

Área Temática: Tecnologia e Produção  
Edital: 2014-01-PROEXT-FLUXO CONTÍNUO

## **Atuação do Nutricionista na Garantia da Qualidade em uma Pequena Empresa Processadora de Polpa de Frutas**

Unidade: CCS

Coordenador(a): Viviane Lansky Xavier - Docente

Email: vivianelansky@yahoo.com.br

### **Objetivos:**

Contribuir para uma formação profissional mais abrangente dos alunos da Graduação em Nutrição. Contribuir para a garantia da segurança e da qualidade dos produtos fabricados por uma pequena empresa processadora de polpa de frutas. Auxiliar na adequação da empresa à legislação sanitária vigente; Realizar o diagnóstico das condições higiênico-sanitárias da unidade; Construir um plano de ação para solucionar as não conformidades encontradas; Orientar o planejamento e execução dos Programas de Pré-requisitos (Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados - POP's) e do Sistema de Avaliação dos Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC; Promover treinamentos com os colaboradores sobre boas práticas de fabricação de alimentos. Mensurar o impacto da intervenção na melhoria das condições higiênico-sanitárias da empresa e na qualidade dos produtos.

### **Resumo:**

O projeto tem por objetivo proporcionar aos estudantes da Graduação em Nutrição vivência prática em aspectos que envolvem a utilização de sistemas de controle de qualidade higiênico-sanitária em indústrias processadoras de alimentos através de ações em uma pequena empresa processadora de polpa de frutas, visando auxiliar a sua adequação à legislação sanitária vigente e ao aumento da segurança e qualidade dos produtos.