

## Trabalhador de preparação de pescados (8414-84)

**Eixo tecnológico:** Produção Alimentícia

**Segmento:** Produção de Alimentos

**Qualificação:** Ensino Fundamental completo

**Subordinação:** Supervisor da indústria de produção de alimentos

### Funções

3. Calcular os custos dos peixes e frutos do mar.
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*.
26. Realizar o armazenamento e o transporte de peixes e frutos do mar, segundo as boas práticas de manipulação de alimentos.
28. Receber os produtos de peixaria, verificando a qualidade.
33. Verificar a qualidade de diferentes tipos de gêneros alimentícios.

76. Verificar características sensoriais **dos peixes e frutos do mar**.
77. Preservar a qualidade **dos peixes e frutos do mar** nas etapas de produção.
78. Embalar, resfriar e envasar **peixes e frutos do mar**.
79. Limpar e preparar pescado utilizando processos diversos.
80. Limpar e regular equipamentos para uso na **manipulação de peixes e frutos do mar**.
83. Porcionar e pesar o pescado.
87. Acondicionar **peixes e frutos do mar** em embalagens individuais, manualmente ou com auxílio de equipamentos.

### Conhecimentos

- Organização e estrutura do ambiente de trabalho com pescados.
- Produtos de consumo e ingredientes: origem, classificação, especificações, sazonalidades e características sensoriais.
- 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.
- Segurança aplicada à operação da cozinha: equipamentos de proteção individual (EPIs) e primeiros socorros na cozinha.

- Produtos de consumo e ingredientes: especificações (controle, embalagem, composição, marcas e prazo de validade); classificação dos ingredientes.
- 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.
- Manuseio de equipamentos de pequeno e grande porte, refrigeradores e câmaras frias, equipamentos de embalagem a vácuo, entre outros.
- Origem e tipos de ingredientes.
- Análise sensorial.
- Conhecimento de produtos agroindustriais.
- Ficha técnica: índice de aproveitamento do ingrediente; perda com descongelamento; rendimento da receita; pesos e equivalências de medidas.
- Porcionamento dos produtos.
- Temperos: tipos e utilização.
- Técnicas de cortes de produtos de peixaria (peixes, moluscos, crustáceos).
- Técnicas de atendimento ao cliente: padrões de atendimento; tipos de clientes; etiqueta profissional.
- Controle de pesagem dos produtos de peixaria.
- Controle do tempo e da temperatura dos produtos de peixaria durante os processos de manuseio.
- Técnicas de congelamento e descongelamento.
- Precificação dos produtos para venda: pesquisa de mercado, custos diretos e indiretos e aplicação de margem de lucro por produto.
- Custos: impactos na definição dos produtos.
- Princípios da sustentabilidade na gestão de recursos, produtos e ingredientes.
- Procedimentos para descarte de resíduos.
- Conceito de 5Rs: repensar, reduzir, recusar, reutilizar e reciclar, aplicável ao trabalho.
- Coleta de amostras realizada de acordo com as normas sanitárias vigentes.

#### **Comportamentos destacados**

- Cumprimento das normas de saúde e de segurança na produção de alimentos.
- Busca constante por melhorias em suas atividades diárias.

#### **Tendências específicas**

- Aumento da preocupação com a manipulação segura dos alimentos.
- Popularização do consumo da comida oriental à base de peixe.
- Preocupação com a origem do pescado consumido (se a empresa aplica os princípios do *Fair trade* e do trabalho decente).
- Aumento do público vegano/vegetariano.

#### **Temas para formação continuada**

- Beneficiamento e conservação de alimentos.
- Tipos de cortes de peixes e utilização na cozinha.
- Gerenciamento: produção e comercialização de peixes e frutos do mar.
- Legislações sanitárias.