

QUALIDADE DOS PROCESSOS DE PRODUÇÃO EM INDÚSTRIAS ALIMENTÍCIAS

Alberto Cintra¹; Gustavo Kamer Bento¹; Nathan Garcia¹; Patrick Onassis¹; Renan Chaves¹; Eliana dos Santos²

RESUMO

Este artigo tem como objetivo de analisar os processos de produção de alimentos e a importância de um engenheiro neste setor. Através deste artigo buscamos examinar os métodos utilizados pelas as indústrias alimentícias, desde a higiene exigida pela legislação até a manipulação do alimento feita pelo homem. Com isso, demonstraremos o verdadeiro propósito dos processos, se o importante é a qualidade final ou apenas lucro, além de encontrar meios em que o profissional da área de engenharia possa intervir positivamente.

Palavras chave: indústria alimentícia, responsabilidade, produção e qualidade.

INTRODUÇÃO

O cenário das indústrias alimentícias que é passada para a população é diferente da realidade que pôde ser observada na operação “CARNE FRACA” da Polícia Federal, na qual indústrias multinacionais proporcionavam produtos de baixa qualidade, pois estavam misturados com produtos fora da data de validade, estando estragados, colocando a saúde dos consumidores em risco. Segundo as investigações, teve outro acontecimento no ano de 2016 em uma fábrica que produzia derivados de frango e peru, houve uma contaminação na empresa com a bactéria salmonela conhecida por causar infecções que podem até levar a morte.

Sendo assim, as indústrias alimentícias realmente estão preocupadas com a saúde e bem estar de quem consome seus produtos? Sabendo que nos dias atuais, principalmente no meio urbano, correspondente a maior parte da população mundial, a maior parte dos alimentos é submetida a algum processo industrial, cujo conhecimento pelos consumidores é escasso. Aliado a isso, os recentes escândalos envolvendo grandes empresas alimentícias do Brasil no que se refere seus produtos, acredita-se que a qualidade dos processos é um assunto que deve ser explorado e esclarecido.

Acreditava-se ser o lema das empresas do ramo alimentício garantir o bem estar do consumidor, mas com os acontecimentos recentes, tudo isso foi posto em xeque. Com isso, o objetivo do grupo é entender se o lucro é prioritário em detrimento da condição final do produto, explorar alguns processos mais comuns e por fim encontrar meios em que o profissional da área de engenharia possa intervir positivamente.

1 Discentes do Curso de Engenharia Mecânica e de Produção do Centro Universitário Brazcubas.

2 Professora orientadora dos Cursos de Engenharia do Centro Universitário Brazcubas.

Utilizando materiais disponíveis pelas próprias empresas a partir de seus respectivos sites ou mídias sociais, embasaremos nossa pesquisa.

Uma coisa é certa, ainda serão utilizadas leis e legislações que regulamentam a comercialização e produção de alimentos, juntamente com o regimento padrão para exercício da profissão de engenheiro nessa área.

Qualidade dos processos de produção em indústrias alimentícias

O bem-estar é uma preocupação crescente e é um dos principais objetivos da sociedade atual, mesmo em meio a preocupações relacionadas a desempenho profissional, financeiro e entre outros pontos almejados. Sabe-se que a rotina da vida urbana tomou rumos cada vez mais agitados, com isso, a alimentação se tornou um problema na vida moderna, como visto nas palavras de Lopes (2015), que aponta que uma parcela significativa da população é não possui hábitos saudáveis.

Boa parte disso é fruto da preferência de alimentos rápidos e industrializados, pode-se ver o desconhecimento sobre os processos daquilo que é posto à mesa e também da responsabilidade desses que o fabricam, Ferreira (2010) conclui com base na Organização Mundial da Saúde que os fabricantes são responsáveis, de alguma maneira por 26% dos surtos de doenças transmitidas por alimentos.

Isso pode ter várias causas, uma delas, aponta Silveira (2003) é a de que empresas do ramo, ao possuir indivíduos despreparados, automaticamente são aquelas que apresentam uma deficiência na conservação de seus produtos, o que de algum jeito causam problemas de saúde.

Outro ponto parecido é citado por Proença (1999), na qual a alta rotatividade e as muitas capacidades exercidas pelo funcionário é um empecilho, pois não se torna possível desenvolver e aprimorar técnicas especializadas que dificultarão possíveis novos aprimoramentos tecnológicos para o processo.

As padronizações e controles de qualidade são etapas realizadas a fim de que se cumpram normas e leis de regulamentação, que por sua vez garantem segurança ao consumidor, pois nas palavras de Colleto (2012) é de enorme importância que se atente a qualidade intrínseca que consiste no tipo de qualidade que obedece às normas das agências regulamentadoras e não somente a qualidade percebida, que é a que geralmente, leva a compra ou preferência por determinado produto.

Ainda assim, o julgamento de um alimento industrializado, de acordo com Cruz e Schneider (2010), deve sempre ser realizado com cuidado e senso crítico, pois somente assim o alimento será bem reconhecido ou não pelo consumidor, sendo respeitada a particularidade de cada produto, visto que muitos são saudáveis, mas não atraentes.

Fernandes (2017) conclui que um processo de qualidade está diretamente relacionado com o que seguiu todos os processos de segurança desde a compra da matéria prima, até a distribuição, e, de uma forma geral, é de grande importância não só a existência de áreas de controle de qualidade, mas também um investimento constante nessas áreas, permitindo maiores inovações.

Um outro ponto, diz respeito aos comércios alimentícios, pois também podem ser consideradas empresas menores, que tem compromisso e responsabilidades iguais, Mathias (2017), apresenta que tais comércios, devem se atentar de maneira ainda maior, uma vez que já adquirem produtos de outras empresas, e seguem exigências quanto a conservação dos alimentos ali presentes, isso muito explica a recente preocupação com a procedência dos produtos que estão sendo comprados

Deve-se notar, no entanto, que a vigilância muitas vezes encontra-se na dificuldade de fiscalizar, na maioria dos casos indústrias privadas, isso ocorre, segundo Soto (2006), por desconhecimento por parte de quem fiscaliza e de quem é fiscalizado, pois culturalmente, no Brasil, normas e regulamentações são constantemente ignoradas e só lembradas nos momentos de possíveis multas e quando tentam algo que visa algum benefício judicial.

O que os processos realmente visam: qualidade final ou apenas o lucro?

Economicamente, por sua vez a indústria dos alimentos caminha em uma crescente nos últimos anos, mesmo apresentando crises em diversos campos recentemente, Gouveia (2006), já atestou que esse ramo industrial é responsável por 15% do faturamento do setor somente no Brasil, e que o mesmo procura manter um padrão internacional de produção a fim de atingir novos mercados, ainda que as áreas de pesquisa e desenvolvimento estejam longe do que se encontra em países como Estados Unidos e Japão, considerados sempre duas referências.

Muito disso deve ser colocado em conta da recente industrialização brasileira, e de sua também recente mudança, pois até meados de 1980, os processos eram mais artesanais e não seguiam padrões importantes, até o aumento populacional, quando se viu a necessidade da

adoção de padrões de qualidade, junto da melhoria da engenharia e de invenções que querem atender esse novo público, de acordo com Cruz e Schneider (2010).

Outro aspecto controverso em que Gouveia (2006) novamente aponta é que nos dias atuais, o sucesso de uma empresa de alimentos em sua área de desenvolvimento tecnológico consiste em sua maior parte acompanhar os modelos de consumo atuais, que por sua vez tem como base o consumo de alimentos saudáveis e de preparo rápido, boa parte disso é justamente para atingir um maior público consumidor, uma prática que essencialmente tem como intenção aumentar os lucros, se adequando ao capitalismo vivido nos dias de hoje, por outro lado, inovações criadas com esse propósito são benéficas à sociedade em vários lados, mostrando um conflito, pois a intenção de lucro das empresas teria por consequência benefício à sociedade de maneira geral.

É notável também, o pensamento das empresas, que ao desenvolver novas tecnologias, mesmo que fundamentais para diversos pontos como a segurança alimentar, prevenção de doenças, entre outros, na maioria dos casos, não se revela a constituição dessas, a fim de que a confidencialidade garanta a vantagem de econômica, mesmo que em certas partes, não se trata de inovações de mercado, mas sim uma inovação da própria empresa, aponta Gouveia (2006).

Uma maneira de entender como tais apontamentos se provam é exemplificado por Gonçalves (2000). O autor demonstra que dependendo da maneira que o processo é aproveitado, a marca que a utiliza pode se tornar mais conhecida e ter certa preferência, como ocorreu com indústrias japonesas nas décadas de 80 e 90, um momento em que havia uma gigante disputa com os americanos, mas os orientais, criaram um processo mais rápido que proporcionava uma melhora nos procedimentos de modo que tornava os setores de imensa importância da firma, como o de vendas, gestão de meios e materiais, elaboração de produtos e comercialização em processos extremamente mais rápidos e eficazes, superando em parte a concorrência norte-americana.

Complementando, Soto (2006) observa que o empresário dá preferência e prioridade ao lucro de sua empresa. Todos deixam isso bem claro, pois alegam que se seguissem corretamente todas as normas e exigências impostas, a companhia teria como consequência alguns prejuízos, já que observam que as condições ultrapassam o limite de seu orçamento.

Meios em que o profissional da área de engenharia possa intervir positivamente

Oliveira (1978) diz que o engenheiro tem um papel muito importante nas empresas de produção de alimentos. Principalmente na parte de qualidade do produto, na qual ainda existem coisas que a engenharia pode intervir. Deve-se ter:

Estudos de normalização interna para os produtos alimentícios, estudos de engenharia do produto, desenvolvimento de metodologia para análise de custos de qualidade, desenvolvimento de métodos adequados de controle, estudos de ergonomia para melhorar o desempenho nas atividades manuais aproveitando melhor a mão de obra disponível e estudos das variáveis mais influentes nas atividades manuais (OLIVEIRA, p. 102, 1978).

Esses aspectos garantem primordialmente uma boa estrutura de trabalho, permitindo ao funcionário uma avaliação de todo cenário envolvido nesse controle de produção, e aliado a isso, o aumento social ao cumprir essas tarefas, pois Lopes (2015) comenta sobre estudos revelam números relacionados ao assunto, entre eles o do impacto causado pela má nutrição, que economicamente representa 5% do PIB global, com isso, os avanços tecnológicos que a engenharia pode promover, serão importantes para ajudar a mudar esse aspecto, já que a ciência comprova a relação entre bem-estar e consumo de alimentos.

A engenharia de produção tem atualmente um papel interessante e de relevância, segundo Paula (2008), muito disso se deve pelo fato de que as últimas décadas possuem um grande avanço nos sistemas que fazem parte da área industrial, grande parte disso é por consequência do desenvolvimento de outras partes relacionadas a engenharia e também do aprimoramento tecnológico observado em setores como a robótica e a informática.

Seguindo essa lógica, um maior conhecimento a respeito destes setores permitiu uma maior eficiência, nas áreas de planejamento, facilitando a viabilidade de controlar todos os setores, além de todas as funções administrativas possuírem uma maior facilidade, deixando todos os envolvidos mais próximos de suas funções, isso fez com que se aprimorem de maneira cada vez mais próxima da característica do produto respectiva a sua função.

Analisando, é notável que os avanços na área produtiva de qualquer indústria, em destaque a alimentícia, levaram países que hoje tem nível destacado a esse nível, pois se entende que a produção ajustada aos padrões da engenharia, de planejamento e execução é vital para o mercado externo e interno, levando assim a considerar que a organização de processos, deixando a qualidade final constante, frisando que todas as modernizações e inovações desse meio visam o consumidor, sendo assim, a sociedade que poderá usufruir destes benefícios.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Através deste artigo conseguimos observar que a qualidade dos alimentos acaba sendo uma consequência da produção. O empresário começa a necessitar de novas tecnologias para atender a sua demanda, porém sempre existindo um meio termo entre qualidade e lucro, um

lado a população exigindo qualidade e do outro lado o gestor tentando diminuir os gastos para conseguir lucrar.

REFERÊNCIAS

COLLETO, Douglas. **Gerenciamento da segurança dos alimentos e da qualidade na indústria de alimentos**. Disponível em: <www.lume.ufrgs.br/handle/>. Acesso em Março de 2017. Publicado em 2012.

CRUZ, Fabiana Thomé; SCHNEIDER, Sergio. **Qualidade dos alimentos, escalas de produção e valorização de produtos tradicionais**. 2010. Disponível em: <aba-agroecologia.org.br>. Acesso em: 06 abr. 2017.

FERNANDES, Michelle Araújo. A importância do controle de qualidade em estabelecimentos alimentícios. Disponível em: <www.saudedeviver.com.br/artigos>. Acesso em abril de 2017.

FERREIRA, Alexandre Adriano et al. **DIFICULDADES DE IMPLANTAÇÃO DO SISTEMA DA QUALIDADE EM PEQUENAS E MEDIAS EMPRESAS ALIMENTÍCIAS**. 2010. Orientado por Sandro da Silva Pinto. Disponível em: <<http://revista.unilins.edu.br>>. Acesso em: 11 abr. 2017.

GONÇALVES, José Ernesto Lima. **AS EMPRESAS SÃO GRANDES COLEÇÕES DE PROCESSOS**. 2000. Disponível em: <scielo.br>. Acesso em: 12 abr. 2017.

GOUVEIA, Flávia. **Indústria de alimentos: no caminho da inovação e de novos produtos**. Disponível em: <www.inovacao.scielo.br>. Acesso em abril de 2017, publicado em novembro de 2006.

LOPES, Mauricio Antônio. **Saúde, nutrição e os alimentos do futuro**. Disponível em <<https://www.embrapa.com.br>> Acesso em março de 2017, publicado em 12 de abril de 2015.

MATHIAS, Samara. **Segurança e higienização dos alimentos manipulados pelos trabalhadores de serviços de alimentação de Manguape – PB**. Disponível em: <www.prac.ufpb.br>. Acesso em abril de 2017.

OLIVEIRA, Clara Amélia de. **DESENVOLVIMENTO E APLICAÇÃO DE UM MODELO TEÓRICO DE CONTROLE DE QUALIDADE NAS INDÚSTRIAS ALIMENTÍCIAS**. 1978. Disponível em: <repositorio.ufsc.br>. Acesso em: 12 abr. 2017.

PAULA, Wagner de. **A administração da produção**. Disponível em: <www.administradores.com/artigos>. Acesso em abril de 2017, publicado em junho de 2009.

PROENÇA, R. P. C. **Novas tecnologias para a produção de refeições: recomendações de introdução para a realidade brasileira**. Revista de Nutrição. Campinas: SBI/CCV, v. 12, n. 1, p. 43-53, 1999.

SILVEIRA, I. A. et al. **Monitoramento microbiológico das mãos de funcionários de uma cantina universitária na cidade de Lavras – MG**. Higiene Alimentar. São Paulo: Científica, v. 17, n. 104/105, p. 141-142, 2003.

SOTO, F. M. et al. **Resultado da ação da vigilância sanitária de alimentos em um supermercado do Estado de São Paulo**. Higiene Alimentar. São Paulo: Científica, v. 20, n. 146, p. 21-25, 2006.