



TREINAMENTO EM PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE PARA COLABORADORES DE UM LATICÍNIO DO ESTADO DE GOIÁS

Cláudia Peixoto Bueno¹; Karyne Oliveira Coelho¹; Rodrigo Balduino Soares Neves¹; Allan Afonso Passos²; Sara Marçal da Silva²; Verônica Cordeiro Silveira²

1 Prof. do curso de Tecnologia em Laticínios da Universidade Estadual de Goiás (UEG) – UnU São Luís de Montes Belos. E-mail: vetcpb@gmail.com; 2 Tecnóloga em Laticínios pela Universidade Estadual de Goiás (UEG) – UnU São Luís de Montes Belos – GO.

Considerando os aspectos sanitários na produção de alimentos, que impactam diretamente na qualidade quesito “Segurança” dos consumidores, foi executado o presente projeto com o objetivo de atender a legislação vigente e, conseqüentemente, melhorar a qualidade e competitividade das atividades de uma indústria laticinista do Estado de Goiás. A inspiração para desenvolver o presente trabalho na área de “Controle de Qualidade de Alimentos” surgiu com a crescente problemática mundial das Doenças Veiculadas por Alimentos e água (DVA’s), acarretada também pela falta de informação e capacitação da mão de obra envolvida, além do grande índice de fraudes econômicas envolvendo alimentos de origem animal. A presença de microrganismos no ambiente de processamento dos alimentos pode levar à contaminação do produto acabado, reduzindo a sua qualidade e acarretando problemas a saúde pública. As fontes de contaminação do meio ambiente incluem alimentos, manipuladores, animais, insetos, além de equipamentos, utensílios e componentes estruturais do prédio mal higienizados. O ar ambiente, as embalagens primárias, as mãos dos funcionários, bem como os equipamentos e os utensílios, constituem pontos importantes que devem ser ajustados nos Programas de Autocontrole de forma a não representarem risco de contaminação para o produto. Os resultados gerados propuseram a orientação de uma indústria laticinista, viabilizando a obrigatória adequação da implantação dos programas de autocontrole conforme a solicitação do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento, através do Ofício Circular nº 24, de 11 de setembro de 2009. Os Programas de Autocontrole constituem uma extensão do Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênic-sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/ Industrializadores de alimentos de setembro de 1997, e visam reduzir ou eliminar riscos associados com a contaminação de leite e de produtos lácteos. São procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados e monitorizados, visando estabelecer uma forma rotineira pela qual o estabelecimento industrial evitará contaminação direta ou cruzada e a adulteração do produto. O presente trabalho teve como relevância a busca da parceria entre sociedade e universidade; desenvolver visão crítica da equipe participante, além de preparar os discentes para o mercado de trabalho; de levar conhecimento para as indústrias envolvidas a fim de atender a obrigatoriedade da legislação vigente. Para a realização deste trabalho foi visitado um laticínios do Estado de Goiás. Primeiramente foi realizada análise e levantamento das não conformidades do processo de produção. Logo ocorreu a elaboração dos treinamentos para os colaboradores sobre os procedimentos a serem descritos. Os temas abordados foram os seguintes:- Noções de higiene pessoal e com equipamento de trabalho; Noções básicas de microbiologia de alimentos; Normas para elaboração de POP; Os 17 Elementos de Inspeção do Ofício Circular nº 24. Fizeram parte do projeto discentes do curso de Tecnologia em Laticínios (3º Ano) e colaboradores de uma indústria laticinista do Estado de Goiás. Observa-se com a realização do presente trabalho que a parceria entre Universidade e Indústria é importante para o crescimento dos dois seguimentos; o trabalho de extensão é fundamental para o crescimento profissional do aluno; para se obter produtos alimentícios de qualidade é necessária a orientação e treinamento dos colaboradores envolvidos.

Palavras-chave: informação, qualidade, segurança de alimentos.