

ESTÁGIO EM CONTROLE DE QUALIDADE EM UMA FÁBRICA DE GELADOS COMESTÍVEIS: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

IV Encontro de Estágios

Steffane Odorico de Araujo, Andrea Cardoso de Aquino

A cadeia produtiva de um alimento inclui procedimentos como Recepção, armazenamento, desembalamento, envase e transporte do produto acabado. Todas essas etapas são intermediadas por profissionais, o que aumenta as chances de contaminação do produto. Por essa razão faz-se necessário trabalhar com ferramentas como a Tecnologia de barreiras e as Boas Práticas de Fabricação que são adotadas em empresas produtoras de alimentos e são implementadas a fim de reduzir ao máximo o nível de contaminação do produto, e consequentemente proteger a saúde do consumidor. O setor de qualidade atua acompanhando a execução dessas ferramentas, oferecendo capacitação aos colaboradores, atualizando as planilhas específicas e intervindo, quando necessário, com medidas que visem garantir um produto inócuo e íntegro, atuando rigorosamente em todas as etapas de produção, a fim de assegurar condições higiênico-sanitárias durante o processo. O presente trabalho visa relatar a vivência de estágio no setor de qualidade na Fábrica de Gelados comestíveis True Açaí durante o período de agosto a dezembro de 2020. A metodologia empregada foi o preenchimento de planilhas específicas destinadas ao controle de qualidade para cada setor, treinamento de funcionários e acompanhamento da execução dos procedimentos. Dentre os desafios encontrados podemos citar a adaptação da linguagem a fim de que todos os colaboradores obtivessem conhecimento suficiente para compreensão da importância das ferramentas em relação à segurança dos consumidores. Para isso foi necessário adquirir uma abordagem didática. Concluiu-se, portanto, que a experiência de estágio cumpriu seu objetivo, pois, além de conhecimentos mais específicos da área, houve desenvolvimento de uma postura e linguagem profissionais e a percepção de um maior preparo para exercer a profissão futuramente. Ressalta-se que o estágio trata-se de uma metodologia que estimula o aprimoramento e/ou aquisição de competências profissionais indispensáveis.

Palavras-chave: Controle de qualidade. Ferramentas. Gelados comestíveis.