

**9º AGROTEC E MOSTRA DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DO CURSO DE AGRONOMIA
UCEFF – UNIDADE CENTRAL DE EDUCAÇÃO FAI FACULDADES
CENTRO UNIVERSITÁRIO FAI**

**VERIFICAÇÃO DO USO DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM AGROINDÚSTRIA DE
PANIFICADOS**

Laura Cristina Verdi ¹
Douglas Junior Albarello ¹
Daiane Preci ²

¹ Acadêmicos de Agronomia do Centro Universitário FAI, Itapiranga/SC. E-mail: lauracristinaverdi@hotmail.com

² Docente do Centro Universitário FAI, Itapiranga/SC.

Grande área do conhecimento: Ciências Agrárias

Modalidade: Apresentação oral (BANNER)

INTRODUÇÃO: O alimento é muito importante para que consigamos ter uma vida saudável, além disso o mercado está cada vez mais exigente por produtos que garantam uma boa segurança alimentar quando o quesito for qualidade. Para conseguir atender este nicho de mercado é preciso aperfeiçoar a linha de produção e assim conseguir obter um produto livre de contaminações. Quando um produto possui qualidade ele garante ao consumidor segurança alimentar, oportuniza a fidelização do cliente e aumento da freguesia e preserva as características nutricionais. A Resolução RDC nº 275/2002 regulamentada pela ANVISA apresenta o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) e uma lista de Verificação de Boas Práticas de Fabricação que deve ser seguida pela indústria. **OBJETIVO:** Aplicar o questionário previsto pela Resolução em uma Agroindústria familiar, com o intuito de verificar as condições de toda a estrutura da empresa e a partir disso, sugerir melhorias para os proprietários a fim de que sejam implementadas para tornar-se um ambiente que esteja de acordo com que é recomendado pela Resolução RDC nº 275/2002. **MÉTODOS:** A visita foi realizada em uma Agroindústria de Panificados localizada no interior do estado do Rio Grande do Sul, com aplicação de questionário previsto pela RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002, classificando-a em; Grupo 1 (76 a 100% de conformidade); Grupo 2 (51 a 76% de conformidade) ou Grupo 3 (0 a 50% de conformidade). **RESULTADOS:** Dos 124 itens avaliados, 95 encontraram-se em conformidade e 29 itens em não conformidade, classificando a Agroindústria em grupo 1, ou seja, com uma alta adequação atingindo um percentual de 76,6 % em adequação e 23,4% de inadequações. Como inadequações a agroindústria não pratica o manejo dos resíduos, bem como necessita de melhorias nas estruturas internas com acabamentos mais lisos e superfícies impermeáveis que facilitem a limpeza do ambiente como um todo, a fim de evitar que as contaminações entrem nesses locais. **CONSIDERAÇÕES FINAIS:** A agroindústria está a menos de 10 anos no mercado e busca a cada ano melhorar os equipamentos e o processo de modo geral para garantir produtos de qualidade, pois o mercado está sempre sendo atualizado com tecnologias inovadoras que servem para facilitar a mão de obra e proporcionar uma melhor qualidade de vida as pessoas que trabalham na agroindústria e melhorar a qualidade dos alimentos produzidos. Para correções dos problemas observados, seria importante investir na qualificação da mão de obra e estabelecer POPs na produção de alimentos, a fim de garantir condições sanitárias e assegurar a higiene requerida durante todo processo de industrialização, pois eles são essenciais para obter uma linha de produção em que os produtos sigam sempre a mesma linha de qualidade. Para que se estabeleça o POPs pode-se iniciar estabelecendo metas, em que momento ele será importante na empresa e passar isso aos funcionários para que eles entendam a importância de todo esse processo, além de especificar as etapas e os equipamentos necessários para colocar o projeto em prática. Este questionário é importante para que os responsáveis pela empresa consigam observar quais são os pontos a serem melhorados na agroindústria, pois muitas dessas questões passam despercebidas ao longo do dia a dia. **Palavras-chave:** Lista de verificação; RDC nº 275/2002; qualidade de alimentos.