



TRABALHO PI- Giovana Aparecida, Julia Ciriaco, Julia Combe, Lauryane Caixeta e Taynara Faconi Loiola.

TEMA: Estocagem e Armazenamento de Alimentos

TÍTULO: Uma vida com produtos lácteos

Introdução

A estocagem e o armazenamento de alimentos são pontos que sempre andam juntos, cada tipo de alimento requer um cuidado, alguns ficam em prateleiras enquanto outros são armazenados em seus devidos locais. Essa seleção sendo feita corretamente evita o desperdício e também gera um benefício pessoal, como a economia no mercado e melhorando também qualidade de vida do paciente.

No mundo atual a estocagem do alimento é um tema muito importante, ter alimentos guardados é a realidade de muitas famílias e estabelecimentos; mas infelizmente muitos não se atentam aos cuidados necessários, fazendo com que o alimento perca a validade e sua qualidade, com a ingestão dos mesmos, podendo ocasionar intoxicações e infecções causadas por diversas bactérias. Em determinados alimentos informam devidamente onde terá que ser aplicado às boas práticas de armazenagem, por exemplo, em locais limpos, arejados e longe da exposição solar, livres de resíduos e sujeiras para evitar a presença de alinhamento de insetos, roedores e pragas, de preferência utilizar materiais que são feitos de aço, por ser mais resistente e ter maior facilidade para manter o local limpo e com qualidade.

O armazenamento de alimento é muito comum, o que muitos não observam é os cuidados que devem ser prestados para não prejudicar os nutrientes. Alguns dos pontos que devem ser priorizados são tempo na geladeira, a temperatura não pode estar inferior a 7 °C e nem acima de 15 °C negativos, controle da umidade e a contaminação cruzada que é uma das mais comuns, ou seja, quando alimentos crus entram em contato com os cozidos podendo ocorrer doenças transmitidas dos alimentos.

Objetivo

Neste trabalho, estudamos e aprendemos sobre o armazenamento e a estocagem de alimentos lácteos. Desde o processo de recebimento a distribuição para empresas, entendendo a melhor forma de estocagem desse alimento tão delicado, o leite.

Objetivo Específico

Avaliar o percurso completo e o armazenamento do leite desde o processo do provisionamento até o produto final. Visando a importância da qualidade de estocagem nas indústrias.

Desenvolvimento

Boas práticas de fabricação (BPF) são procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação a fim de evitar doenças veiculadas por alimentos (DVA's), garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária que é regulamentada pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

A contaminação dos alimentos por microrganismos não pode ser evitada por completo, mas com boas práticas pode ser reduzida, em toda cadeia produtiva. Durante a manipulação pode haver contaminação por condições precárias de higiene de manipuladores, equipamentos, utensílios, ambiente; por más condições das matérias-primas e ingredientes, ou mesmo más práticas de armazenamento dos produtos acabados (ZANDONADI et al., 2007). Após o processamento e embalagem, os derivados lácteos são encaminhados ao setor de armazenamento. No setor de armazenamento a indústria utiliza para a estocagem de seus produtos três câmaras frigoríficas. Entretanto, primeiramente os produtos são acondicionados em caixas de plástico empilháveis e encaixáveis e distribuídos em função da quantidade e das formas de apresentação.

Durante a armazenagem dos produtos lácteos alguns cuidados são observados, como por exemplo, o controle da temperatura, a velocidade do ar, a disposição dos produtos dentro da câmara de refrigeração, a identificação (lote, data de validade, entre outros) e gerenciamento de saída do estoque. O controle da velocidade do ar deve ser realizado de forma a manter a temperatura uniforme dentro da câmara, bem como possibilitar a manutenção da temperatura dos produtos recém-introduzidos. A disposição dos produtos de acordo com Banco (2003) deve ser realizada de forma organizada, onde estes devem ser separados em grupos mantidos sobre estrados móveis ou, se fixos, em prateleiras com altura mínima de 30 cm do piso, afastados pelo menos 10 cm da parede e 60 cm do teto.

O único derivado produzido pela empresa que dispensa a sua manutenção em temperatura de refrigeração é o doce de leite. Porém, neste caso também não são dispensados pela indústria cuidados relativos à sua manutenção em local limpo, arejado,

fresco, isento de luz e higienizados adequadamente.

Durante o armazenamento é exercida uma inspeção periódica dos produtos com o objetivo de que só sejam liberados alimentos aptos para o consumo humano e se cumpram às especificações aplicáveis aos produtos acabados. Martins et al. (2004) afirmam que em qualquer empresa é imprescindível que todos os movimentos das mercadorias sejam registrados para dispor da informação necessária para uma boa gestão de estoques.

Em uma quarta câmara de refrigeração são realizadas as separações dos produtos, que necessitam de frio, separando-os, identificando-os e mantendo-os à temperatura de refrigeração até a expedição. O gerenciamento de saída de estoque é feito segundo o método PEPS ou PVPS, cujas siglas segundo Nunes & Silva (2001) são oriundas da primeira letra de cada palavra das frases Primeiro a Entrar, Primeiro a Sair e Primeiro que Vence Primeiro que Sai, respectivamente. Os produtos que têm o prazo de validade vencido são retirados do estoque e liberados de forma condicional como ração para suínos.

Nesta etapa observou-se que como o verificado por Ballou (1993) a administração de estoques é extremamente importante, já que os seus custos podem absorver de 12 a 40 % das despesas logísticas de uma empresa.

A etapa de transporte e distribuição dos derivados lácteos inicia com o rápido carregamento, de forma que a temperatura seja mantida de acordo com a necessidade de cada produto. Os veículos empregados no transporte apresentam sistemas de refrigeração necessários para a manutenção adequada da temperatura. Esta característica está de acordo com o indicado por Banco (2003), que relata a obrigatoriedade do uso de carroçarias providas de sistemas de refrigeração, além de serem constituídas e construídas com material ideal e de fácil limpeza. Assim como também afirmado por Banco (2003), os veículos empregados no transporte apresentam a cabine do condutor isolada da parte utilizada para o transporte dos produtos

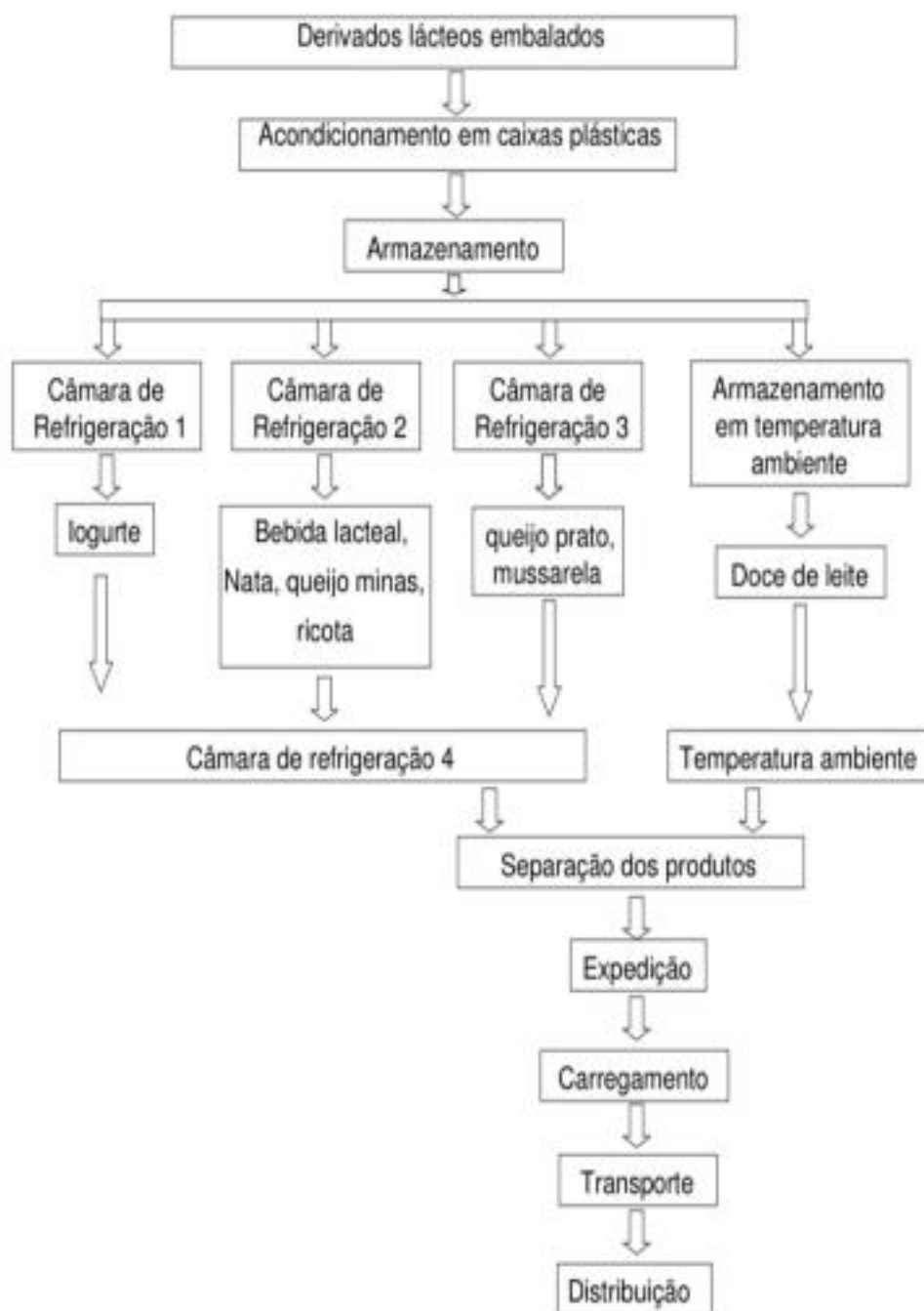


Figura 1 - Fluxograma das etapas de acompanhamento do armazenamento, transporte e distribuição dos derivados lácteos de uma indústria de laticínios

Conclusão

Neste trabalho concluímos que é de extrema importância mantermos a qualidade dos produtos lácteos, pois é fundamental que o produtor invista na limpeza e higienização de todo o processo, desde a ordenha até o transporte, pois as bactérias podem estar presentes em todas as etapas percorridas pelos produtos.

Bibliografia

MACÊDO, J. A. B., AMORIM, J. M., LIMA, D. C., SILVA, P. M., VAZ, U. P. Avaliação da temperatura de refrigeração nas gôndolas de exposição de derivados lácteos em supermercados da região de Juiz de Fora/MG. Revista Leite e Derivados, n. 53, p.20-30, 2000.

ZANDONADI, R. P. et al. Atitudes de risco do consumidor em restaurantes de auto-serviço. Revista de Nutrição, v. 20, n. 1, p. 19-26, 2007.