

## ELABORAÇÃO E IMPLANTAÇÃO DE PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRÃO NO SETOR DE LATICÍNIOS

Caroline Ortega Terra (DEQ-UEM), Gislaine de Almeida Santana (DEQ-UEM), Marcella Machado Moura (DEQ-UEM), Juliana Catti Fidelis (DEQ-UEM), Alexandre de Castro Salvestro (DEA-UEM), Grasielle Scaramal Madrona (Coordenadora do projeto), e-mail: [gsmadrona@uem.br](mailto:gsmadrona@uem.br)

Universidade Estadual de Maringá/Centro de tecnologia – Maringá – PR

**Área temática:** Tecnologia e produção

**Palavras-chave:** Qualidade, POPs, laticínio.

O termo qualidade há muito tempo já faz parte do vocabulário de muitas pessoas, mas como defini-lo de forma a atingir toda a dimensão do seu significado? A qualidade envolve muitos aspectos simultaneamente e sofre alterações conceituais ao longo do tempo (PALADINI, 1996). É através da busca pela qualidade que as indústrias fazem uso de ferramentas como: Boas práticas de fabricação (BPF) e Procedimentos operacionais padrão (POPs). O presente trabalho está inserido no projeto Universidade Sem Fronteiras e tem como um de seus objetivos o desenvolvimento e a implantação de procedimentos operacionais padrão em um pequeno laticínio da região de Maringá. Para a elaboração dos Procedimentos Operacionais Padrão (POPs) foram realizadas visitas in loco a fim de analisar a realidade do local. A cada visita era realizada uma reunião com os responsáveis e funcionários do estabelecimento para entendimento da rotina da produção. Os colaboradores receberam treinamento de Boas Práticas de Fabricação (BPF) no qual foram apresentados ao termo POP e posteriormente, através de depoimentos, ajudaram na elaboração dos mesmos. Foram sistematizados dez procedimentos operacionais (POPs) para este laticínio de pequeno porte: 1) Higienização das instalações, equipamentos e utensílios; 2) Higienização e saúde dos manipuladores; 3) Processo de fabricação; 4) Controle de pragas; 5) Recebimento e armazenamento de matéria-prima e ingredientes; 6) Recebimento e armazenamento de embalagens; 7) Manutenção de equipamentos; 8) Controle de potabilidade de água; 9) Prevenção da contaminação cruzada; 10) Agentes tóxicos. Como esperado, foi observado que, para a implantação do sistema, foi fundamental que os colaboradores que atuam diretamente na fabricação fossem convencidos de que, fazendo controle sistematizado de fabricação, haveria diminuição das contaminações do produto e, conseqüentemente, um provável aumento da satisfação dos consumidores. O treinamento e comprometimento de todos os envolvidos na fabricação, principalmente, e com destaque, a alta administração, foi uma das condições básicas para o sucesso de implantação dessa ferramenta.