

POSSÍVEIS CENÁRIOS DE RISCO NO PROCESSAMENTO DE ARROZ EM EMPRESA NA REGIÃO DA CAMPANHA

Sthéfany Vargas ¹

Alexandre Denes Arruda ²

Resumo:

O arroz parboilizado foi descoberto pelo químico e nutrólogo inglês Eric Huzenlaub, no início do século XX. Na década de 1940, Huzenlaub associou-se ao americano Gordon L. Harwell e fundaram, nos Estados Unidos a Converted Rice Inc., a primeira empresa de arroz a utilizar tecnologia na parboilização do arroz. No Brasil, a tecnologia de parboilização foi introduzida na década de 1950. O arroz parboilizado era conhecido como arroz Malekizado e, também, como: amarelão, amarelo e macerado. O arroz branco in natura é composto de casca, película e gérmen, e denomina-se arroz parboilizado o arroz que sofreu processo de parboilização (encharcamento, gelatinização e secagem). Neste processo o cuidado se restringe ao tempo e a temperatura de encharcamento, que consiste na imersão do arroz com casca em água com temperatura controlada, os nutrientes (sais e vitaminas) solubilizam na água, penetrando então no grão, seguida de uma autoclavagem, processo que o arroz úmido é submetido a uma temperatura mais elevada sob pressão de vapor, ocorrendo uma alteração na estrutura do amido, promovendo então mudanças nas propriedades físico-químicas do grão. Integrado a toda essa tecnologia e implementação, o avanço da indústria de processos comumente vem associado a perigos e riscos operacionais que, quando não gerenciados, exercem impactos significativos ao meio ambiente, à segurança, à saúde e, não obstante, à imagem da empresa. Esse trabalho visa aplicar a análise de risco no processamento de uma empresa, conforme a HACCP (Hazard Analysis of Critical Control Point), visando abordar e identificar dentre as etapas, os pontos críticos mais relevantes no processo. Em uma primeira etapa foi realizado o levantamento dos dados necessários através da construção do fluxograma e descrição do processo. Em seguida, foram sintetizadas as informações para aplicação do método de identificação dos perigos, tendo em conta o conhecimento das suas possíveis causas através da aplicação da árvore de decisões para obtenção dos riscos e perigos, e identificados os pontos do processo nos quais o controle é crítico (PCC's). Diante do exposto, torna-se necessário minimizar ou eliminar a ocorrência de possíveis eventos acidentais. O presente trabalho apresenta a análise de risco como uma forma de identificação desses possíveis cenários.

Palavras-chave: processo, parboilização, riscos, HACCP

Modalidade de Participação: Iniciação Científica

**POSSÍVEIS CENÁRIOS DE RISCO NO PROCESSAMENTO DE ARROZ EM EMPRESA NA
REGIÃO DA CAMPANHA**

¹ Aluno de graduação. sthefanyasv@gmail.com. Autor principal

² Docente. alexandrearuda@unipampa.edu.br. Orientador

Anais do 10º SALÃO INTERNACIONAL DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO - SIEPE
Universidade Federal do Pampa | Santana do Livramento, 6 a 8 de novembro de 2018

POSSÍVEIS CENÁRIOS DE RISCO NO PROCESSAMENTO DE ARROZ EM EMPRESA NA REGIÃO DA CAMPANHA

O arroz parboilizado foi descoberto pelo químico e nutrólogo inglês Eric Huzenlaub, no início do século XX. Na década de 1940, Huzenlaub associou-se ao americano Gordon L. Harwell e fundaram, nos Estados Unidos a Converted Rice Inc., a primeira empresa de arroz a utilizar tecnologia na parboilização do arroz. No Brasil, a tecnologia de parboilização foi introduzida na década de 1950. O arroz parboilizado era conhecido como arroz Malekizado e, também, como: amarelão, amarelo e macerado. O arroz branco in natura é composto de casca, película e gérmen, e denomina-se arroz parboilizado o arroz que sofreu processo de parboilização (encharcamento, gelatinização e secagem). Neste processo o cuidado se restringe ao tempo e a temperatura de encharcamento, que consiste na imersão do arroz com casca em água com temperatura controlada, os nutrientes (sais e vitaminas) solubilizam na água, penetrando então no grão, seguida de uma autoclavagem, processo que o arroz úmido é submetido a uma temperatura mais elevada sob pressão de vapor, ocorrendo uma alteração na estrutura do amido, promovendo então mudanças nas propriedades físico-químicas do grão. Integrado a toda essa tecnologia e implementação, o avanço da indústria de processos comumente vem associado a perigos e riscos operacionais que, quando não gerenciados, exercem impactos significativos ao meio ambiente, à segurança, à saúde e, não obstante, à imagem da empresa. Esse trabalho visa aplicar a análise de risco no processamento de uma empresa, conforme a HACCP (Hazard Analysis of Critical Control Point), visando abordar e identificar dentre as etapas, os pontos críticos mais relevantes no processo. Em uma primeira etapa foi realizado o levantamento dos dados necessários através da construção do fluxograma e descrição do processo. Em seguida, foram sintetizadas as informações para aplicação do método de identificação dos perigos, tendo em conta o conhecimento das suas possíveis causas através da aplicação da árvore de decisões para obtenção dos riscos e perigos, e identificados os pontos do processo nos quais o controle é crítico (PCC's). Diante do exposto, torna-se necessário minimizar ou eliminar a ocorrência de possíveis eventos acidentais. O presente trabalho apresenta a análise de risco como uma forma de identificação desses possíveis cenários.