A ATUAÇÃO DO FARMACÊUTICO NO CONTROLE DE QUALIDADE NA INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA

Davi de Oliveira Lima[1]; Rosângela de Aguiar Rodrigues[2]

RESUMO: **Tema**: O presente estudo aborda a temática da atuação do farmacêutico no controle de qualidade na indústria alimentícia e está sendo desenvolvido como trabalho de conclusão de curso, por meio de revisão bibliográfica. Com o avanço da industrialização, há uma demanda por maior rigor técnico nos processos produtivos, visando evitar contaminações e garantir a conformidade dos alimentos com as exigências legais, o que torna necessária a inserção de profissionais especializados, como o farmacêutico, que pode contribuir nas análises laboratoriais, no controle sanitário e na garantia da qualidade dos alimentos. **Justificativa:** Embora a legislação brasileira garanta respaldo para a atuação do farmacêutico na indústria alimentícia, sua participação ainda é pouco explorada. Abordar esse tema é fundamental para compreender suas competências, evidenciar sua contribuição para o setor e fortalecer o reconhecimento de sua atuação nessa área. **Objetivo:** O objetivo geral da pesquisa é descrever o papel do farmacêutico nos processos de controle de qualidade na produção de alimento e, como objetivos específicos, busca-se identificar os principais métodos de controle de qualidade utilizados na produção de alimentos; analisar as competências profissionais do farmacêutico relacionadas ao controle de qualidade na indústria alimentícia; e discutir sua contribuição para a segurança alimentar. **Metodologia:** A pesquisa foi realizada por meio de revisão bibliográfica. Foram utilizados Google Acadêmico, SciELO, PubMed e sites governamentais, incluindo materiais publicados entre os anos de 2015 e 2026 relacionados à segurança dos alimentos, Boas Práticas de Fabricação, controle sanitário e atuação do farmacêutico no setor alimentício. **Resultados:** Os estudos selecionados indicam que o farmacêutico atua no controle de qualidade, por meio de análises físico-químicas e microbiológicas, acompanhamento da rotulagem, validação de métodos e

[1] Acadêmico do 9º período do Curso de Farmácia da Faculdade de Itaituba. E- mail: davilima.mt@gmail.com
[2] Orientadora: Professora da Faculdade de Itaituba. E-mail: rosangelard@yahoo.com.br

processos, elaboração de POPs e monitoramento de pontos críticos de controle. A literatura também aponta sua contribuição na implementação das Boas Práticas de Fabricação, voltadas à redução de contaminações, higiene dos ambientes produtivos e rastreabilidade dos produtos. **Conclusões:** Por se tratar de um trabalho em desenvolvimento, considera-se que os objetivos vêm sendo parcialmente atendidos, visto que a revisão bibliográfica já permite descrever a atuação do farmacêutico no controle de qualidade da indústria alimentícia, identificar métodos aplicados ao setor e evidenciar sua contribuição para a segurança dos alimentos. Com a continuidade da pesquisa, espera-se ampliar a discussão sobre as competências do profissional farmacêutico e o impacto de sua atuação nos processos produtivos e na segurança dos alimentos.

Palavras-chave: Farmacêutico. Indústria de alimentos. Controle de qualidade. Boas práticas de fabricação. Segurança alimentar