

SEÇÃO: Painel

ÁREA: Alimentos e afins

NÍVEL DO CURSO: Ensino Médio/Técnico

O papel do técnico em alimentos no setor de fracionamento de produtos de origem animal

Caroline Chaves Correia, Eduardo Huber
Instituto Federal Catarinense - Câmpus Concórdia
Curso Técnico em Alimentos
E-mail de contato: eduardo.huber@ifc-concordia.edu.br

O fracionamento de produtos alimentícios consiste em uma série de operações que resultam na divisão do alimento, sem alterar a sua composição original. A área de alimentos fracionados em supermercados vem crescendo e sendo cada vez mais valorizada, pois o consumidor, pela correria do dia a dia, prefere comprar o produto já fatiado e embalado. Porém, para trabalhar com estes produtos, é necessário um planejamento e acima de tudo qualificação profissional, pois os mesmos oferecem riscos ao consumidor, uma vez que há uma excessiva manipulação de gêneros alimentícios. Dentre os alimentos que mais são processados através do fracionamento estão o presunto, o apresuntado, o blanquet, os queijos muçarela e prato, o peito de peru defumado e a mortadela Bolonha. Para que o consumidor tenha à mesa um produto de qualidade é importante que se tenham alguns cuidados como: verificar a condição de higiene e a estrutura do estabelecimento que costuma comprar; a organização do local em si; se as paredes têm cor clara e se são limpas; se o manipulador está com o vestuário adequado; as condições de armazenamento dos produtos. Muitas vezes o mesmo produto apresenta períodos distintos de validade e até aspectos diferenciados. O queijo prato tem uma validade de 4 a 6 meses na embalagem original do fabricante. Quando é fatiado, essa validade se reduz para 3 a 5 dias; caso for cortado em pedaços, o mesmo queijo pode durar até 15 dias. Ao comprar um produto já fatiado e embalado, o consumidor tem acesso às informações como a marca, o peso, o preço, a data de validade e a data de fabricação do produto. Durante o período de estágio em um setor de fracionamento de produtos alimentícios foi possível colocar em prática parte dos conhecimentos teóricos adquiridos no curso técnico em alimentos. Conceitos de boas práticas de fabricação, higienização, conservação dos alimentos e tecnologia de produtos de origem animal foram visualizados e colocados em prática no decorrer do período de trabalho.

Palavras-chave: Fracionamento. Qualidade. Higiene.