

**E. Ciências Agrárias - 7. Ciência e Tecnologia de Alimen - 1. Ciência de Alimentos**

**SISTEMA DE GARANTIA DE QUALIDADE E SEGURANÇA DE ALIMENTOS EM CADEIAS DE SUPRIMENTOS: PRODUTOS LÁCTEOS, FRUTAS E CARNES\***

Thais Lomônaco Teodoro da Silva – Graduanda em Engenharia de Alimentos - DCA<sup>1</sup>

Bibian Marcela Zuñiga Diaz – Mestranda - DAE<sup>1</sup>

Antonio Carlos dos Santos – Professor Orientador - DAE<sup>1</sup>

1. Universidade Federal de Lavras

**RESUMO:**

A crescente preocupação com a segurança e qualidade dos alimentos por parte de consumidores e varejistas tem levado os agentes de diversas cadeias produtivas a se preocuparem mais com o processo produtivo. O conceito de segurança alimentar permanece em uma disputa entre duas realidades: uma social, evidenciada com os programas de erradicação da fome mundial e outra referente à qualidade dos produtos de origem animal e vegetal destinados para o consumo humano. Por tanto a segurança alimentar se apresenta em contextos, sociais e geográficos de forma diferente. No caso da União Européia, é visível a adoção de programas específicos que visam assegurar o controle e a rastreabilidade dos produtos de cadeias produtivas agrícolas; a autoridade Européia para a Segurança dos Alimentos (AES) tem como missão fornecer pareceres a uma assistência científica e técnica em todos os domínios que tenham impacto sobre a segurança alimentar. O conceito de Segurança Alimentar no Brasil iniciou-se na década de 30 com as análises de Josué de Castro, mas só no início de 1993 foi introduzido o Conselho Nacional de Segurança Alimentar (CONSEA), que tinha por objetivo a questão agroalimentar e do combate a fome com um impacto inicial restrito. A presente proposta de pesquisa aborda as cadeias de suprimentos de frutas, carnes e produtos lácteos, tendo por objetivo conhecer os principais sistemas de garantia de qualidade e segurança alimentar, a partir de conceitos relacionados com aspectos de qualidade, segurança, legislações e normas vigentes para estes produtos. Esta pesquisa caracteriza-se por ser de natureza qualitativa descritiva utilizando dados secundários no intuito de conhecer o problema em estudo. Através da análise de dados secundários conclui-se que no Brasil não existe uma instituição responsável pela determinação de um sistema de segurança alimentar nacional que garanta aos consumidores prevenção, controle e fiscalização dos processos produtivos para as cadeias em estudos. Conclui-se por tanto que não existe padronização para a produção de alimentos com qualidade que garantam aos consumidores e varejistas a aquisição de produto seguro.

\*Financiado pelo CNPq

Palavras-chave: Segurança Alimentar, Sistema de Garantida de Qualidade, Cadeia Produtiva.

