



ESCOLA DE ENGENHARIA INDUSTRIAL METALÚRGICA DE VOLTA REDONDA

CURSO DE GRADUAÇÃO EM ENGENHARIA DE AGRONEGÓCIOS



Título: Enlatamento de cerveja - Descrição do processo produtivo e aplicação do sistema APPCC na linha de produção - Fábrica AMBEV - Piraí

Aluno: Pedro Guelli de Oliveira Utagawa

Orientador: Bernardo de Sá Costa

RESUMO

A cerveja é um produto tradicionalmente aceito e em evidência a milhares de anos. Ela pode ser definida como sendo uma bebida carbonatada de baixo teor alcoólico, preparada a partir da fermentação do malte de cevada, contendo lúpulo e água de boa qualidade, podendo ainda utilizar-se de outras matérias primas, como arroz, trigo ou milho. Atualmente a cerveja é um produto com um enorme mercado de consumo que vem crescendo em larga escala. O Brasil não é o maior consumidor nem o principal produtor, mas é um dos países mais atrativos para as cervejarias e apresenta enorme potencial de crescimento. O segmento de cerveja, assim como o setor de alimentos e bebidas em geral, junto com a cobrança dos consumidores por produtos melhores e ao mesmo tempo mais seguros alavancou o setor de qualidade e segurança alimentícia. Em função da crescente importância das embalagens de latas de alumínio para a indústria de cerveja e da importância do controle de qualidade e segurança alimentar dentro dos centros industriais, além do crescimento e potencial do setor de cervejas no Brasil este trabalho teve como objetivo principal mostrar a aplicação do Sistema Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) na linha produtiva de enlatamento de cerveja instalada na fábrica da AmBev na cidade de Piraí. A linha produtiva de latas possui diversos indicadores que são medidos e controlados ao longo de todo o processo produtivo, porém dentro destes indicadores os chamados pontos críticos de controle aparecem somente uma vez. O PCC da linha está localizado no Rinser, equipamento o qual é responsável pela limpeza das latas antes do enchimento das mesmas através de esguichos de água com pressão e temperaturas ligadas. O mesmo é crítico, pois caso os esguichos não funcionem adequadamente na higienização ou no travamento da linha, alguma contaminação física poderá passar adiante, podendo gerar ao consumidor uma situação de risco, pois após o Rinser não existe nenhum outro equipamento ou processo que retira resíduos físicos. De modo geral as linhas produtivas de cervejas em lata são muito menos complexas do que linhas de garrafas, tanto em equipamento como em embalagens, o que contribui para uma linha com pouquíssimos PCC.

Palavras-chave: agroindústria, cervejaria, sistema APPCC