



A APLICAÇÃO DE FERRAMENTAS PARA A GESTÃO DA QUALIDADE EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO NOS NAVIOS E PLATAFORMAS MARÍTIMAS QUE OPERAM NA INDÚSTRIA DO PETRÓLEO, NA BACIA DE CAMPOS, RJ.

Congresso Internacional em Produção de Refeições, Alimentação e Nutrição, 1ª edição, de 25/10/2021 a 28/10/2021
ISBN dos Anais: 978-65-81152-13-0

MORAIS; Bárbara Lourenço de ¹, GOMES; Geisa de Oliveira ²

RESUMO

O setor de exploração de petróleo no Brasil teve queda acentuada na demanda de serviços, impulsionando empresas de hotelaria marítima, prestadoras do serviço de alimentação nas embarcações, a tornarem-se cada vez mais competitivas no mercado. As ferramentas para a gestão da qualidade e segurança de alimentos são diversas e aplicáveis a vários segmentos da cadeia de alimentos, da agricultura ao processamento e distribuição. Destacando-se a eficiência dos programas de autocontrole para garantia da inocuidade da produção. Observamos que, além do que é regulamentar, como o Manual de boas Práticas de Fabricação, empresas fornecedoras de alimentos, de pequeno e médio porte também têm investido em ferramentas de gestão mais complexas e tentam se alinhar a padrões internacionais para agregar valor à sua produção. Manter sua marca associada a projetos de certificação que padronizam o serviço de alimentação e garantem a rastreabilidade do seu processo tornou-se uma meta obrigatória para o setor. Neste cenário, objetiva-se verificar dentro da cadeia de fornecimento e produção de alimentos em áreas remotas a aplicabilidade do sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), caminhando para um sistema de gestão capaz de avaliar e controlar pontos críticos, monitorando-os de forma eficaz numa cadeia de distribuição atípica para produção de refeições. Para avaliação da implantação do Plano de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle em unidades remotas, foi realizada pesquisa bibliográfica sobre as ferramentas da qualidade usadas em serviços de alimentação nos últimos dez anos, destacando-se de forma relevante o Programa APPCC. Por ser um programa fundamentalmente preventivo, o APPCC satisfaz à legislação nacional e internacional, dando segurança e abrindo as portas para o trânsito e operação em hotelaria marítima em todo o mundo. Cooperando ainda como pilar fundamental para a implantação da FSSC 22000, norma internacional que define requisitos de um sistema de gestão de segurança de alimentos, amplamente aplicável em todo segmento da cadeia de alimentos. O setor, que tem limitações específicas, principalmente em sua logística de transporte, o que influencia diretamente a qualidade do produto final e no custo envolvido para reposição de perda em unidades marítimas muito afastadas da costa. Vislumbrando maior competitividade, empresas fornecedoras de alimentação na indústria offshore, tem implementado programas para aplicação de ferramentas de gestão de qualidade para garantia da Segurança dos Alimentos, de modo que possa habilitá-la a alinhar-se de

¹ Instituto Federal do Rio de Janeiro, lourencobarbara@yahoo.com

² Instituto Federal do Rio de Janeiro, geisasideiragomes@gmail.com

igual para igual a concorrentes estrangeiras. Uma vez que, este mercado em específico tem se tornado cada vez mais aberto no Brasil e no mundo aos que possam garantir a Gestão de Qualidade e Segurança dos Alimentos fornecidos. A logística de distribuição, transporte e armazenamento de alimentos nas embarcações são parte crítica e desafiadora para a implementação de um plano que possa mitigar todos os pontos críticos que envolvem a produção de refeição em área remota. Há expectativa de que este programa seja um passo importante para manter a estabilidade produtiva, diminuir a perda no processo e fornecer um alimento seguro dentro de um procedimento que pode ser repetidamente executado com o mesmo padrão.

PALAVRAS-CHAVE: gestao da qualidade, appcc, plataformas de petroleo