

## Controle de qualidade: POP's

Mileny Gonçalves Nascimento  
Nicole Guedes Viegas  
Marisa Luzia Hackenhaar

<sup>1</sup>Discente do Curso de nutrição do Centro Universitário de Várzea Grande (UNIVAG).

<sup>2</sup>Nutricionista. Mestre em Biociências. Docente do Curso de nutrição do Centro Universitário de Várzea Grande (UNIVAG)

**Introdução:** A necessidade crucial de assegurar a consistência e qualidade nos processos operacionais de uma confeitaria foi evidenciada durante uma visita técnica, revelando a ausência de Processos Operacionais Padronizados (POP's). **Objetivos:** O principal objetivo é desenvolver e implementar POP's na confeitaria, visando estabelecer padrões claros e consistentes nos processos operacionais. Onde cria-se os documentos que descrevam detalhadamente os procedimentos, responsabilidades e etapas críticas, com a finalidade de promover a uniformidade na produção. A criação dos POP's é orientada para auxiliar o estabelecimento na criação de uma base sólida para os processos operacionais. **Métodos:** A metodologia adotada envolveu uma análise aprofundada dos processos existentes na confeitaria, identificando áreas críticas e pontos de melhoria. Realizou-se uma reunião com a equipe operacional para compreender as práticas atuais e garantir a representação precisa dos procedimentos nos POP's. **Resultados:** Os resultados demonstram a criação bem-sucedida de POP's personalizados para a confeitaria em questão. Os documentos gerados abrangem desde orientação para a lavagem das mãos até o processo de higienização dos reservatórios de água. Durante a implementação, observou-se uma padronização significativa nos procedimentos operacionais, refletindo-se em uma produção mais consistente. A equipe demonstrou maior compreensão das responsabilidades individuais, contribuindo para um ambiente de trabalho mais eficiente. **Conclusão:** A conclusão destaca a importância de abordar a ausência de POP's, identificada durante a visita à confeitaria. O desenvolvimento e implementação bem-sucedidos desses documentos proporcionaram melhorias substanciais na consistência dos produtos e na eficiência operacional. A abordagem prática deste estudo reforça a relevância dos POPs como ferramentas essenciais para o gerenciamento eficaz de processos operacionais em ambientes como confeitarias. As recomendações finais incluem a continuidade do monitoramento e revisão dos POPs para garantir sua relevância contínua.

**Palavras chaves:** Controle de qualidade em UAN; Procedimentos operacionais padronizados; Consultoria