



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO TECNOLÓGICO - CTC
DEPARTAMENTO DE ENGENHARIA QUÍMICA E ENGENHARIA DE
ALIMENTOS - EQA
ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS – EQA5611
PROFESSOR ORIENTADOR: ALCILENE RODRIGUES MONTEIRO FRITZ
COORDENADOR DE ESTÁGIO: JOSÉ MIGUEL MÜLLER



RELATÓRIO DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO
CREME MEL S.A.
PESQUISA E DESENVOLVIMENTO

Fernanda Lazzari

Florianópolis – Santa Catarina
Dezembro de 2013

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO TECNOLÓGICO - CTC
DEPARTAMENTO DE ENGENHARIA QUÍMICA E ENGENHARIA DE
ALIMENTOS - EQA

**RELATÓRIO DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO
CREME MEL S.A.**

Fernanda Lazzari

Relatório de Estágio Curricular
Obrigatório realizado na área de
Pesquisa e Desenvolvimento na
Creme Mel S.A., apresentado no
curso de Engenharia de Alimentos
da Universidade Federal de Santa
Catarina.

Professor orientador: Alcilene Rodrigues Monteiro Fritz
Supervisora Creme Mel S.A.: Suzana Alves Mendanha

Florianópolis – Santa Catarina
Dezembro de 2013

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 - Ficha técnica Creme Mel do Sorvete de Coco Branco.....	14
Figura 2 – Laudo de aprovação de lay out do Sorvete de Coco Branco.....	19

SUMÁRIO

1 – ESTÁGIO.....	5
2 – FICHA DE AVALIAÇÃO.....	6
3 – INTRODUÇÃO.....	7
4 –CREME MEL S.A.....	8
4.1 – Histórico.....	8
4.2 – Missão.....	8
4.3 – Visão.....	8
4.4 – Valores.....	8
4.5 – Responsabilidade social.....	9
5 – P&D (PESQUISA E DESENVOLVIMENTO).....	10
6 – ATIVIDADES DESENVOLVIDAS.....	12
6.1 – Fichas técnicas.....	12
6.2 – Estudos das legislações.....	15
6.3 – Produção.....	16
6.4 – Atualização das embalagens/rótulos/etiquetas.....	17
6.5 – Visita técnica.....	19
6.6 – APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle).....	20
7 – CONCLUSÃO.....	21
8 – REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	22

1 – ESTÁGIO

Dados da estagiária

Nome: Fernanda Lazzari

Curso: Engenharia de Alimentos

Endereço: Rua 14, nº 254, apto 1104A. Setor Jardim Goiás – Goiânia - GO

Telefone: (62) 8148-3346

E-mail: fernandalazzary@hotmail.com

Instituição: UFSC – Universidade Federal de Santa Catarina

Número de matrícula: 09145011

Professor orientador: Alcilene Rodrigues Monteiro Fritz

Dados do local do estágio

Nome da empresa: Creme Mel S.A.

Segmento: Indústria de Alimentos

Profissional orientador: Suzana Alves Mendanha

Setor: Departamento de Pesquisa e Desenvolvimento

Endereço: Av. Bandeirantes, 1961. Jardim Petrópolis, Goiânia - GO

Contato: (62) 3221-5400

2 – FICHA DE AVALIAÇÃO

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO TECNOLÓGICO
DEPARTAMENTO DE ENGENHARIA QUÍMICA E ENGENHARIA DE ALIMENTOS
COORDENADORIA DE ESTÁGIO/EQA

AVALIAÇÃO DO ESTÁGIO (Para uso do Supervisor)

1. IDENTIFICAÇÃO:

Nome: Fernanda Lazzari.....
Nº de Matrícula: 09145011..... Fase: 10ª fase.....
Curso: Engenharia de Alimentos.....
Coordenador de Estágios: José Miguel Müller.....
Nome do Supervisor: Suzana Alves Mendanha.....
Local do Estágio: Sorveteria Creme Mel S.A.....
Endereço: Av. Bandeirantes, 1961. Jd. Petrópolis. CEP: 74460-190.....
Fone: (62)3221-5400..... Cidade: Goiânia..... Estado: GO.....

2. AVALIAÇÃO (Nota de 01 a 10)

Conhecimentos Gerais: 10.....
Conhecimentos específicos: 7.....
Assiduidade: 10.....
Criatividade: 9.....
Responsabilidade: 10.....
Iniciativa: 9.....
Disciplina: 10.....
Sociabilidade: 8.....

Média: 9,4.....

Outras

Observações:
.....
.....
.....

Data da Avaliação: 14 / 11 / 2013


Suzana Alves Mendanha
PRODUÇÃO
Assinatura do Supervisor

3 – INTRODUÇÃO

O estágio é a oportunidade que os estudantes tem para colocar em prática os ensinamentos adquiridos em sala de aula, de maneira que possam vivenciar no dia a dia a teoria, absorvendo melhor os conhecimentos, podendo assim refletir e confirmar sobre a sua escolha. Além disso, ele propicia ao aluno o aprendizado social, profissional e cultural, tendo como resultado uma reflexão real e futurista dos novos cenários socioeconômicos.

Neste relatório descrito um histórico da empresa, sua missão, visão, valores e responsabilidade social, uma breve explicação sobre a área de P&D (Pesquisa e Desenvolvimento), as atividades por mim realizadas durante o período de estágio obrigatório, e os pontos positivos e negativos desta experiência.

O estágio foi realizado na Creme Mel S.A., empresa que fabrica sorvetes e picolés, localizada na cidade de Goiânia – GO.

4 – CREME MEL S.A.

4.1 - Histórico

Fundada em 1987 pelo empresário Antônio Santos na garagem de sua residência, a Creme Mel Sorvetes é hoje a maior indústria de sorvetes do Centro-Oeste e está entre as mais importantes do seu segmento no Brasil.

Atualmente, conta com mais de 860 colaboradores, 7 centros de distribuição (São Paulo, Uberlândia, Cuiabá, Campo Grande, Belo Horizonte, Bahia e Distrito Federal) e está presente nos estados de Goiás, Tocantins, Minas Gerais, São Paulo, Bahia, Mato Grosso, Mato Grosso do Sul, Pará, Maranhão e Distrito Federal.

A empresa possui uma estrutura completa e moderna de laboratório de análise e controle de qualidade, área de produção, grande capacidade de armazenamento e transporte de seus produtos, além de uma equipe formada de profissionais altamente qualificados que seguem os padrões internacionais de qualidade e higiene. Com essa estrutura de produção, a fábrica é capaz de produzir 33 mil picolés/hora e 15 mil litros de sorvetes/hora.

Para garantir a qualidade dos produtos após a produção, a empresa conta com câmaras frias para armazenamento dos sorvetes e picolés que chegam a -37°C , além de uma frota própria de caminhões com carrocerias de tecnologia italiana.

Os sorvetes e picolés Creme Mel são produzidos em equipamentos com tecnologia italiana de última geração e ingredientes selecionados de fornecedores consagrados no mercado, à começar pela principal matéria prima: o leite. Este é adquirido diretamente de produtores de gado Jersey, em função desta raça produzir leite de qualidade superior, fator esse que influencia positivamente na qualidade, textura e cremosidade do sorvete.

4.2 - Missão

Fabricar com amor, conquistar com sabor e fidelizar com qualidade.

4.3 - Visão

Ser líder através da constante inovação e excelência no atendimento aos clientes.

4.4 - Valores

- Qualidade;

- Respeito pelas pessoas e meio ambiente;
- Honestidade;
- Transparência;
- Paixão pelo que fazemos.

4.5 – Responsabilidade social

Todos os anos a Creme Mel se compromete com a comunidade em realizar a doação de sorvetes na tradicional Festa de Trindade. No último evento, realizado em 06/07/2013, foram distribuídos cerca de 40.000 casquinhas a população. A doação da Creme Mel já é tão tradicional quanto a festa, realizada há pelo menos 19 anos.

5 – P&D (Pesquisa e Desenvolvimento)

Na atual situação do cenário econômico, em que as empresas estão inseridas num contexto globalizado, a função da Pesquisa e Desenvolvimento (P&D) das indústrias é de grande importância e carente de investimentos.

Com a alta competitividade, qualidade dos produtos e forte concorrência, o êxito das empresas está relacionado com a capacidade de inovar em diversos procedimentos e fases. “Sem dúvida, a área de P&D é a grande responsável pela atividade inovadora, influenciando no processo de inovação e renovação das empresas e com predomínio quando se trata de novas tecnologias”, afirma Mario Barra, ex-presidente e atual diretor da Anpei (Associação Nacional de Pesquisa, Desenvolvimento e Engenharia das Empresas Inovadoras).

O setor empresarial vem dando importância crescente à atividade de P&D e aumentando seus investimentos e oportunidades de contratação de profissionais para atuarem nessas atividades. Descobertas e invenções somente se tornam inovações quando incorporadas pelas empresas aos produtos fabricados e disponíveis ao público consumidor. Para serem inovadoras, as empresas brasileiras precisam investir em Pesquisa e Desenvolvimento.

Nos Estados Unidos, o valor médio destinado a pesquisa e desenvolvimento no setor industrial é de 3,5% das receitas. Empresas de alta tecnologia como um fabricante de computadores em geral gastam 7%. A Allergan (uma empresa de biotecnologia) está no topo da lista investindo 43,4% das receitas em P&D. Qualquer empresa que investe mais de 15% é exceção e em geral recebe reputação de ser uma empresa de alta tecnologia. Muitas empresas desta categoria são do ramo de medicamentos, como a Merck (14,1%) e a Novartis (15,1%). Mas muitas são do ramo de engenharia, como a Ericsson (24,9%).

O núcleo de P&D deve ter como objetivo estratégico a defesa do negócio para adequar seus produtos aos padrões compatíveis com o mercado globalizado e em constante mudança, assim para impulsionar novos negócios baseados em novas tecnologias, além de ampliar a capacitação tecnológica da empresa.

Esta área possui uma interdependência muito grande com as demais áreas da empresa, dentre elas a Produção, Compras, PCP (Planejamento e Controle da Produção), Marketing, Vendas e Almoxarifado. Dentre as atividades realizadas por uma

pessoa que trabalha nesta área estão desde proteção de patente, design de produto até melhoria de qualidade, redução custos e de impacto ambiental.

6 – ATIVIDADES DESENVOLVIDAS

- Ambientação, participação e entrosamento com o setor de Pesquisa e Desenvolvimento e seus colaboradores;
- Compilação de dados para criação de fichas técnicas de todos os produtos fabricados na empresa;
- Estudo das legislações relacionadas a rotulagem de alimentos embalados e sorvete;
- Conhecer e acompanhar o trabalho dos colaboradores na área de produção;
- Acompanhamento em produção da melhoria de alguns produtos;
- Acompanhamento em produção de novos produtos;
- Atualização das embalagens/rótulos/etiquetas dos sorvetes e picolés;
- Estudo e compreensão do Dietwin, programa de computador utilizado para cálculo de tabela nutricional de alimentos;
- Estudo das especificações técnicas das matérias-primas utilizadas na fabricação dos sorvetes e picolés;
- Visita técnica a um empresa que fornece bobinas para embalagem de picolés;
- Participação do grupo de APPCC da empresa;
- Contato e participação de reuniões com fornecedores de matéria-prima para a empresa.

6.1 – Fichas técnicas

A primeira atividade que eu realizei na Creme Mel foi a confecção das fichas técnicas dos 137 produtos que a empresa possui.

As fichas técnicas possuem os seguintes tópicos:

- Descrição do produto;
- Especificação físico-química e organoléptica;
- Especificação microbiológica;
- Ingredientes;
- Embalagem;
- Código de barras;
- Conservação;
- Validade;
- Tabela nutricional;

- Tabela de alergênicos;
- Legislação.

Na descrição do produto é colocado a designação de venda utilizada na embalagem e a presença de corantes e aromas. Na especificação físico-química e organoléptica, em forma de tabela, é descrita a avaliação sensorial, textura/consistência e a densidade. A especificação microbiológica contém a quantidade de Coliformes a 45°C, *Staphylococcus Coagulase Positiva* e *Salmonella sp* que podem estar presentes no produto. Em ingredientes coloca-se toda a matéria-prima utilizada na fabricação. Em embalagem é descrito o peso líquido e o conteúdo. Na empresa existe alguns sorvetes, como o de Creme que é comercializado em diversos volumes, neste caso é colocado na ficha técnica do Sorvete de Creme, no tópico de embalagem todos os diferentes volumes que ele é vendido, descrevendo seu peso líquido e conteúdo. No tópico de conservação é descrito as melhores condições para armazenar o produto de modo a manter sua qualidade por todo o período de validade. Na tabela de alergênicos é possível avaliar a presença ou não de glúten, ingredientes de origem animal, leite e derivados, soja e derivados, ovo e derivados, nozes, castanhas, amendoim, gergelim e similares, e corante artificial amarelo tartrazina. Por último é colocado todas as legislações que foram consultadas para a confecção da ficha técnica.



FICHA TÉCNICA CREME MEL Sorvete Coco Branco

FT.3.3_0001
Pesquisa e Desenvolvimento
Data de Revisão: 09/2013
Revisão Nº: 0001 Página: 1/1

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Sorvete de coco. Contém aromatizante sintético idêntico ao natural.

2. ESPECIFICAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E ORGANOLÉPTICA

Avaliação Sensorial	Sabor característico de acordo com a descrição.
Textura/Consistência	Macia, sem formação de cristais de gelo.
Densidade	Mínimo de 475g/litro.

3. ESPECIFICAÇÃO MICROBIOLÓGICA

Coliformes a 45°C	50 UFC/g
Staphylococcus Coagulase Positiva	500 UFC/g
Salmonella sp	Ausência em 25g

4. INGREDIENTES

Leite, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, soro de leite em pó, glicose, leite de coco, coco ralado, emulsificantes (mono e diglicerídeos de ácidos graxos), estabilizantes (carboximetilcelulose de sódio, carragena e goma guar) e aromatizantes.

5. EMBALAGEM

Caixa 10 litros: Peso líquido 5kg com conteúdo 10 litros.
Pote 2 litros: Peso líquido 1kg com conteúdo 2 litros.

6. CÓDIGO DE BARRAS

Caixa 10 litros: 7896967871172
Pote 2 litros: 7896967811130

7. CONSERVAÇÃO

Conservar em freezer a -18°C, ou mais frio.
Uma vez descongelado, não congelar novamente.

8. VALIDADE

Válido por 01 ano de acordo com a condição de conservação.

9. TABELAS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 60g (01 bola)		
Quantidade por porção		%V.D.*
VALOR ENERGÉTICO	110 kcal = 462 kJ	6%
CARBOIDRATOS	13g	4%
PROTEÍNAS	1,7g	2%
GORDURAS TOTAIS	5,8g	11%
GORDURAS SATURADAS	3,4g	16%
GORDURAS TRANS	0,0g	**
FIBRA ALIMENTAR	0,0g	0%
SÓDIO	41mg	2%

* Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. ** VD Não estabelecido.

DECLARAÇÃO DE ALERGÊNICO		
INFORMAÇÕES	NÃO	SIM
Contém Glúten	X	
Possui ingredientes de origem animal?		X
Contém leite, derivados de leite, traços de lactose?		X
Contém soja, derivado de soja, traços de soja?	X	
Contém ovo, derivados do ovo, traços do ovo?	X	
Contém alergênicos, traços de alergênicos como: nozes, castanhas, amendoim, gergelim ou similares?	X	
Contém corante tartrazina?	X	

10. LEGISLAÇÃO

Produto elaborado conforme preconizado nas legislações: Resolução RDC ANVISA/MS nº 12, RDC ANVISA/MS nº 266, RDC ANVISA/MS nº 267, RDC ANVISA/MS nº 278 e PORTARIA SVS/MS nº 379.

SORVETERIA CREME MEL S.A.

Av. Bandeirantes, 1961 – Jd. Petrópolis – Goiânia – Goiás CEP 74.460-190
Informação Técnica: Telefone 08007102855 | Fax: (062) 3221-5400 | qualidade@crememel.com.br
www.crememel.com.br

Figura 1 – Ficha técnica Creme Mel do Sorvete de Coco Branco

6.2 – Estudo das legislações

Um das atividades que realizei no estágio foram estudar algumas legislações importantes na área de sorvetes, picolés e rotulagem de alimentos embalados, sendo elas:

- **Informe Técnico nº 26, de 14 de junho de 2007: Procedimentos para indicação do uso de aroma de rotulagem de alimentos.**

Neste informe há uma breve explicação da diferença entre um aroma natural, aroma sintético idêntico ao natural e aroma artificial. Em seguida contém as informações que devem constar no rótulo dos alimentos que contêm aroma em sua formulação para conferir, reforçar ou reconstituir o sabor ou ainda conferir sabor.

- **Portaria INMETRO nº 157, de 19 de agosto de 2002: Estabelece a forma de expressar a indicação quantitativa do conteúdo líquido dos produtos pré-medidos.**

Nesta portaria há definições de pré-medidos, conteúdo normal ou conteúdo líquido (Qn), indicação quantitativa, peso drenado, rotulagem e vista principal. Há uma tabela que indica como deve ser apresentado a quantitativa de conteúdo líquido, as dimensões mínimas dos caracteres numéricos que expressam o conteúdo líquido do produto e como deve ser escrita as expressões que precedem a indicação quantitativa.

- **Resolução RDC nº360, de 23 de dezembro de 2003: Regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados.**

Esta resolução se aplica a bebidas alcoólicas; aos aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia; as especiarias; às águas minerais naturais e as demais águas de consumo humano; aos vinagres; ao sal (cloreto de sódio); ao café, erva mate, chá e outras ervas sem adição de outros ingredientes; aos alimentos preparados e embalados em restaurantes e estabelecimentos comerciais, prontos para o consumo; aos produtos fracionados nos pontos de venda a varejo, comercializados como pré-medidos; as frutas, vegetais e carnes in natura, refrigerados e congelados e aos alimentos com embalagens cuja superfície visível para rotulagem seja menor ou igual a 100 cm²; e não se aplica aos alimentos para fins especiais ou que apresentem declarações de propriedades nutricionais. A resolução possui várias definições importantes relacionadas a rotulagem, cita todos os nutrientes que devem estar presentes na tabela nutricional, seus fatores de

conversão, as unidades que estes devem ter na tabela, a quantidade mínima de nutrientes que o alimento deve possuir para que possa ser declarado na tabela nutricional, valores diários de referência de nutrientes de declaração obrigatória e voluntária, e por último modelos de rotulagem nutricional.

- **Portaria SVS/MS 27/98: Informação nutricional complementar.**

Esta portaria é utilizada para alimentos produzidos, comercializados e embalados na ausência de clientes e prontos para consumo, e obrigatória para alimentos de fins especiais, alimentos que apresentem declarações nutricionais (*claims*) e alimentos adicionados de nutrientes essenciais. Nela há algumas definições e os critérios para utilização da informação nutricional complementar. Como por exemplo, a quantidade máxima de açúcar que um alimento deve ter para ser descrito em sua embalagem o *claim* de baixa quantidade de açúcar, e desta forma a legislação cita as quantidades máximas para valor energético, açúcares, gorduras totais, gorduras saturadas, colesterol, sódio, proteínas, fibras, vitaminas e minerais. Há também uma tabela de conteúdo comparativo do alimento normal com aquele que teve alguma redução destes nutrientes e vitaminas.

- **Resolução RDC nº 269, de 22 de setembro de 2005: Regulamento técnico sobre a ingestão diária recomendada (IDR) de proteína, vitaminas e minerais.**

Nesta resolução contém os valores de ingestão diária recomendada de proteína, vitamina A, vitamina D, vitamina C, vitamina E, tiamina, riboflavina, niacina, vitamina B6, ácido fólico, vitamina B12, biotina, ácido pantotênico, vitamina K, colina, cálcio, ferro, magnésio, zinco, iodo, fósforo, flúor, cobre, selênio, molibdênio, cromo e manganês para adultos, lactentes, crianças, gestantes e lactantes

6.3 – Produção

Logo nos três primeiros dias de estágio já tive a oportunidade de conhecer toda a produção de sorvetes, pois estava ocorrendo uma produção assistida do sorvete Qualitá, da rede Pão de Açúcar, isto é, quando um responsável de cada área ligada à produção acompanha a fabricação do sorvete pelo fato de ser a primeira produção desse produto.

A produção do sorvete se inicia com a preparação da calda, feita na área de pasteurização, que na Creme Mel é separada da área de produção, e é localizada no

segundo andar da fábrica. Após a preparação da calda, por meio de tubulações ela desce para o a área de produção para ser saborizada e homogeneizada, em seguida segue direto para a produtora de onde já sei o sorvete pronto.

A Creme Mel conta com 5 linhas de produção de sorvetes, onde uma é automática e as demais precisam de colaboradores para encher os potes 2L e as caixas de sorvetes 10L.

Com o passar dos dias no estágio eu conheci a produção de picolés. Na empresa, de maneira geral, divide-se os picolés em dois grupos, picolés moldados e picolés extrusados. A produção de picolé também se inicia na área de pasteurização onde a calda é preparada. Em seguida a calda desce para as tinas onde são saborizados e homogeneizados, e em seguida passam para as máquinas produtoras de picolé. No caso dos picolés moldados, a calda após a homogeneização, por meio de tubulações é colocada em moldes que já estão em banho-maria e logo congelam os picolés. Os picolés extrusados são aqueles feitos de sorvete, desta forma o processo de produção é como na linha de sorvetes, entretanto, neste caso a produtora está acoplada a máquina de picolés extrusados, e assim após o picolé ser feito ele passa por dentro de uma câmara fria em uma esteira, e lá percorre um trajeto por 20 minutos, saindo de lá já congelado.

Na produção de picolés há 3 máquinas que fazem picolés moldados, e uma que faz picolés extrusados.

6.4 – Atualização das embalagens/rótulos/etiquetas

Durante meu período de estágio eu atualizei as embalagens dos picolés, os rótulos dos potes de sorvetes de conteúdo 2 litros e as etiquetas das caixas de sorvete de 10 litros, de grande parte dos produtos da empresa.

Para realização deste processo foi preenchido laudos que continham as seguintes informações:

- Designação de venda;
- Peso líquido e conteúdo;
- Indústria Brasileira;
- Informações do fabricante;
- Endereço;
- Informações de glúten;
- Corante/aroma;
- Códigos de barras;

- Informação nutricional;
- Lista de ingredientes;
- Validade e lote;
- Após aberto;
- SAC.

Nestas fichas, portanto, eram preenchidas todas informações que contém nas embalagens. Para fazer essas atualizações, além de precisar estudar as legislações que envolvem estes produtos, eu aprendi a utilizar em um software chamado Dietwin. Este é um programa comprado pela empresa, que é capaz de calcular a tabela nutricional do alimento, entretanto para isto é necessário inicialmente cadastrar cada matéria-prima com sua tabela nutricional, e depois criar a receita do sorvete, adicionando cada matéria-prima com o volume que é utilizado para produção do sorvete ou picolé. Como este programa não é de uso exclusivo da Creme Mel é possível acessar a receita de outros alimentos e diferentes empresas nacionalmente conhecidas.



LAUDO DE APROVAÇÃO DE LAY OUT DIZERES LEGAIS - EMBALAGEM PRIMÁRIA

REV.: 004
LAL-015

PRODUTO: SORVETE COCO BRANCO
MARCA: CREME MEL
EMBALAGEM: POTE 2 L
DATA / HORA SOLICITAÇÃO: 29.10.2013 / 15:00 / MKT
MOTIVO DA SOLICITAÇÃO DE APROVAÇÃO: REVISÃO DE DIZERES LEGAIS

ANÁLISE DO LAY OUT

DESIGNAÇÃO DE VENDA:	X	OK	NÃO OK	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:	X	OK	NÃO OK
PESO LIQ./DREN.:	X	OK	NÃO OK	LISTA DE INGREDIENTES:	X	OK	NÃO OK
INDÚSTRIA BRASILEIRA:	X	OK	NÃO OK	VALIDADE E LOTE:	X	OK	NÃO OK
INFORMAÇÕES FABRICANTE:	X	OK	NÃO OK	APÓS ABERTO:	X	OK	NÃO OK
ENDEREÇO:	X	OK	NÃO OK	SAC:	X	OK	NÃO OK
INFORMAÇÕES GLÚTEN:	X	OK	NÃO OK	DIMENSIONAL: ALGARISMOS DE PESO MÍNIMO DE 6,0 mm			
CORANTE / AROMA	X	OK	NÃO OK	DIMENSIONAL: SIMBOLOGIA 2/3 DA INDICAÇÃO NUMÉRICA.			
CÓDIGO DE BARRAS	X	OK	NÃO OK	DIMENSIONAL: DEMAIS INFORMAÇÕES MÍNIMO DE 1,0 mm			

CORREÇÕES SOLICITADAS

REV. 05 DATA: 29.10.2013			
Nº SEQ.	NÃO CONFORMIDADE	PLANO DE AÇÃO	STATUS
02	Informação "NÃO CONTEM GLUTEN"	Padronizar abaixo da lista de ingredientes	OK
07	Lista de ingredientes ", aromatizante."	Substituir por: e aromatizante.	OK

CONCLUSÃO: APROVADO

LAY OUT



RESPONSÁVEL	RESPONSÁVEL
P&D	ASSESSORIA DA QUALIDADE

Referência: Resoluções RDC-259 de 20.09.02; 359 e 360 de 23.12.04 da ANVISA

Figura 2 – Laudo de aprovação de lay out do Sorvete de Coco Branco

6.5 – Visita técnica

Tive a oportunidade de visitar uma empresa que faz impressões em bobinas para embalagens de alguns picolés da Creme Mel. Nessa empresa, que se localiza também em Goiânia, pude acompanhar de perto os ajustes feitos para uma impressão de qualidade na bobina, que mais tarde foi utilizada para embalar um dos picolés da Creme Mel.

6.6 – APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle)

Por um curto período de tempo participei da equipe de APPCC da empresa. Nela fiz toda a análise do sorvete de Creme, durante a produção e de suas matérias-primas. Preenchi 4 planilhas, sendo uma do fluxograma de produção, uma de determinação de PC (Pontos Críticos) e PCC (Pontos Críticos de Controle), uma de monitoramento PCC e uma de verificação PCC. Para isto estudei sobre cada matéria-prima, as características químicas, físicas e biológicas, como é feita a entrega e acondicionamento da mesma, seu prazo de validade e preparação antes do uso na produção. Também estudei com detalhes cada etapa do processo de produção do sorvete, a árvore decisório para determinação de um PCC ou PC e a probabilidade de ocorrência de cada um deles quando existentes.

7 – CONCLUSÃO

Com o estágio realizado no setor de Pesquisa e Desenvolvimento pude aprender o que realmente faz um profissional dessa área, já que durante a graduação não tive muitos esclarecimentos sobre a mesma. A falta de conhecimento fez com que eu não soubesse quais atividades eu iria realizar durante o estágio, e com isso não pude me preparar com antecedência para realizá-las.

Outra dificuldade que encontrei foi para realização das tarefas do grupo de APPCC, pois apesar de ter um conhecimento teórico sobre o assunto, não foi fácil para eu preencher as planilhas do programa. Para solucionar o meu problema contei com a ajuda da consultora da empresa Cecília, formada em Engenharia de Alimentos, que presta consultoria para a Creme Mel e comanda o grupo do APPCC.

No meu estágio aprendi e tive grandes oportunidades no estágio realizado, como conhecer mais de legislações de produtos embalados e prontos para consumo, pude visitar um seguimento de indústria que eu ainda não conhecia, tive a oportunidade de conhecer diversas empresas fornecedoras de todo tipo de material utilizado em uma indústria de sorvetes e picolés, além de participar de algumas reuniões com fornecedores, ampliando assim meus conhecimentos e contatos.

Desta forma avalio que meu estágio curricular foi de extrema importância para meu crescimento profissional e pessoal, e agradeço a Creme Mel S.A. pela oportunidade.

8 – REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- <http://www.estagios.ufpr.br/>
- http://pt.wikipedia.org/wiki/Pesquisa_e_desenvolvimento
- <http://www.anpei.org.br/imprensa/noticias/desenvolvimento-da-area-de-pd-e-essencial-para-o-sucesso-das-empresas-afirma-especialista/>
- <http://www.unilever.com.br/unilever-carreiras/graduates/uflp/research-and-development/>
- http://www.anvisa.gov.br/alimentos/informes/26_140607.htm
- http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/e35e310047458b91954dd53fbc4c6735/PORTARIA_INMETRO_157.pdf?MOD=AJPERES
- http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/9180ca00474581008d31dd3fbc4c6735/PORTARIA_27_1998.pdf?MOD=AJPERES
- <http://www.crd.defesacivil.rj.gov.br/documentos/IDR.pdf>