

IMPLANTAÇÃO DO SISTEMA DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM UNIDADE INDUSTRIAL DE FÉCULA DE MANDIOCA

Willian Marques TEIXEIRA¹; Alberto Cavalcanti VITORIO¹; Heron Oliveira dos Santos LIMA¹; Mirela
Vanin dos Santos LIMA¹

Na sociedade moderna, o padrão de consumo de alimentos tem mudado em resposta ao estilo de vida, necessidades, gostos, percepção de segurança alimentar, poder de compra dos consumidores e à publicidade veiculada a mídia. A ênfase do trabalho está em assegurar um adequado processo de fabricação do produto fécula de mandioca, nesse caso adotando o Sistema de Boas Práticas de Fabricação, esse que é pré-requisito do Plano de Avaliação da Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle. O movimento da qualidade no Brasil é hoje reconhecido pelos japoneses como o segundo maior no mundo. Qualidade não pode se limitar ao produto final e ao processo de sua fabricação. A qualidade se baseia no conceito de que uma empresa é um organismo complexo e todos os seus componentes têm que atingir padrões ideais de qualidade, incluindo serviços internos e externos à indústria. Atualmente uma indústria, não somente fabrica e vende seus produtos a partir das matérias primas, e sim presta serviços ao cliente, com informações técnicas, rastreabilidade e origem do produto, assim como ajustes do produto as necessidades do cliente. O resultado do processo envolve inclusive uma redefinição da importância das empresas alimentares de base regional, que também estão sendo adquiridas em nome da ampliação do espaço de atuação das empresas líderes para segmentos de menor valor agregado. A raiz de mandioca compõe parte fundamental da alimentação de mais de 500 milhões de pessoas no mundo, assim como é matéria-prima para uma série de produtos, como a fécula de mandioca (amido de mandioca), que podem ser minimamente processados até quimicamente modificados. O amido de mandioca, tem sido tradicionalmente usado na indústria de alimentos como ingredientes ao mesmo tempo com valor calórico e com a função de melhorar as propriedades funcionais em sistemas alimentícios. Dependendo do tipo, o amido pode, entre outras funções, servir para facilitar o processamento, fornecer textura, servir como espessante, fornecer sólidos em suspensão, proteger os alimentos durante o processamento. Deste modo, este polissacarídeo desempenha um importante papel no controle das características de um grande número de alimentos processados e receitas industriais de alimentos. Na sociedade moderna, o padrão de consumo de alimentos tem mudado em resposta ao

¹ Universidade Tecnológica Federal do Paraná – UTFPR; *Campus* Campo Mourão - Rodovia Km 0,5 Campo Mourão-PR. 87301-005 www.cm.cefetpr.br; acvitorio@utfpr.edu.br; heronlima@utfpr.edu.br; mvanin@utfpr.edu.br

estilo de vida, necessidades, gostos, percepção de segurança alimentar, poder de compra dos consumidores e à publicidade veiculada a mídia. Constatando a crescente demanda dos clientes da empresa no consumo de amido com garantia de qualidade e processamento, o tema foi escolhido pelo interesse do estudante em formatar uma das unidades industriais da Pinduca Alimentos, localizada na cidade de Planaltina do Paraná-PR, por ser a planta topo de linha entre as fecularias de mandioca do país e conseqüentemente da empresa. Dependendo da necessidade e exigência dos clientes e consumidores, que compram os produtos, no caso do amido de mandioca com grau alimentício, o produto pode ser microbiologicamente testado e também rastreado com sua matéria prima. Resultados mostram que as etapas de sensibilização e implantação dos Procedimentos Operacionais Padronizados, principalmente os relativos à higienização e sanitização foram fundamentais para assegurar as condições higiênicas e sanitárias ao produto acabado e responsáveis pelos baixos níveis de microorganismos nas análises propostas. A indústria possui estrutura operacional de última geração e sua diretoria tem consciência da importância da implantação dos pré-requisitos para a Segurança dos Alimentos para se manter no mercado interno, e a busca de mercados externos.