

## **Controle de qualidade na Indústria de Alimentos durante pandemia**

Tatiana Matuda

Nos últimos meses, aconteceram mudanças no consumo de alimentos, motivadas pelo isolamento social e em resposta à pandemia de Covid-19. Há um aumento no consumo de itens básicos da alimentação porque muitas famílias têm optado por elaborar suas refeições em casa e consumir itens com prazos de validade mais extensos, reduzindo o número de idas aos mercados.

Segundo a Associação Brasileira da Indústria de Alimentos, o setor é responsável pelo processamento de 58 % da produção agropecuária do País, representando o maior segmento da indústria de transformação. Por ser uma atividade essencial, a produção de alimentos não foi suspensa, mesmo com as medidas de combate à pandemia e, por isso, em curto prazo, não existe risco de desabastecimento. A indústria, entretanto, tem-se adaptado ao novo comportamento do consumidor, buscando novos canais para fidelizar o cliente, valorizando a comunicação sobre a segurança de seus produtos e a divulgação de suas certificações de qualidade, que abrangem desde a homologação de fornecedores de matérias-primas e embalagens, registros, controles de pontos críticos de processo, treinamentos e produto acabado.

O controle de qualidade na indústria de alimentos e nos serviços de alimentação é responsável pelas boas práticas de fabricação, que incluem o treinamento dos colaboradores. Neste momento, deve-se preocupar também com o reforço das medidas de higiene já consolidadas no setor, com maior atenção à necessidade de substituição de profissionais que ficam doentes, à possível e urgente necessidade de novos fornecedores e às recomendações dos órgãos públicos.

Apesar do esforço para migrar as vendas para entregas por aplicativos ou no balcão, serviços de alimentação, como padarias e restaurantes, foram os mais impactados pela pandemia no setor de alimentos. Assim, no retorno gradual das atividades, enfrentarão um aumento da concorrência, uma vez que o setor de alimentação pode constituir-se como uma nova fonte de renda aos que perderam seus empregos durante a crise.

Em meio a esse cenário, surgem oportunidades para os engenheiros de alimentos em diferentes frentes de atuação. Este profissional atua em toda a cadeia produtiva, desde a coleta das matérias-primas até a disposição do alimento na mesa do consumidor, com o objetivo de garantir produtos seguros, nutritivos, saborosos, com as características desejadas pelo consumidor e maior vida útil possível. Além disso, é responsável pelas operações de desenvolvimento de processos e produtos alimentícios que incluem a criação do produto, projetos de instalações e equipamentos, processos de produção, controle de qualidade e garantia da segurança dos alimentos, escolha de embalagens e adequação à legislação, considerando o uso racional dos recursos naturais. Sua formação também valoriza as necessidades do consumidor, acompanhando tendências de mercado e entrega de soluções, gere negócios e possibilita a oferta de consultoria de treinamentos, desenvolvimento e melhorias.

*Tatiana Matuda, Engenheira de Alimentos; Mestre e Doutora em Engenharia Química; Professora dos cursos de Engenharia de Alimentos e Engenharia Química e*

*Coordenadora do módulo de pós-graduação Tecnologia de Alimentos no Instituto Mauá de Tecnologia.*

**Informações para a Imprensa**

**RPMA Comunicação - Assessoria de Imprensa do Instituto Mauá de Tecnologia**

Rodrigo Santos (rodrigo.santos@rpmacomunicacao.com.br) (11) 5501.4637

Leticia Moreira (leticia.moreira@rpmacomunicacao.com.br)