

Processar e conservar peixe e carne

PROPOSTA PARA SUBMISSÃO À COREP

Dezembro, 2012

Registo da Unidade de Competência

Título da Unidade de Competência:		Processar e conservar peixe e carne	
Descrição da Unidade de Competência: Após a conclusão desta unidade de competência, o candidato deve ser capaz de avaliar a qualidade da matéria-prima e de executar todas as etapas de processamento, transformação e conservação de carne e peixe: fumar ou secar peixe ou carne e fazer salsishas. Deve ainda ser capaz de avaliar a qualidade do produto final seguindo as normas de HST.			
Código:	UC AGR1125002	Nível do QNQP:	5
Campo:	Agricultura e Conservação da Natureza	Sub-campo:	Agroprocessamento
Data de Registo:		Data de Revisão do Registo:	

Elementos da Competência	Critérios de Desempenho	Contextos de Aplicação
1. Receber a matéria-prima	a) Avalia a qualidade da matéria-prima de acordo com as especificidades do produto; b) Pesa a matéria-prima; c) Garante o armazenamento do produto com normas de HST; d) Regista com precisão os dados na ficha .	Os produtos incluem mas não estão limitados a: carne (de vaca, de caça, etc..) ou peixe. Os riscos de contaminação podem incluir: a contaminação cruzada, a contaminação vinculada a medidas de HST inapropriadas, etc.
	Evidências Requeridas <i>Evidência escrita/oral</i> O candidato preenche uma ficha de registo da matéria-prima. O candidato descreve os riscos de contaminação, normas de qualidade, etc.	Os critérios de qualidade podem ser organolépticos ou física e microbiológica, : temperatura, cor, cheiro, textura, etc. O plano de comercialização responde as especificações dos clientes que podem incluir: qualidade do produto, tipo de embalagem, rótulo, condições de armazenamento. Os materiais incluem mas não estão limitados a: rótulos, embalagens, conservantes, etc. Os ferramentas e equipamentos incluem mas não estão limitados a: balança, termómetro, bacia, mesa, conjunto de facas, refrigerador, geleira, etc.
2. Fumar ou secar peixe ou carne	a) segue rigorosamente o processo de secagem ou fumagem ; b) garante a ausência de impurezas nas superfícies do produto final ; c) avalia a qualidade organoléptica, física do peixe fumado ou seco ou carne seca ou fumada; d) embala e rótula o produto final.	As práticas de garantia de qualidade incluem mas não estão limitados à: monitorar as etapas segundo as normas de HST, inspecionar o material e equipamento, operar adequadamente as máquinas com normas de saúde pública e segurança.
	Evidências Requeridas <i>Evidência por escrito/oral</i> O candidato descreve as etapas do processamento de secagem ou fumagem de carne ou peixe. O candidato preenche uma ficha de produção.	As condições de trabalho podem ser: em equipa ou individual, num local aberto ou fechado. Os tipos de processamento incluem mas não estão limitados à: fumagem e secagem de carne ou peixe, com receitas ou modo de emprego, catálogos, etc.

	<i>Produto</i> O candidato executa um processamento de secagem ou fumagem do peixe ou carne.	As ferramentas e equipamentos incluem mas não estão limitados à: balança, termômetro, bacia, mesa, conjunto de facas, machado, catana, luvas, fumageira, secador, estufa, instrumentos inoxidáveis para escamar o peixe, etc. Os materiais incluem mas não estão limitados à: lenha, carvão, ingredientes, sal, embalagens, sacos, serraduras, etc.
3. Fazer salsichas	a) Prepara as emulsões de salsichas segundo as normas de higiene e de segurança; b) Padroniza as receitas segundo a quantidade desejada; c) Preenche envelope de colagénio ou intestinos com as emulsões de salsichas; d) Opera os equipamentos necessários segundo as normas de HST; e) Analisa o risco de contaminação durante a produção segundo o processamento escolhido f) Avalia a qualidade do produto final. Evidências Requeridas <i>Evidência escrita/oral</i> O candidato descreve as etapas de um processo de conservação de carne em salsichas, utilizando os equipamentos e requisitos de qualidade para pelo menos um produto final. O candidato preenche uma ficha de produção com os dados dos pontos críticos das etapas chaves. <i>Demonstração /produto</i> O candidato produz um produto final processado e conservado usando os equipamentos e os métodos demonstrados, respeitando as regras de segurança no manuseamento e conservação de alimentos e de garantia de qualidade.	Os equipamentos incluem mas não estão limitados à: máquinas para moer a carne e moldar as salsichas, termômetros, geladeira; Os materiais incluem mas não estão limitados a: envelope de colagénio, etiquetas, embalagens, ingredientes, etc; As receitas para fazer a produção; Os riscos podem ser: contaminação cruzada, manipulações inadequadas; Os dados da ficha de produção podem ser: data de produção, data de expiração, nome dos fornecedores, ingredientes utilizados, dados de rendimento, etc.

INFORMAÇÃO COMPLEMENTAR

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

Número de horas normativas: 80 horas

Dada a complexidade do módulo e a existência de muita matéria prima são necessárias, 80 horas para atingir os objectivos, inclui-se horas de contacto e horas de trabalho individual.

Justificação do módulo

O módulo tem como principal objectivo garantir que o candidato seja capaz de: receber a matéria prima. Ele deve identificar os riscos de contaminação, respeitar as normas de qualidade e aplicar todas etapas de processamento de peixe e carne como secagem, fumagem e fabricação de salsichas. O candidato deve preencher os registos: uma ficha de recepção da matéria prima e uma outra de produção com os dados dos pontos criticos e das etapas chaves. Ele deve usar práticas de segurança no manuseamento e conservação de alimentos e de garantia de qualidade.

Orientações sobre o conteúdo e contexto de aprendizagem

Este módulo aborda as principais vias de transformação e conservação de carne e peixe, destaca as medidas rigorosas de garantia de qualidade usando testes organolépticos, físicos e microbiológicos. O candidato deve dominar os processos de secagem e fumagem bem como a produção de salsichas de variados tipos de carne e peixe. As matérias primas, os equipamentos e os processos utilizados para essas transformações podem variar de acordo com a disponibilidade e as práticas executadas na região.

Resultado de Aprendizagem 1: receber a matéria prima (Nº de horas estimado: 20 horas)

O candidato deve avaliar a qualidade da matéria prima de acordo com a especificidade. Deve ser ensinados o preenchimento de fichas de registo, os riscos de contaminação e garantia das normas de qualidade. Deve ser ensinado o armazenamento da matéria prima respeitando as normas de HST.

Resultado de Aprendizagem 2: Fumar ou secar peixe (Nº de horas estimado: 35 horas)

Esta parte da aprendizagem tem por objectivos dotar habilidades no candidato de seguir rigorosamente todas as etapas de secagem e fumagem de carne e peixe. É importante que o candidato domina os processos de secagem e fumagem segundo uma receita e avalia a qualidade do produto final com testes organolépticos, físicos, microbiológicos. Deve ser instruído na selecção de equipamento apropriado para cada operação.

Resultado de Aprendizagem 3: fazer salsichas (Nº de horas estimado: 25 horas)

O candidato deve ser ensinado a fazer as emulsões e o enchimento do envelope de colagénio ou intestino com a emulsão de salsichas. Com efeito é necessário que o candidato seja capaz de estandardizar as receitas segundo as quantidades desejadas com seguimento rigoroso de normas de HST. Antes de cada operação, o candidato deve analisar e prever os riscos de contaminação durante a produção conforme o processamento escolhido.

Abordagem na geração das evidências de avaliação

A abordagem para geração das evidências requer em primeiro lugar de garantir a disponibilidade da matéria prima (peixe ou carne) e seus cuidados na recepção e armazenamento. Também, deve assegurar o processamento e conservação do produto final segundo os padrões de qualidade desejada em conformidade com as normas de HST.

Métodos e instrumentos de avaliação

Resultado de Aprendizagem 1

Teste escrito, oral e prático: O candidato deve ser capaz de distinguir e descrever a matéria prima de qualidade para o proposito de transformação de peixe ou carne.

Em termos práticos, o candidato deve preencher uma ficha de recepção da matéria prima.

Resultado de Aprendizagem 2

Teste escrito, oral e prático: O candidato deve descrever com rigor todas etapas de secagem e fumagem de carne ou peixe.

De maneira prática, o candidato deve demonstrar cada etapa até a obtenção do produto final (peixe ou carne fumado ou seco), segundo padrões de qualidade e normas de HST. Ele deve garantir a secagem ou fumagem de pelo menos um tipo de peixe ou de carne e deve aplicar rigorosamente o catálogo ou a receita.

Resultado de Aprendizagem 3

Teste escrito, oral: O candidato descreve rigorosamente as etapas de produção de salsichas.

De maneira prática o candidato demonstra rigorosamente as etapas até a obtenção do produto final, desde a preparação das emulsões até a concepção das salsichas. Ele aplica rigorosamente as normas de HST.

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

1. Fernando Lidon e Maria Manuela Silvestre, Conservação de alimentos, princípios e Metodologias, 2008, Escolar Editora, Lisboa, 231 paginas.
 2. Newton de Alencar, Transformação de produtos de origem animal em embutidos e defumados: Suíno, frango, peixe e Bovino, documento PDF, Brasil, 26 páginas, e-mail: fumado@terra.com.br
-

© Copyright PIREP 2010

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

