

IMPORTÂNCIA DO CONTROLE DE QUALIDADE NO RECEBIMENTO DE QUEIJO DO TIPO COALHO EM CASA ATACADISTA LOCALIZADA NO MUNICÍPIO DE AQUIRAZ/CE

IV Encontro de Estágios

Eurilany Silva de Oliveira, Mikaelly Azevedo Maia, Larissa Moraes Ribeiro da Silva

Sabe-se que com o desenvolvimento da indústria de alimentos a produção dos mesmos tornou-se mais rápida e eficiente, sobretudo, na manutenção e prevenção de não conformidades, seja por contaminação microbiológica ou física. A produção de queijos do tipo coalho relaciona-se, no estado do Ceará, como uma produção artesanal. Dessa forma, objetivou-se com o estágio em casa atacadista, Laredo Food Service, o desenvolvimento de um sistema de inspeção no recebimento de queijo do tipo coalho a fim de triar e inspecionar o produto, treinando a equipe para identificação de não conformidades e ensinado o padrão de qualidade antes da internação em câmara de resfriamento, processo de venda e distribuição. Queijo do tipo coalho, por padrão de qualidade estabelecido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, não deve conter nenhum tipo de impureza ou substância estranha. Dessa forma, foi desenvolvido uma instrução de trabalho para todos os colaboradores seguirem a fim de poderem identificar não conformidades e entenderem o padrão de qualidade do recebimento do alimento supracitado. Como resultado do desenvolvimento deste projeto de estágio, foi abordado com toda equipe a importância de inspecionar a carga de queijo, verificando a presença ou não de contaminantes, como cabelo, restos de insetos e perda de vácuo da embalagem, e entender a importância da manutenção das condições do veículo de transporte do alimento somado a oferta de frio ao produto o qual deve ser armazenado e transportado em temperatura de resfriamento, ou seja, até 10°C. Como todo processo de aprendizagem a maior dificuldade encontrada foi o tempo de inspeção que inicialmente era longo, mas com adequação da equipe ao padrão de recebimento o processo tornou-se mais rápido. Dessa maneira, entre dezembro de 2019 e novembro de 2020 pude aplicar muitos conhecimentos adquiridos na graduação e os aprimorar associando-os a experiência de trabalhar com uma equipe multidisciplinar.

Palavras-chave: ARTESANAL. CONFORMIDADE. INSPEÇÃO.