

Queijeiro na fabricação de alimentos (8482-10)

Eixo tecnológico: Produção Alimentícia

Segmento: Produção de Alimentos

Qualificação: Ensino Médio completo (em alguns casos, exige-se a formação em Técnico em laticínios).

Subordinação: Supervisor da indústria de produção de alimentos, Técnico em alimentos e Tecnólogo em alimentos

Funções

3. Calcular os custos dos alimentos e bebidas preparados.
 4. Precificar produtos e serviços de A&B.
 7. Higienizar e organizar o ambiente de trabalho.
 8. Acender o fogo ou ligar equipamentos, controlando a temperatura para diversos tipos de preparo.
 9. Controlar os custos nos processos de produção.
 10. Coletar amostras para análises laboratoriais.
 11. Realizar descarte adequado de resíduos.
 13. Organizar o estoque de produtos para as produções.
 14. Armazenar os insumos, identificar e monitorar a temperatura adequada.
 24. Higienizar os alimentos *in natura*.
 33. Verificar a qualidade de diferentes tipos de queijos e derivados.
75. Aplicar técnicas de conservação, beneficiamento e processamento **de queijos e derivados**.
 76. Verificar características sensoriais **de queijos e derivados**.
 77. Preservar a qualidade **dos queijos e derivados** nas etapas de produção.
 78. Embalar, resfriar e envasar **queijos e derivados**.
 80. Limpar e regular equipamentos **da produção de queijos e derivados** para uso.
 82. Pasteurizar o leite e fabricar laticínios.
 87. Acondicionar **queijos e derivados** em embalagens individuais, manualmente ou com auxílio de equipamentos.

Conhecimentos

- Produtos de consumo e ingredientes: origem, classificação, especificações e características sensoriais.
- Manuseio, limpeza e regulagem de equipamentos de pequeno e grande portes (envasadora, prensa, câmaras frias, embalagem a vácuo, resfriador rápido, entre outros).
- Estoque: armazenamento; fluxo e organização de produtos e ingredientes; primeiro que vence, primeiro que sai (PVPS) e primeiro que entra, primeiro que sai (PEPS); estoque mínimo e máximo.
- Princípios da sustentabilidade na gestão de recursos, produtos e ingredientes.
- Procedimentos para descarte de resíduos.
- Segurança aplicada à operação da cozinha: equipamentos de proteção individual (EPIs); primeiros socorros; Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (Cipa).
- Técnicas de atendimento ao cliente: padrões de atendimento; tipos de clientes; etiqueta profissional.
- Controle de pesagem dos laticínios.
- Controle do tempo e da temperatura dos laticínios durante os processos de manuseio.

- Boas práticas: conceito, contaminação cruzada e procedimentos quanto ao controle de água para produção de alimentos; de higienização de instalações físicas, móveis e utensílios; de higiene e saúde dos colaboradores; para descarte de resíduos; de controle de pragas; de compra e transporte de alimentos; quanto ao armazenamento de matéria-prima; embalagens e produtos de limpeza; normas e legislação aplicadas; perigos, microrganismos que causam doenças transmitidas por alimentos (DTA); recolhimento e guarda de amostras de alimentos; definição de procedimentos operacionais padronizados (POPs); manual de boas práticas; legislações vigentes; tempo x temperatura das preparações culinárias, entre outros.
- Porcionamento dos laticínios.
- Processo de salga como método de conservação.
- Ficha técnica: índice de aproveitamento do ingrediente; perda; rendimento da receita; pesos e equivalências de medidas.
- Precificação: pesquisa de mercado, análise dos custos diretos, custos indiretos e aplicação de margem de lucro por produto.
- Distribuição de leite: análise das fichas de registro e formas de liberação do produto.
- Origem e tipos de ingredientes.
- Análise sensorial.
- Fermento lácteo: conceitos, finalidades e aplicações.
- Processo de coagulação.
- Etapas de fabricação.
- Conceito de 5Rs: repensar, reduzir, recusar, reutilizar e reciclar, aplicável ao trabalho.
- Coleta de amostras realizada de acordo com as normas sanitárias vigentes.
- Custos: impactos na definição dos produtos.
- Gestão de equipes: coordenação da produção e garantia do cumprimento das normas de segurança dos alimentos.
- Técnicas de envase de queijos e derivados.
- Técnicas de pasteurização do leite.

Comportamentos destacados

- Cumprimento das normas de saúde e de segurança na produção de alimentos.
- Sigilo empresarial.
- Busca constante por melhorias em suas atividades diárias.
- Foco na produtividade e em metas organizacionais.

Tendências específicas

- Aumento da preocupação com a manipulação segura dos alimentos.
- Aumento do consumo de laticínios pelos públicos ovo-lacto-vegetariano e lacto-vegetariano.
- Maior consciência dos consumidores sobre os riscos do uso excessivo de leite, intolerância à lactose, alergias etc.
- Preocupação com a origem do leite consumido (se a empresa aplica os princípios do *Fair trade* e do trabalho decente).

Temas para formação continuada

- Beneficiamento e conservação de alimentos.
- Gerenciamento de negócios de queijos e derivados: produção e comercialização.
- Legislações sanitárias.
- Boas práticas na manipulação de produtos lácteos.
- Novos produtos usando tipos de leites diferentes (vaca, búfala, ovelha etc.).