

Analisar os riscos de contaminação e gerir a qualidade dos alimentos

PROPOSTA PARA SUBMISSÃO À COREP

Dezembro, 2012

Registo da Unidade de Competência

Título da Unidade de Competência		Analisar os riscos de contaminação e gerir a qualidade dos alimentos	
Descrição da Unidade de Competência: No término desse módulo, os candidatos entenderão as questões relacionadas à qualidade alimentar, reconhecerão os riscos associados à contaminação de alimentos, identificarão os pontos críticos de higiene a considerar para evitar contaminações por vários agentes (bactéria, fungos etc) , aplicarão os meios de prevenção ou delimitação para obtenção de um nível seguro para os consumidores e efetuarão a supervisão das boas práticas empregadas por uma equipa de trabalho.			
Código:	UC AGR115002	Nível do QNQP:	5
Campo:	Agricultura e conservação da natureza	Subcampo:	Agroprocessamento
Data de Registo:		Data de Revisão do Registo:	

Elementos de Competência	CrITÉrios de Desempenho	Contextos de Aplicação
1. Identificar os principais contaminantes alimentares	a) Define o conceito de segurança alimentar; b) Distingue os riscos biológicos, químicos, físicos e os alérgenos; c) Descreve os fatores que influenciam a presença dos contaminantes nos alimentos.	Os riscos biológicos envolvem os parasitas, os príões, os vírus, as bactérias e os mofoes. Os riscos químicos envolvem os produtos químicos industriais, as toxinas de origem natural, os agentes de conservação. Os riscos físicos envolvem os objetos nos alimentos que podem causar danos internos ao consumidor ou asfixia. Em outras palavras, são os corpos estranhos encontrados num produto final, mas que não fazem parte da receita.
	Evidências Requeridas	
	<i>Evidência escrita/oral</i> O candidato classifica os contaminantes alimentares por ordem biológica, física, química ou alérgenos. O candidato descreve as condições que favorecem a presença dos contaminantes nos alimentos.	Os principais alérgenos são: nozes, amendoins, componentes lácteos, soja, peixe e mariscos, glúten e sulfitos. Os fatores que influenciam a presença dos contaminantes nos alimentos são principalmente a presença de água, a acidez, a temperatura de cozimento e de armazenamento, a concentração de oxigênio e a presença de nutrientes.
2. Prevenir a contaminação dos alimentos	a) Analisa a concepção das instalações, sua organização, a escolha dos materiais para fabricação dos equipamentos e suas localizações visando a prevenção do risco de contaminação dos alimentos; b) Avalia o risco de contaminação de acordo com o fluxo dos alimentos numa transformação; c) Aplica um plano de limpeza para garantir a segurança das instalações e dos equipamentos e promove boas práticas de higiene	O percurso do alimento compreende desde a recepção das matérias-primas, até o armazenamento, a preparação dos alimentos, o cozimento e a distribuição.
	Evidências Requeridas	

	<i>Evidência escrita/oral</i> Ao analisar uma planta, um parecer sobre um local ou um determinado equipamento, o candidato identifica as fontes de contaminação possíveis e propõe melhorias. Para uma determinada transformação alimentar, o candidato identifica as fontes de contaminação possíveis e as medidas de controlo para evitá-las. O candidato identifica as técnicas de limpeza a utilizar em função das impurezas presentes. <i>Demonstração:</i> O candidato aplica os modos de limpeza em três equipamentos.	
3. Supervisionar a qualidade no centro de uma equipa de trabalho	a) Desenvolve atitudes de liderança; b) Aplica as técnicas de uma comunicação eficaz para o alcance de um objetivo em comum e gerencia os conflitos do trabalho; c) Desenvolve material para a formação de funcionários sobre a qualidade dos alimentos e medidas tomadas para evitar a contaminação na área de alimentos; d) Promove entre os funcionários as boas práticas industriais. Evidências Requeridas <i>Evidência escrita/oral</i> O candidato elabora um projeto sobre a promoção de pelo menos duas práticas industriais importantes para o controlo de qualidade nos alimentos. <i>Demonstração e trabalho em grupo:</i> Os candidatos simulam uma equipa de trabalho e cada um, alternadamente, deve assegurar a supervisão dos funcionários e controlar a qualidade dos alimentos intervindo de maneira eficiente, quando necessário.	As boas práticas industriais envolvem as regras básicas de higiene, como prevenção da contaminação cruzada pela lavagem das mãos e uso de uniforme (rede de cabelo, luvas, bata, etc.).

INFORMAÇÃO COMPLEMENTAR

Esta parte da especificação do módulo deve ser considerada um guia de apoio e nenhuma das secções é obrigatória.

Número de horas normativas: 50 horas

A carga horária deste módulo é baseada no tempo necessário para atingir os objectivos estabelecidos. A carga horária estimada para este módulo é 50 horas, incluído horas de contacto e horas de trabalho individual.

Justificação do módulo

Este módulo tem como principal objectivo garantir que o candidato seja capaz de identificar os riscos de contaminação que podem ocorrer numa actividade de transformação alimentar e que seja capazes de desenvolver meios eficazes para prevenir e garantir a máxima qualidade do produto fabricado. O candidato deverá demonstrar capacidade de liderança e comunicação para a supervisão e formação dos funcionários.

Orientações sobre o conteúdo e contexto de aprendizagem:

O presente módulo trata da gestão da qualidade, através do controlo, dos processos e da supervisão da equipa de trabalho. Este módulo inclui uma parte mais teórica em que os tipos de contaminantes e os factores que controlam a presença dos mesmos estão expostos. Uma grande parte da aprendizagem do aluno deve ser feita na prática, através da utilização de exemplos reais ou fictícios de actividades de transformação alimentar em que o estudante identifica os riscos possíveis de contaminação e analisa os meios de controlo para eliminá-los. O desenvolvimento de habilidades de liderança e comunicação para a prevenção da contaminação dos alimentos junto a uma equipa de trabalho também deve ocorrer na prática, através da simulação de situações reais do mercado de trabalho.

Resultado de Aprendizagem 1 (no de horas estimado: 15 horas)

Neste primeiro resultado de aprendizagem, o candidato deverá se familiarizar com os conceitos associados à segurança alimentar e à importância da qualidade na transformação dos alimentos. O material de aprendizagem deve ser elaborado de modo que proporcione uma visão geral dos tipos de contaminantes que podem ocorrer nos alimentos (contaminantes microbiológicos, físicos, químicos, alérgenos), avaliar os riscos associados, descrever as respectivas características e identificar factores como a presença de nutrientes, de água, de oxigénio ou o nível de acidez, que limitam a presença de contaminantes nos alimentos.

Resultado de Aprendizagem 2 (no de horas estimado : 20 horas)

Esta parte tem como principal objectivo tornar o candidato apto para prevenir a contaminação dos alimentos através duma análise judiciosa da concepção dos lugares e dos equipamentos de trabalho, do fluxo de actividades de transformação alimentar e através da transformação de planos de limpeza eficazes. A aprendizagem desta parte deve ser feita principalmente de forma prática, em que o estudante deve analisar as situações fictícias ou reais, identificando os possíveis riscos de contaminação, avaliando as medidas de controlo que poderiam ser tomadas e elaborando um plano de limpeza que garanta um produto final inócuo. A análise destas situações deve concentrar-se nas discussões entre os estudantes e o formador. Estes debates devem ajudar a desenvolver o julgamento dos estudantes e estruturar seu pensamento crítico.

Resultado de Aprendizagem 3 (no de horas estimado : 15 horas)

Este resultado de aprendizagem tem como objectivo demonstrar a importância do papel do supervisor na gestão da qualidade junto a uma equipa de trabalho. As actividades de aprendizagem devem ser capazes de reproduzir as situações representativas do mercado de trabalho em que o estudante deve praticar suas habilidades de liderança e comunicação perante uma equipa para uma consciencialização da qualidade dos alimentos e garantir a eficácia na prevenção de riscos associados aos alimentos.

Abordagem na geração das evidências de avaliação:

A avaliação deve incluir actividades teóricas e várias actividades práticas, tais como estudos de caso, simulações de situações reais e realização de projectos. A avaliação dos resultados da aprendizagem 2 e 3 podem ser feitas paralelamente.

Métodos e instrumentos de avaliação

Resultado de Aprendizagem 1

Teste escrito, oral: O candidato deve ser capaz de responder as perguntas curtas, questões dissertativas ou múltiplas escolhas sobre os tipos de contaminantes que podem afectar a qualidade dos alimentos, bem como os aspectos que distinguem estes diferentes tipos de contaminantes e os factores que influenciam sua presença.

Resultado de Aprendizagem 2

Teste escrito, oral e prático: Este resultado de aprendizagem pode ser avaliado por provas escritas ou orais em que o estudante é colocado diante duma situação de trabalho real. O objectivo é fazer o candidato identificar os possíveis riscos de contaminação e discutir os meios que podem ser implantados para controlá-los.

Após a apresentação duma planta, ele deve ser capaz de ter uma opinião formada sobre a distribuição do local e destacar as melhorias a introduzir.

Na prática, o candidato deve estabelecer um procedimento de limpeza adequado para garantir a inocuidade duma transformação. Ele deve realizar pelo menos três procedimentos de limpeza.

Resultado de Aprendizagem 3

Actividade prática: Como método de avaliação, o candidato elabora material para assegurar a formação dos funcionários em duas importantes práticas industriais na área de controlo da qualidade dos alimentos. Para uma simulação de uma produção, o candidato supervisiona uma equipa de trabalho e assegura que as instruções de salubridade sejam respeitadas e intervém quando necessário. O candidato deve ser avaliado pela sua capacidade de comunicar instruções claras, motivar os funcionários em relação à importância da qualidade dos alimentos e às intervenções efectuadas.

Necessidades Especiais

Em certos casos, evidências requeridas modificadas podem ser produzidas por uma escola ou Centro de ensino para certificação de candidatos com necessidades especiais. Contudo, se a modificação ocorrer, ela não deve diluir a qualidade das especificações do módulo. Em todos os casos as modificações devem ser sujeitas à aprovação pelo PIREP.

Referências

Beseler Lucille, *Microbiologia dos alimentos*, Editora Barros, Fisher e Associados, Brasil.

Leis sobre salubridade e inocuidade dos alimentos...
Yunus M.

© Copyright PIREP 2012

Este módulo é um esboço para uso apenas pelo PIREP para fins de formação, durante esta fase piloto de desenvolvimento do programa, em Moçambique.

Não deve ser usado para outros fins ou motivos sem a autorização expressa do Director do PIREP