a importância dessa palmeira e a importância de sua exploração sustentável, este trabalho visou avaliar a qualidade da polpa de açaí Juçara produzida por quatro participantes da Rede Juçara (REJU) no Rio Grande do Sul tendo como base a inclusão socioprodutiva e a segurança sanitária do alimento, à luz de normas sanitárias e da Lei Orgânica de Segurança Alimentar Nutricional (LOSAN). Para tanto, a pesquisa, de caráter quanti-qualitativo, foi realizada por meio de análises microbiológicas e entrevistas semi-estruturadas, respectivamente. Os resultados obtidos foram discutidos conforme padrões microbiológicos presentes em normas sanitárias vigentes e conceitos referentes à Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). Foi constatado que todas as amostras estavam dentro dos padrões microbiológicos estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Duas das quatro amostras estavam de acordo com os parâmetros estabelecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Foi verificado que, apesar de três das quatro estruturas de processamento não cumprirem todos os critérios legais, todas as famílias produtoras adotam práticas higiênicas adequadas na produção da polpa de açaí Juçara. Além disso, também foi observada a importância ambiental, econômica e social da produção de polpa de açaí Juçara para consolidação da Segurança Alimentar e Nutricional das famílias entrevistadas. Unitermos: Segurança sanitária; Açaí juçara; Agroecologia