

CAPACITAÇÃO EM BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO E PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS PARA TRABALHADORES DE INDÚSTRIA DE ALIMENTOS EM CAXIAS DO SUL

Gabriela Lovat de FREITAS¹; Tatiane MICHEL²; Jacinto da Silva ESTEVES³; Adriana Cibele de Mesquita DANTAS³; Fernanda Magalhães STALLIVIERE⁴

¹. Bolsista de extensão, Curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Unidade em Caxias do Sul. Universidade Estadual do Rio Grande do Sul (UERGS); ². Bolsista voluntária de extensão, Curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Unidade em Caxias do Sul. Universidade Estadual do Rio Grande do Sul (UERGS); ³. Professor(a) co-orientador(a). Unidade em Caxias do Sul. UERGS; ⁴. Professora orientadora. Unidade em Caxias do Sul. UERGS.

E-mails: gabriela-freitas@uergs.edu.br; tatiane-michel@uergs.edu.br; jacinto-esteves@uergs.edu.br; adriana-dantas@uergs.edu.br; fernanda-stalliviere@uergs.edu.br

As Boas Práticas de Fabricação (BPF) são medidas higiênico-sanitárias adotadas na industrialização de alimentos a fim de garantir a qualidade dos produtos prontos para comercialização. As BPF, assim como os Procedimentos Operacionais Padrão (POP), constituem o documento que parametriza as ações dos colaboradores, instituindo as instruções de trabalho e os métodos adotados pelas indústrias. Com o objetivo de capacitar profissionais e proprietários de estabelecimentos que fabricam ou manipulam alimentos, quanto as BPF e POP, foram realizadas capacitações no período de abril a julho de 2018, na unidade da UERGS em Caxias do Sul, das quais participaram, até o momento, 20 colaboradores, sendo responsáveis técnicos (RT) de estabelecimentos e trabalhadores das indústrias. Foram ministrados cursos de Manual de BPF e POP e atualização em BPF. Ao final dos cursos os colaboradores foram convidados a participar de uma avaliação sobre os mesmos, por meio de questionário em escala hedônica. Os questionários foram analisados afim de quantificar as perspectivas em relação a capacitação. Os resultados obtidos nas análises dos questionários, são indicativos dos assuntos que demandam modificações como didática, recursos, ambiente e ministrante. Nas avaliações já realizadas observou-se que 80% dos participantes avaliou como “ótimo” as atividades desenvolvidas e material didático, porém, 50%, considerou o aproveitamento no evento “ótimo”, sendo que dentre as observações relatadas pelos participantes houveram comentários como: “outros cursos relacionados deveriam ser propostos”, “deveria haver mais atividades práticas”, “participação de um número maior de ministrantes”. Como as capacitações ainda estão em andamento, as demais avaliações sobre estas serão quantificadas e analisadas no decorrer do projeto e relatadas em forma de artigo, visto que sempre são elencadas novas contribuições. As capacitações em BPF e POP são ferramentas importantes para orientação dos colaboradores a fim de garantir a qualidade e segurança dos alimentos, visto que problemas relacionados a contaminação cruzada são frequentemente observados nas indústrias.

Palavras-chave: Boas Práticas de Fabricação. Procedimentos Operacionais Padrões. Indústria de alimentos. Qualidade. Capacitação.

Agradecimentos e Fontes de Financiamento: Este trabalho contou com aprovação de bolsa de extensão, conforme Edital nº 02/2017 do Programa de Extensão - PROEX (UERGS).