

ELABORAÇÃO DE PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS (POPs) PARA LABORATÓRIO DE PROCESSAMENTO DE FRUTAS

CALIXTO, Alef Jhonatan¹ (alefcalixto_heroes@hotmail.com.br); **BENEDETTI, Silvia**² (silvi-abene@gmail.com); **MADALOZZO, Elisângela Serenato**² (lisserenato@hotmail.com)

¹ Discente do Curso de Tecnologia em Alimentos da UEMS – Naviraí;

² Docentes do Curso de Engenharia de Alimentos da UEMS – Naviraí.

A produção de polpa de frutas congeladas vem aumentando nos últimos anos, principalmente devido a maior procura por produtos de preparo rápido e mais saudáveis, além de ser uma alternativa viável e altamente rentável para utilização do excedente da produção de frutas. Diante disso, o consumidor tornou-se mais exigente no momento de escolher um produto de qualidade. Isso faz com que as agroindústrias se aperfeiçoarem no que se diz a respeito aos padrões de qualidade, destacando-se o aspecto da segurança alimentar. Dentre as ferramentas de qualidade e exigências instituídas pela legislação brasileira, estão os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs). Os POPs são uma ferramenta que visa a minimizar a ocorrência de desvios na execução de tarefas fundamentais na área de manipulação e processamento dos alimentos, sendo classificados em oito princípios: higienização dos equipamentos, móveis e utensílios; controle da potabilidade da água; higiene e saúde dos manipuladores; manejo de resíduos; manutenção preventiva e calibração dos equipamentos; controle integrado de vetores de pragas urbanas; programa de recolhimento de produtos. De modo geral, é um procedimento que deve ser escrito de forma clara e objetiva, estabelecendo instruções sequenciais para a realização de operação de rotina, específicas da produção, armazenamento e transporte de alimentos. Desta forma, este trabalho teve como objetivo a implantação dos POPs no Laboratório de Processamento de Frutas (AFRUTER), localizado na UEMS- Unidade de NAVIRAÍ-MS, visando estabelecer os princípios essenciais e obrigatórios pela legislação as descrições das operações de cada tarefa executada para o processo básico da obtenção de polpa de frutas congeladas. Para a elaboração do mesmo, utilizou-se como fonte de pesquisa bibliográfica, livros, legislação vigente, artigos acadêmicos e trabalhos de conclusão de curso. Os POPs foram elaborados para os oito princípios exigidos pela legislação vigente, utilizando uma linguagem acessível, para facilitar a compreensão por parte dos produtores, que serão os usuários potenciais do laboratório na produção de polpa de fruta congelada. A partir da elaboração desses procedimentos, pode-se concluir que os mesmos constituem uma ferramenta útil para orientar e direcionar, principalmente, a higienização dos equipamentos, dos manipuladores e a qualidade da água utilizada na limpeza e sanitização das frutas e instalações, garantindo a qualidade higiênico-sanitária dos produtos elaborados.

Palavras-chave: Consumidor. Ferramenta. Princípios essenciais.

Agradecimentos: Ao Programa Institucional de Bolsas de Extensão PIBEX, vinculado à Pró-reitoria de Extensão, Cultura e Assuntos Comunitários - PROEC/UEMS, pela concessão de bolsa de extensão; e à UEMS- Unidade de Naviraí, pela disponibilidade para realização deste trabalho.