

MOSTRA DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA SEAGRO - SEMANA ACADÊMICA DE AGRONOMIA

UNIDADE CENTRAL DE EDUCAÇÃO FAI FACULDADES - UCEFF CENTRO UNIVERSITÁRIO FAI

APLICAÇÃO DE LISTA DE VERIFICAÇÃO EM AGROINDÚSTRIA DE FARINHA

¹Uilian Vargas
¹Dionatan Kochenborger
²Daiane Preci

¹ Acadêmicos de Agronomia do Centro Universitário FAI, Itapiranga/SC. E-mail:
uilianvargas98@gmail.com

² Docente do Centro Universitário FAI, Itapiranga/SC.

Grande área do conhecimento: Ciências Agrárias

Modalidade: Apresentação oral (BANNER)

INTRODUÇÃO: De acordo com a Anvisa, as Boas Práticas de Fabricação (BPF) “abrange um conjunto de medidas que devem ser adotadas pelas indústrias de alimentos a fim de garantir a qualidade sanitária e a conformidade dos produtos alimentícios com os regulamentos técnicos”. Ferramenta importante para a manutenção da qualidade em indústrias de alimentos. **OBJETIVO:** O objetivo desse trabalho é de estabelecer a importância de um espaço bem preparado e a influência da lista de verificação para o levantamento de conformidades e não com conformidades para a obtenção de uma farinha de qualidade. **MÉTODOS:** Diante da relevância das Boas Práticas de Fabricação, realizou-se uma visita a um Moinho de Trigo no município de Campo Novo no estado do Rio Grande do Sul e aplicou-se a lista de verificações seguindo a Resolução RDC 275, de 21 de outubro de 2002. **RESULTADOS:** O moinho apresentou-se em conformidade em relação a vários itens exigidos pela lista de verificação; com boas instalações; espaço para armazenamento de matérias primas e fabricação além de métodos adequados de higienização de funcionários. A matéria prima utilizada para fabricação das farinhas, era em sua totalidade, obtida de lavouras da região, onde a própria empresa comercializava a semente do trigo para o plantio, a fim de garantir a qualidade final da farinha atribuída a variedade de trigo cultivada. A parte externa do estabelecimento, estrutura importante para o carregamento dos produtos, encontrava-se preparada para o funcionamento sob qualquer situação climática, apresentando-se livre de resíduos, lixo e bem organizada. Quanto as vias internas; encontrava-se pavimentada e com espaço para circulação de qualquer tamanho de veículo, condição necessária para esse segmento. O piso interno das instalações, atendeu as exigências por apresentar-se liso, de fácil limpeza. O *layout* respeitava as etapas de produção, as aberturas não apresentavam defeitos, com sistemas eletrônicos para aberturas. instalações sanitárias bem conservadas. Entrada com orientações e espaço para higienização, armários individuais para funcionários com espaço para objetos e roupas de uso e local para troca de vestimenta. Ilustrações fixadas as paredes com os protocolos de permissões e proibições. Além disso, o moinho encontrava-se com todos os alvarás de funcionamento, procedimentos, equipamentos, higiene, em acordo, classificando-se como pertencente ao grupo 1, por apresentar-se com 80% do seu ambiente em conformidade. **CONSIDERAÇÕES FINAIS:** Diversos pontos positivos foram levantados em relação ao cumprimento das normas estabelecidas pela legislação, com destaque para a eficiência do tratamento de insetos, do tipo caruncho, principal praga do trigo. Quanto ao processamento, teor farináceo dos grãos em conformidade, com descarte de grãos em desordem ou do tipo giberelados, os quais podem ocasionar problemas de saúde ao consumidor. O Moinho é destaque na Região Ceilero por sempre buscar adequações e pela qualidade de seus produtos.

Palavras-chave: Checklist. RDC 275/2002. Qualidade.