

## GESTÃO DA QUALIDADE EM UMA CONFEITARIA ARTESANAL

*Natália Coelho da Silva Floriano<sup>1</sup>, Larissa Grazielle Rauber Duarte<sup>2</sup>*

*<sup>1,2</sup>Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA/UNICAMP*

*<sup>1</sup>coelho.natis@gmail.com, <sup>2</sup>larissagrazielle@gmail.com*

**Sessão do trabalho:** Qualidade de alimentos

**Resumo:** Com a crescente demanda na produção de alimentos e com a mudança no estilo de vida e hábitos alimentares da população relacionados ao aumento de pratos prontos para o consumo oferecido nos serviços de alimentação, é fundamental a aplicação e o cumprimento de requisitos alusivos às ferramentas de gestão de segurança de alimentos, com o propósito da produção de alimentos seguros. As ferramentas de segurança de alimentos mais conhecidas são as boas práticas de fabricação (BPF) e a análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC). Dessa forma, o presente trabalho, teve como objetivo a implementação de um sistema de gestão de segurança de alimentos em uma confeitaria artesanal, mediante a avaliação de mudanças a serem realizadas consoante a legislação RDC 216/2004, a qual dispõe sobre as Boas Práticas para os Serviços de Alimentação. Em síntese, a implementação do SGSA ocorreu por intermédio da aplicação das boas práticas de fabricação, com a concretização do manual de boas práticas e os procedimentos operacionais padrão (POP's), e o desenvolvimento da Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) com a definição dos seis pontos críticos de controle no processo de produção de doces. No decorrer da implementação das boas práticas de fabricação e da elaboração do manual foi possível constatar que a confeitaria denotava o atendimento da maioria dos requisitos requeridos, de tal forma que demandou poucas adequações, como a necessidade de preenchimento de registros e a identificação com etiqueta as matérias-primas com a data de validade. Similarmente, a implementação do APPCC na confeitaria ocorreu prontamente, visto o conhecimento preliminar do plano e dos benefícios da aplicação da ferramenta por parte dos proprietários.

**Palavras-chave:** Segurança de Alimentos. Boas Práticas de Fabricação. APPCC. Confeitaria. Qualidade de alimentos.