Registo da Unidade de Competência

Título da Unidade de Competência	**Produzir óleo alimentar**		
Descrição da Unidade de Competência: No final desta unidade, o candidato deve ser capaz de: planificar e executar com eficácia todas etapas do processo de produção de óleo alimentar; seleccionar a matéria prima que vai dar melhores resultados; garantir o cumprimento das regras de HST e de avaliar a qualidade do óleo e do valor do bagaço.			
Código:	**UC AGR115003**	**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- Verificar a qualidade da matéria-prima e equipamento	a. Verifica as características físicas da matéria prima de acordo as qualidades desejadas; b. Selecciona os materiais, ferramentas e equipamentos adequados; c. Confirma stocks de materiais e produtos adicionais necessários para o processo de conservação ou processamento. **Evidências Requeridas** ***Evidência escrita/oral:*** O candidato descreve as características da matéria-prima. O candidato preenche uma ficha de registo da matéria-prima.	Matéria-prima inclui, mas não esta limitada a: soja, girassol, gergelim, semente de algodão, coco, etc. Equipamentos, ferramentas e maquinaria incluem, mas não estão limitados a: secador, máquina de prensa, fogão, pilão, etc.
2- Fabricar óleo alimentar	a. Escolhe o processo de fabricação de óleo alimentar segundo as características desejadas; b. Identifica os pontos críticos de contaminação presentes de um procedimento de produção de óleo; c. Opera os equipamentos segundo as normas de HST; d. Identifica os testes pertinentes a realizar em função do produtos e etapas de fabricação; e. Efectua adequadamente os testes; f. Verifica o produto final e requisitos de qualidade de acordo com os standards; g. Embala, etiqueta e armazena o produto final. **Evidências Requeridas**	Os produtos incluem, mas não estão limitadas às oleaginosas: soja, girassol, gergelim, coco, semente de algodão, amendoim, etc. As operações de produção incluem, mas não estão limitadas a: seleccionar, limpar, pilar ou moer, prensar, separar o bagaço, ferver, decantar, separar as impurezas, filtrar, refinar, resfriar, embalar, etiquetar e armazenar. Os equipamentos e instrumentos podem ser, mas não estão limitados a: prensas, filtros, fogão, pilão, decantador, panela, funil, etc.

	Evidência escrita/oral O candidato descreve as etapas de processo de produção de óleo alimentar, os pontos críticos e os standards de qualidade. O candidato descreve os equipamentos e requisitos de qualidade ao menos 3 produtos oleaginosos**.** ***Produto:*** O candidato preenche uma ficha de produção conforme as exigências desejadas. O candidato desenvolve e apresenta um plano de produção de óleo alimentar. O candidato executa a produção de óleo para pelo menos 2 produtos**.**	Os processos de fabricação de óleo podem ser por, mas não estão limitados a: prensa ou decantação. As fontes de contaminação são de natureza química, física e biológica. Os registos implicam em todos os documentos formais sobre o acompanhamento da produção.
3- Determina o valor do bagaço	a. Determina o teor de óleo no bagaço para rações animais; b. Embala, etiqueta e armazena o bagaço. **Evidências Requeridas** ***Evidencia escrita /oral*** O candidato descreve a composição nutricional do bagaço. ***Demonstração*** O candidato mede a quantidade do óleo no bagaço**.**	O valor inclui, mas não esta limitado a: composição nutricional, qualidades organolépticas, quantidade de óleo residual, etc. Os materiais podem ser: bagaço, rótulos, sacos, etc. Os equipamentos podem ser: balanças, latas, 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: 50 horas

O tamanho deste módulo é baseado no tempo estimado como necessário para atingir os objectivos estabelecidos. O tempo total estimado para este módulo é de 50 horas, incluindo horas de contacto e horas de trabalho individual.

Justificação do módulo

Este módulo tem como principal objectivo garantir que o candidato seja capaz de seleccionar a matéria prima que vai dar bons rendimentos e de avaliar a qualidade de óleo. Os candidatos terão condições de processar o óleo alimentar nos diferentes equipamentos e com seguimentos das normas de HST. Ele devera assegurar a qualidade do óleo e do valor do bagaço através de análises organolépticas, químicas e físicas, desde o recebimento da matéria prima ate a produção do óleo e do bagaço.

Orientações sobre o conteúdo e contexto de aprendizagem

Este módulo aborda a produção do óleo alimentar a partir de diferentes matérias primas. Os equipamentos e os processos de produção de óleo podem variar com a disponibilidade da matéria prima e as práticas exercidas na região.

O candidato deve avaliar a qualidade dos produtos durante o processo de produção.

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

Neste primeiro resultado de aprendizagem o candidato deve verificar as características da matéria prima para a selecção das mesmas. Deve ser ensinado os materiais, ferramentas e equipamentos adequados para cada tipo de matéria prima e da qualidade do produto desejado. Também ele deve conferir o stock de materiais e produtos adicionais necessários para o processamento e conservação.

Resultado de Aprendizagem 2: (Nº de horas estimado: 25 horas)

A partir da matéria prima seleccionada, o candidato deverá produzir o óleo, escolhendo o processo de fabricação (decantação ou prensa) e realizando todas as etapas de produção para a obtenção do óleo alimentar requerida.

O candidato deve operar os equipamentos vinculados a produção do óleo como prensa, decantador, fogão, pilão, e assegurar a manutenção e aferição dos mesmos e segundo as normas de HST.

Deverá aprender a verificar a qualidade do produto final de acordo com o padronizado e fazendo testes de qualidade do óleo em cada etapa de transformação realizada e identificar as condições de armazenamento.

Resultado de Aprendizagem 3: (Nº de horas estimado: 10 horas)

Este resultado da aprendizagem tem como objectivo de determinar o valor do bagaço, em termos de percentagem do óleo e dos componentes nutricionais existentes no bagaço. Para que isso seja feito, o candidato deve fazer testes físicos, químicos e organolépticos.

Abordagem na geração das evidências de avaliação

A avaliação deve incluir actividades teóricas e práticas tais como conhecimentos das características e qualidades

da matéria prima e do produto final, no processamento do óleo, os equipamentos utilizados, os testes efectuados e as fichas de produção a preencher.

Métodos e instrumentos de avaliação Resultado de

Aprendizagem 1

Teste escrito, oral e prático: O candidato deve ser capaz de descrever oralmente ou por escrito as características da matéria prima de qualidade e descrever os materiais, ferramentas e equipamentos adequados. De maneira prática, ele deve seleccionar a matéria prima para a produção.

Resultado de Aprendizagem 2

Teste escrito, oral e prático: Como método de avaliação, o candidato descreve as etapas de um processamento de óleo alimentar, os pontos críticos das etapas, os critérios segundo os padrões de qualidade do produto final. Ele desenvolve e apresenta um plano de produção de óleo alimentar.

Como resultado prático, o candidato executa a transformação que envolve pelo menos 2 produtos oleaginosos (matéria prima), avalia a qualidade do óleo alimentar e preenche uma ficha de produção conforme aos padrões de qualidade.

Resultado de Aprendizagem 3

Teste escrito/oral: O candidato descreve a composição nutricional do bagaço.

Teste prático: O candidato mede a quantidade do óleo residual no bagaço, determina a composição nutricional do bagaço e avalia a qualidade do mesmo.

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 ANEP.

Referências

LINDON, F. Conservação de Alimentos, Principios e Metodologias, Editora Escolar, Lisboa, 2008, 232p.

© Copyright ANEP 2012
Este módulo é para fins de formação, em Moçambique. Não deve ser usado para outros fins ou motivos sem a autorização expressa do Director da ANEP