



P105/S2-P41 EVALUACIÓN DE DISEÑO DEL UN PROGRAMA DE HUERTOS FAMILIARES EN MÉXICO

Mgtr. María Fernanda González Arellano¹, Mgtr Selene Pacheco Miranda², Mgtr Monica Venosa López²

¹Escuela de Salud Pública de México, Cuernavaca, México, ²Instituto Nacional de Salud Pública, Cuernavaca, México.

Antecedentes y objetivo. En México la prevalencia de Inseguridad Alimentaria (IA) en los hogares es de 60.8%. Los programas de huertos familiares que integran elementos clave en su diseño como una buena identificación del problema que buscan resolver y adecuados mecanismos de operación y selección de beneficiarios, pueden contribuir a disminuir la IA proporcionando verduras y hortalizas para mejorar la calidad y diversidad de la dieta. El objetivo de este estudio fue evaluar el diseño de un programa de huertos familiares que actualmente se está implementando en México. **Métodos.** Se realizó una evaluación de diseño utilizando el Modelo de Términos de Referencia para la Evaluación de diseño (TDR) del Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social en México (CONEVAL) a partir de 3 etapas metodológicas: 1) análisis de gabinete, 2) entrevistas con actores clave responsables de la implementación del programa y grupos focales con beneficiarios, 3) triangulación de datos y 4) Análisis FODA para detectar fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas. **Resultados.** Se revisaron 18 documentos programáticos y se realizaron 7 entrevistas y 3 grupos focales. Se identificó que el programa tiene inconsistencias en la identificación del problema que busca resolver. Sin embargo, sí cuenta con una clara definición y cuantificación de su población potencial y objetivo, y describe adecuadamente los mecanismos para la selección de sus beneficiarios. También, cuenta con procesos, formatos y manuales estandarizados para la entrega de insumos y capacitación para la realización del huerto familiar. Cuentan con Matriz de Indicadores (MIR) en su programa anual; sin embargo, no cuenta con indicadores que midan propiamente la seguridad alimentaria. **Conclusiones.** En general el programa cuenta con un diseño que permite la operatividad del programa. Sin embargo, es necesario fortalecer algunos aspectos de su diseño que podrían ayudar a una adecuada implementación y en general a un mayor alcance de sus objetivos.

Palabras clave: huertos familiares, evaluación de diseño, programas, seguridad alimentaria.

P106/S2-P42 RELATO DE EXPERIÊNCIA DO CURSO DE EXTENSÃO EM BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA O PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS ORGÂNICOS

Dra. Thadia Turon Costa Silva¹, Caroline Ferreira Dutra¹, Carla Vitória Santos Oliveira¹, Gabriel França Toledo¹, Priscila Rodrigues Ruella², Marconi Bezerra Santos², Dra. Maria Fernanda De Albuquerque Costa Fonseca³, Dra. Aline Gomes De Mello De Oliveira¹

¹Universidade Federal Do Rio De Janeiro, Rio De Janeiro, Brazil, ²Associação de Agricultores Biológicos do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, Brazil, ³Empresa de Pesquisa Agropecuária do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, Brazil.

Introdução: A Instrução normativa nº 18/2009, que aprova o regulamento técnico para o processamento, armazenamento e transporte de produtos orgânicos estabelece que o processamento de produtos orgânicos deve obedecer igualmente à legislação específica para cada tipo de produto, e que as boas práticas de fabricação (BPF) são obrigatórias (Brasil, 2009). No entanto, as pequenas agroindústrias e produtores artesanais orgânicos apresentam dificuldade em cumprirem os requisitos legais das BPF, o que pode ser contornado através de ações de extensão mediante a parceria entre a universidade e esses pequenos agricultores. **Objetivo:** Fazer o relato de experiência do curso realizado para produtores da Associação de Agricultores Biológicos do Rio de Janeiro (ABIO). **Método:** O curso foi ministrado online, pela plataforma Zoom®, para 34 participantes de 22 de junho a 03 de agosto de 2022 com carga horária de 20 horas. Os materiais didáticos utilizados no curso foram desenvolvidos pelos alunos e professores da equipe na etapa de planejamento. O curso foi divulgado no grupo de whatsapp dos produtores associados à ABIO e a inscrição foi feita por formulário online. As informações sobre o curso, resolução de dúvidas e compartilhamento de material ocorreu através de um grupo de whatsapp® composto pela equipe e participantes. **Resultados:** O conteúdo programático foi dividido em 9 vídeoaulas, com duração de até 25 minutos, gravadas utilizando a plataforma de design Canva®, com os seguintes temas: estrutura física do estabelecimento e boas práticas ambientais, procedimentos de higiene das instalações, equipamentos e utensílios; controle de pragas; manejo de resíduos; qualidade da água; higiene e saúde dos manipuladores; qualidade e origem dos ingredientes e embalagens; fichas técnicas e rastreabilidade; controles operacionais essenciais do processo produtivo; roteiro do manual de BPF e registros obrigatórios. A cada semana disponibilizou-se 3 vídeoaulas, por um canal restrito aos participantes no Youtube®, as quais posteriormente foram discutidas no encontro online. Dois membros foram relatores do curso e registraram todas as dúvidas e discussões realizadas durante os encontros. Todos os autores participaram de todas as etapas do trabalho. Grande parte dos cursistas eram produtores de alimentos processados de origem vegetal (83,3%), sendo a minoria produtores de alimentos de origem animal e cogumelos. Para avaliação final do curso, os participantes responderam a um formulário online. Foram avaliados entre bom e excelente os quesitos: conteúdo do curso, material didático, atividades de ensino, instrumentos utilizados e palestrantes. **Conclusão:** Foi observado elevado interesse e motivação, com o compartilhamento de dúvidas e experiências, possibilitando troca de conhecimento e saberes entre cursistas e extensionistas. No momento, a equipe está trabalhando na publicação do e-book destinado aos demais produtores orgânicos que reúne as principais dúvidas discutidas durante o curso.

Palavra chave: alimento orgânico, alimento seguro, legislação de alimentos.

