

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

SEGURANÇA DE GARANTIA DA QUALIDADE NA CADEIA PRODUTIVA DA MANGA: IMPACTO GERADO PELAS FERRAMENTAS DE GESTÃO DE QUALIDADE*

Thais Lomônaco Teodoro da Silva – Graduanda em Engenharia de Alimentos - DCA¹

Bibian Marcela Zuñiga Diaz – Mestranda - DAE¹

Antonio Carlos dos Santos – Professor Orientador - DAE¹

1. Universidade Federal de Lavras

RESUMO:

O Brasil apresenta condições para se tornar um dos maiores pólos industriais de frutas tropicais do mundo, devido às características climáticas aqui presentes. Com tudo para alcançar nível produtivo que atinja características quantitativas e qualitativas exigidas no mercado são necessárias algumas medidas padronizadas que arremetem não só ao mercado externo, mas também proporcionem segurança ao mercado interno. O termo segurança alimentar apresenta duas interpretações, a primeira no sentido de acesso e disponibilidade de alimentos para toda a população e a segunda no quesito alimento seguro e próprio para o consumo; atualmente vem sendo muito discutida esta questão referente à segurança e qualidade dos produtos, sendo que não poderia ser diferente para a cadeia produtiva da manga. Devido às características de produção das frutas e elas serem alimentos consumidos de forma in natura, sabe-se que estas são de grande perecibilidade e podem ser foco de contaminação e propagação de toxinfecções alimentares. A falta de uma legislação ou normativa que atinja toda a cadeia da manga de forma obrigatória pode ser a causa da heterogeneidade na produção de manga no país. Alguns órgãos como Ceasa, CEAGESP, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), dentre outros criam processos para que a qualidade do fruto seja alcançada de forma uniforme e máxima, porém em sua maioria a adesão destes processos é voluntária. Segundo pesquisas tais processos em sua maioria são adaptados pelos produtores que visam exportação, pois as características exigidas pelo mercado externo são estritamente rigorosas e fiscalizadas. Isto indica que provavelmente a produção destinada ao mercado interno tem por diversas vezes deixado a desejar. Para o consumidor de manga é difícil avaliar no momento da compra a qualidade apenas por aspectos visuais. O objetivo deste trabalho foi determinar o impacto gerado pela utilização das ferramentas de gestão de qualidade como BPF; BPA, PIF dentre outras, sobre a cadeia produtiva da manga quando se trata de garantir a segurança e qualidade do produto ao consumidor. A pesquisa baseou-se na revisão bibliográfica e referencial teórico do objeto de pesquisa. Através desta análise, conclui-se que as ferramentas da gestão da qualidade promovem melhoras na qualidade do produto final e na eficiência da cadeia produtiva, garantindo e segurança tanto para o produtor e o consumidor de manga.

*Financiado pelo CNPq

Palavras-chave: Segurança Alimentar, Cadeia Produtiva da Manga, Boas Práticas Agrícolas.

