



TÉCNICO EM
COOPERATIVISMO

Gestão de Qualidade



PROFESSOR: APOENA AMORIM
CONTEÚDO: AULA 03- GESTÃO
DA QUALIDADE
DATA: 30.08.2018

A **gestão da qualidade total** é uma opção para a reorientação gerencial das organizações. Tem como pontos básicos: foco no cliente, trabalho em equipe permeando toda a organização, decisões baseadas em fatos e dados, busca constante da solução de problemas e da diminuição de erros.





A GQT (Gestão de Qualidade Total) valoriza o ser humano no âmbito das organizações, reconhecendo sua capacidade de resolver problemas no local e no momento em que ocorrem, e buscando permanentemente a perfeição.

Por qualidade total entende-se que a qualidade não deve estar presente somente no produto, mas em toda a empresa: nas pessoas, nos departamentos, nos sistemas, na venda, no atendimento e na assistência pós-venda.



<https://www.youtube.com/watch?v=R1CiN6esbkU>

Gestão de Qualidade em Alimentos

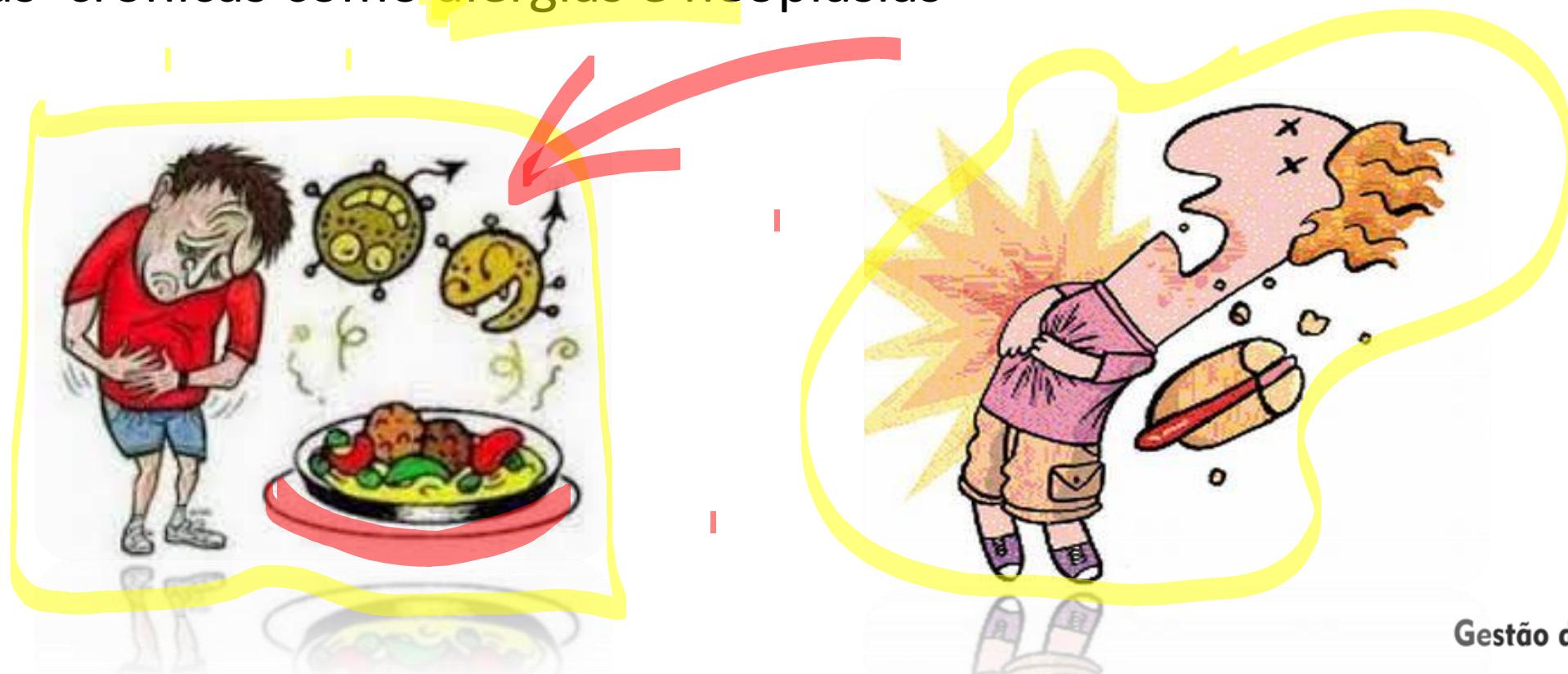


3.3 Gestão de qualidade em alimentos

Sabe-se que os alimentos podem ter um efeito **benéfico** ou **maléfico** sobre a saúde das pessoas. Portanto, a proteção da saúde pública envolve o controle de qualidade dos alimentos antes de serem consumidos.



O número e a severidade de casos de enfermidades transmitidos por alimentos aumentaram muito na última década. Os cientistas americanos estimaram que cerca de **trinta e três milhões de casos** de doenças ocorrem anualmente nos Estados Unidos por conta de alimentos. Além disso, são inúmeros os casos de doenças crônicas como **alergias e neoplasias**



No Brasil, informações sobre doenças e mortes causadas por alimentos são inexistentes, apesar do reconhecimento de que o controle de qualidade de alimentos no país é muito pobre. O conceito de qualidade de alimentos é complexo. No mercado significa um apelo de vendas ou de economia para o consumidor. Para as revistas de nutrição, o conceito de qualidade de alimentos significa um apelo à boa saúde e, para os toxicologistas, qualidade quer dizer segurança, já que os alimentos devem ser inofensivos.



A **segurança de alimentos** tem sido definida sendo uma prova razoável de certeza de que os alimentos são **sanitariamente** adequados. Assim, pode-se dizer que o produto alimentício que põe em risco a saúde não tem qualidade.

Uma visão moderna de **segurança de alimentos** começa pela avaliação dos riscos de **contaminantes** criados pelo homem ou pela natureza. Além disso, as inter-relações entre a toxicidade microbiana, **status nutricional** e a toxicidade química devem ser consideradas



Chiquinho e Ana em "Boas práticas de fabricação de alimentos" - EMBRAPA

<https://www.youtube.com/watch?v=pr4eysXvvnM>

Os sistemas de suprimento e de marketing de alimentos têm, também uma grande influência sobre a qualidade e segurança dos alimentos. A preocupação com a **qualidade e sanidade** do produto inicia-se na elaboração da **matéria-prima**, passa pela **manipulação** industrial, segue pelo **transporte** e se completa nos setores de **armazenamento** e **exposição à venda**.

Os sistemas de suprimento e de marketing são compostos de dezenas de indústrias, que adotam desde os **rudimentares** métodos de produção até a automação e sofisticação tecnológica mais moderna, além de uma cadeia de distribuidores que, muitas vezes, começa pelos chamados atacadistas até o produto chegar às mãos do consumidor

A dinâmica da sofisticação tecnológica da indústria de alimentos afeta de duas formas as instituições governamentais responsáveis pelo controle de qualidade e segurança dos alimentos, através de: introdução de novos produtos e processos e conhecimento da relação dieta/saúde e os mecanismos moleculares das doenças.

Sistemas computacionais, sensores, controles avançados e outras tecnologias são hoje utilizados pela indústria de alimentos.



Nesse sentido, as **instituições de controle de alimentos** devem estar preparadas para entender os efeitos de formação, processamento, preservação, armazenagem e embalagem sobre as qualidades microbiana, nutricional e química dos alimentos e relacionar tais **efeitos** com as **implicações para a saúde.**



**AGÊNCIA NACIONAL
DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA**

3.3.1 Exigências de qualidade e identidade para o comércio internacional de alimentos

"

A Ronda Uruguaia das Negociações Multilaterais de Comércio, realizada em 1994, concretizou a nova Organização Mundial do Comércio, em substituição ao Acordo Geral de Tarifas e Comércio (GATT – General Agreement of Tariffs and Trade). Nas negociações da Ronda Uruguaia foi discutida, pela primeira vez, a liberalização do comércio de produtos agrícolas, um tema excluído das rondas e negociações anteriores.

Também incluiu negociações para a redução de barreiras não tarifárias no comércio internacional de produtos agrícolas culminando em dois acordos:

- O Acordo para a Aplicação de **Medidas Sanitárias e Fitossanitárias** (Acordo SPS), emanado da Ronda Uruguaia e;
- O Acordo sobre **Barreiras Técnicas ao Comércio** (Acordo BTC ou TBT – Technical Barriers to Trade), emanado da Ronda de Tóquio.

Esses Acordos são aplicáveis aos membros da OMC (Organização mundial do comércio) e, em termos gerais, também aos não membros da OMC.

O Acordo SFS (SPS) confirma o direito de os países membros da OMC de aplicar as medidas necessárias para proteger a saúde humana, animal e vegetal.



A finalidade do Acordo SPS é assegurar que as medidas estabelecidas pelos governos para a proteção da saúde humana e da saúde animal e vegetal no setor agrícola são condizentes e **coibem** a discriminação arbitrária e injustificada no comércio entre os países nos quais **prevalecem** as mesmas **condições**, ou ainda, uma restrição velada em nível de comércio internacional.

É necessário que, com **relação às medidas sanitárias**, os membros da **OMC** tenham suas medidas nacionais em padrões, manuais e outras recomendações internacionais, **conforme os estabelecidos pela Comissão do Codex Alimentarius FAO/OMS**, quando existirem. Isto não proíbe que um país membro adote medidas **mais severas**, se houver justificativa científica, ou quando o nível de proteção alcançado pelo **padrão** do Codex for inconsistente com o nível de proteção geralmente aplicado e vigente no país em questão



15 DIAS

O Acordo SPS inclui todas as medidas de higiene em alimentos e de segurança alimentar, como o controle de resíduos de pesticidas ou outras substâncias químicas usadas na produção de açúcar de cana.

Este Acordo estabelece que qualquer medida considerada conforme pelos padrões, normas e outras recomendações do Codex são consideradas apropriadas, necessárias e não discriminatórias.

CODEX ALIMENTARIUS

A Comissão do Codex Alimentarius (CCA), estabelecida em 1961, é um organismo intergovernamental, da qual participam 152 países. Desde 1962 está encarregada de implementar o Programa de Padrões para Alimentos do Comitê Conjunto FAO/OMS, cujo princípio básico é a proteção da saúde do consumidor e a regulação das práticas de comércio de alimentos.

O Codex Alimentarius, termo latino que significa “Código Alimentar” ou “Legislação Alimentar”, é uma coletânea de padrões para alimentos, códigos de práticas e de outras recomendações apresentadas em formato padronizado. Os padrões, manuais e outras recomendações do Codex têm por objetivo que os produtos alimentícios não representem riscos à saúde do consumidor e possam ser comercializados com segurança entre os países.

Resumo

Nessa aula, vimos que a qualidade existe desde que o mundo é mundo. Ao longo da história, o homem sempre procurou o que mais se adequasse às suas necessidades, sejam de ordem material, intelectual, social ou espiritual. A relação cliente-fornecedor sempre se manifestou dentro das famílias, entre amigos, nas organizações de trabalho, nas escolas e na sociedade em geral. No final do 2º milênio vivemos o cenário da busca da qualidade total nas empresas como fator de sobrevivência e competitividade. A arte de se obter qualidade experimentou uma grande evolução no século XX, partindo da mera inspeção de produtos acabados à visão estratégica de negócios.