

RASTREAMENTO DA PRODUÇÃO DE SUCO DE UVA

Autor:Adjovani Dala Costa

Orientador: Marcos Augusto Paladini dos Santos

O projeto pretende estudar o rastreamento da produção de suco de uva, estruturando acompanhamentos e controles que visam garantir a segurança alimentar do produto em foco. O estudo será desenvolvido na região de Videira – SC e Iomerê – SC, buscando contatos com produtores rurais e agroindústrias que produzam suco de uva. Este processo pode ser dividido em: local de origem e produção da matéria-prima, transporte para processamento, processamento, armazenamento, embalagem e comercialização. No caso da cultura da uva, a identificação do histórico de implantação, o manejo de desenvolvimento da cultura, os produtos utilizados para adubação, controle de pragas e doenças, podem comprometer a qualidade da matéria-prima. Pois o resíduo de produtos não registrados, ou os registrados em quantidade acima dos níveis aceitáveis; por desrespeito ao tempo de carência, como a contaminação da matéria-prima por manejo inadequado, comprometerão o suco de uva produzido, por isso impossibilita a comercialização e/ou exportação, pelo não cumprimento de normas e/ou critérios exigidos pelo mercado ou legislação vigente, como também, por colocar em risco de morte o consumidor. O projeto pretende identificar os pontos críticos e/ou vulneráveis, em que qualquer ação incorreta possa comprometer a qualidade da matéria-prima ou do produto final, dessa forma, dar garantia de que não ocorra qualquer inconformidade, ou se houver, que possa ser identificada, antes do produto ser comercializado, retornando ao ponto causal inicial, e a vulnerabilidade no ponto de ocorrência; de forma a comprometer todos os colaboradores da produção (produtores rurais, técnicos, funcionários, transportadores) com a qualidade final do produto industrializado. Esse controle além de garantir a segurança alimentar, inocuidade e a valorização para níveis de mercado específicos, que exijam esses quesitos.