

SEÇÃO: Painel

ÁREA: Alimentos

NÍVEL DO CURSO: Ensino Técnico

Estágio Curricular Supervisionado em empresas alimentícias

Kelly Francine Cassuba, Josiane Aparecida Lovato, Larissa Pedrotti, Maria Manuela Camino Feltes
IFC-Campus Concórdia
Técnicino em Alimentos
E-mail de contato: manuela.feltes@ifc-concordia.edu.br

A cada dia que passa, as pessoas se preocupam mais com uma alimentação de qualidade. Estabelecimentos como indústrias alimentícias, restaurantes e padarias preocupam-se em elaborar alimentos de qualidade, para ter uma boa imagem e gerar lucros. As escolas e creches, por sua vez, preocupam-se em garantir qualidade na merenda de seus alunos, contribuindo para garantir sua saúde e melhorar seu aprendizado. Para assegurar a produção de alimentos que não ofereçam riscos à saúde do consumidor, o objetivo deste trabalho foi implementar, durante o período de estágio de conclusão do curso Técnico em Alimentos integrado ao Ensino Médio, programas de qualidade em diferentes estabelecimentos alimentícios da região de Concórdia, Santa Catarina. Implementou-se o método 5S, com o intuito de reduzir perdas e prejuízos durante os processos realizados nos serviços de alimentação, melhorar a organização do ambiente, facilitar a identificação de produtos e proporcionar um ambiente de trabalho mais sadio. Paralelamente, aplicou-se uma lista de verificação (checklist), com base na legislação vigente sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), a fim de monitorar os procedimentos adotados pelos estabelecimentos, contribuindo para a garantia das condições higiênico-sanitárias necessárias ao adequado processamento de alimentos. Procedimentos de higienização das dependências de um local processador de alimentos, monitoramento da temperatura de produção e armazenamento das matérias-primas e produtos finais são requisitos básicos quando se trata de estabelecimentos alimentícios. Por este motivo, é de suma importância que tais procedimentos sejam realizados corretamente e controlados para que não haja contaminações ou mesmo perdas de matéria-prima. Concluímos que métodos de qualidade quando implantados e seguidos corretamente, proporcionam diversos benefícios a todos que fazem parte do local. Manter a higiene e organização em um estabelecimento alimentício é indispensável quando se quer obter rendimento e sucesso nos processos realizados.

Palavras-chave: Método “5S”. Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Estabelecimentos alimentícios.