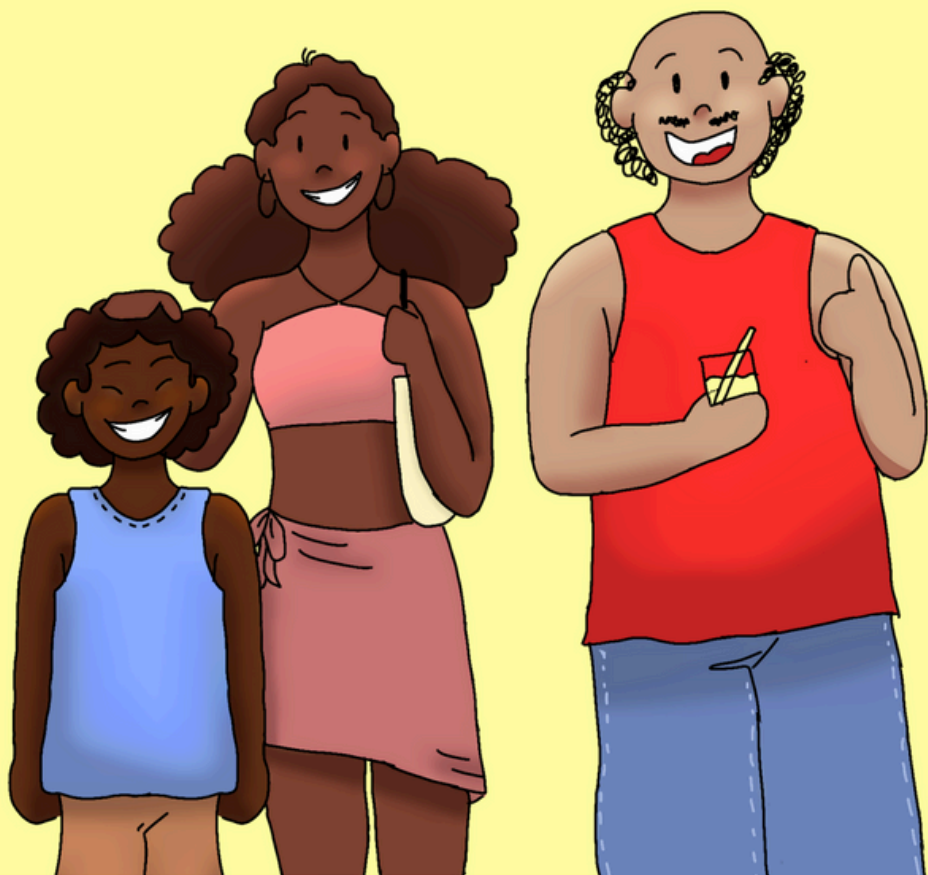




SABOR E SEGURANÇA:

DICAS PARA BOAS PRÁTICAS DE ACONDICIONAMENTO E
COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS.



ROTEIRO: ANA QUELE E ANA BEATRIZ
ILUSTRAÇÕES: ANA BEATRIZ
EDIÇÃO: KAILANE COSTA
REVISÃO: SAMILLE CRUZ



Dados internacionais de catalogação-na-publicação
(SIBI/UFBA/Biblioteca Universitária Reitor Macedo Costa)

Sabor e segurança: dicas para boas práticas de acondicionamento e comercialização de alimentos /
Coordenação Cosme Damião Barbosa, roteiro e ilustração Ana Beatriz de Sousa Cruz; roteiro Ana
Quele de Andrade Magalhães; revisão Samille Cruz dos Santos; edição Kailane Costa Cunha Nasci-
mento; colaboração Isabela Pontes de Santana, Olívia de Lima Brito e Julia Alice dos Santos Silva. –
Salvador: UFBA, Pró-Reitoria de Extensão; Faculdade de Farmácia, 2024.
08 p.: il.

Cartilha educativa do Projeto Vendedores Ambulantes, projeto de capacitação em boas práticas de
acondicionamento e comercialização de alimentos para vendedores ambulantes em Salvador.

Modo de acesso: https://ufbamail.ufba.br/service/home/~/?auth=co&loc=pt_BR&id=102520&part=2

1. Alimentos - Comercialização. 2. Alimentos de rua - Comercialização. 3. Alimentos de rua - Manuseio
4. Alimentos de rua - Salvador (BA). 5. Vendedores ambulantes - Salvador (BA) - Treinamento. I. Barbosa,
Cosme Damião. II. Cruz, Ana Beatriz de Sousa. III. Magalhães, Ana Quele de Andrade. IV. Santos, Samille
Cruz dos. V. Santana, Isabela Pontes de. VI. Nascimento, Kailane Costa Cunha. VII. Brito, Olívia de Lima.
VIII. Silva, Julia Alice dos Santos. IX. Projeto Vendedores Ambulantes.

CDD - 641.4098142
CDU - 641(813.8)


QUEM SOMOS?

O projeto de capacitação em Boas Práticas de acondicionamento e comercialização de alimentos para vendedores ambulantes em Salvador, visa garantir a segurança alimentar e a qualidade dos produtos oferecidos. Este tipo de treinamento aborda técnicas de higiene, armazenamento adequado e manipulação correta dos alimentos, contribuindo para a saúde pública e a satisfação dos clientes.

COLABORADORES

- Cosme Damião Barbosa - Professor Adjunto da Faculdade de Farmácia(UFBA)
- Ana Beatriz de Souza Cruz - Graduanda em Farmácia (UFBA)
- Ana Quele de Andrade Magalhães - Graduanda em Nutrição (UFBA)
- Isabela Pontes de Santana - Graduanda em Nutrição (UFBA)
- Júlia Alice dos Santos Silva - Graduanda em Nutrição (UFBA)
- Kailane Costa Cunha Nascimento - Graduanda em Farmácia (UFBA)
- Olívia de Lima Brito - Graduanda em Nutrição (UFBA)
- Samille Cruz dos Santos - Graduanda em Nutrição (UFBA)



Contate - nos: projetoendedoresambulantes@gmail.com 

Em um dia ensolarado em Salvador, Theo e sua mãe Carla passeavam pela Barra...



 **Quiosque do Zé** 



- Sucos
- Refri
- Queijo coalho
- E muito mais...

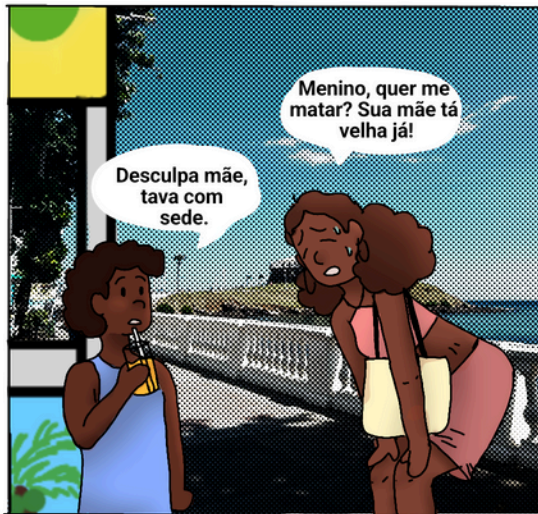


 **Quiosque do Zé** 



-Sucos
Refri

no



Desculpa mãe, tava com sede.

Menino, quer me matar? Sua mãe tá velha já!



Opa, claro patroa!

Oi, seu Zé você me vê um suco também? Ah, e um queijo, por favor!



Tá aqui, dona, seu queijo e seu suco.

Obrigada, seu Zé!

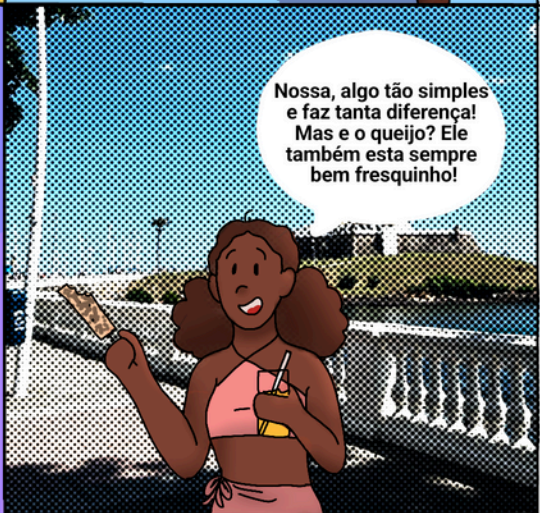
Nossa! Que suco gostoso!



Seu Zé, como seu suco pode ficar tão geladinho e bom mesmo nesse calor?



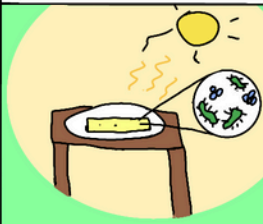
Ah, isso é simples! Sempre trago as frutas mais frescas para cá, além disso, mantenho-as longe do sol, em um local arejado.



Nossa, algo tão simples e faz tanta diferença! Mas e o queijo? Ele também esta sempre bem fresquinho!



Ah, pra isso eu uso uma caixa de isopor e alguns gelos reutilizáveis, cubro todos os lados da caixa com o gelo e depois boto o queijo bem no meio.



O queijo é um alimento que precisamos ter cuidado, ele precisa estar sempre bem refrigerado pra evitar a proliferação de bactérias nocivas.



Ué? Gelo reutilizável? Você recongela a água que derrete?



Não exatamente água...

HAHAHA



Na verdade, eu uso isso aqui...



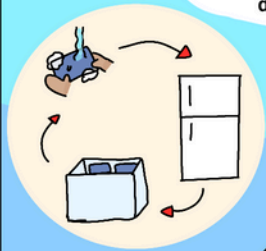
Esses são os gelos reutilizáveis! Têm um gel dentro deles que congelam igual água quando a gente bota no freezer, mas demora muito mais tempo pra descongelar.



E o melhor: não molha os queijos igual o gelo faria!



E ainda tô economizando um montão, pois não preciso mais comprar gelo todo dia. É só chegar em casa, lavar, colocar na geladeira e reutilizar no outro dia! E ainda vai durar anos e anos!



Já terminei de comer, mas o queijo ficou até mais gostoso depois de saber que voce cuida pra deixar tudo tão limpinho e bem preservado.



sque do 7

Vou te recomendar pra minha tia que ama um queijinho de praia!

Avise a ela que será o melhor queijo que ela já comeu em toda Barra!



Pode ter certeza que falo! Ah...e em falar no queijo, o total ficou 14R\$ certo ?



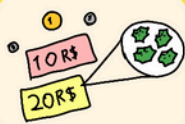
Isso mesmo! Muito obrigado!

Oxe, obrigada você !!



Seu Zé, para que você ta passando esse álcool na mão?





O dinheiro é repleto de bactérias, e elas podem passar para os alimentos que trabalhamos. O álcool é capaz de matar boa parte dessas bactérias, ficando inofensivo para nós!



Por isso, depois de pegar em dinheiro sempre uso álcool em gel nas mãos, ou, se eu puder, lavo-as com água e sabão!



Nossa, você sabe tanto sobre bactérias, seu Zé. Onde você aprendeu tudo isso???



Ah...eu aprendi na oficina da UFBA chamada: Projeto Vendedores Ambulantes

Lá, aprendi sobre o risco dos microorganismos para nós e como evitar esses riscos. Aprendemos, também, na oficina de refrigeração, uma melhor forma de conservar nossos alimentos!



Theo, veja a cartilha que eles entregaram sobre as boas práticas de conservação



Tchau, seu Zé! Theooo, bora!!



Por nada ! Voltem sempre !



Obrigado, vou ler tudinho quando eu chegar em casa, tchau!



Projeto vendedores ambulantes

