

Supervisor de produção da indústria alimentícia (8401-05)

Eixo tecnológico: Produção Alimentícia

Segmento: Produção de Alimentos

Qualificação: Ensino Médio completo (a depender do contexto, pode exigir ter formação superior – a depender da complexidade do processo que vai supervisionar).

Subordinação: subordina-se ao Engenheiro de alimentos ou Nutricionista. E tem, de modo geral, os profissionais que atuam nas atividades de base da produção de alimentos como subordinados.

Funções

3. Calcular os custos dos alimentos e bebidas preparados.
4. Precificar produtos e serviços de A&B.
9. Controlar os custos nos processos de produção.
10. Coletar amostras para análises laboratoriais.
11. Realizar descarte adequado de resíduos.
12. Controlar o estoque de produtos para as produções.
16. Fiscalizar a distribuição e o uso de EPIs.
17. Preencher relatórios operacionais sobre os processos.
18. Analisar relatórios operacionais sobre os processos.
19. Monitorar o desempenho das equipes de trabalho.
20. Avaliar equipes de trabalho.
21. Coordenar equipes de trabalho.
22. Treinar equipes de trabalho.
25. Analisar o alimento e emitir informações sobre suas características físicas, químicas e biológicas.
27. Receber os produtos cárneos, verificando a qualidade.
28. Receber os produtos de peixaria, verificando a qualidade.
29. Monitorar o controle físico, químico e microbiológico das indústrias de A&B.
30. Gerenciar os processos de produção de alimentos.
31. Aplicar, analisar e interpretar os testes sensoriais.
32. Supervisionar processos produtivos e de distribuição.
33. Verificar a qualidade de diferentes tipos de gêneros alimentícios.

76. Verificar características sensoriais **dos produtos na indústria de alimentos.**

80. Limpar e regular equipamentos **usados na indústria de alimentos.**

Conhecimentos

- 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.
- Primeiros socorros; Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (Cipa).
- Origem e evolução da indústria alimentícia.
- Processo administrativo (planejamento, organização, direção, controle, administração de tempo).
- Orientação e capacitação de pessoal.

- Avaliação de desempenho do funcionário.
- Motivação ao funcionário.
- Organização da estrutura da cozinha.
- Processo de produção de unidades de alimentação hospitalares.
- 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); primeiros socorros; Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (Cipa).
- Produtos de consumo e ingredientes: especificações (controle, embalagem, composição, marcas e prazo de validade); classificação dos ingredientes.
- Equipamentos e utensílios: funções, características, utilização e conservação.
- Origem e tipos de ingredientes.
- Terminologia técnica gastronômica.
- Métodos e técnicas de análises sensorial, físico-química e microbiologia de alimentos: normas de segurança no laboratório, fundamentos de análises físico-químicas e microbiológicas de alimentos; coleta e preparo de amostras; laudos e interpretação.
- Liderança e gestão de pessoas.
- Procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene, saúde e preservação ambiental.
- Ficha técnica: índice de aproveitamento do ingrediente; perda com descongelamento; 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.
- Conceito de 5Rs: repensar, reduzir, recusar, reutilizar e reciclar, aplicável ao trabalho em cozinhas.
- Custos: impactos na definição dos preparos.
- Coleta de amostras realizada de acordo com as normas sanitárias vigentes.
- Relatórios operacionais de cozinha: identificar, preencher, analisar.
- Gestão de equipes: coordenação da produção, treinamento, avaliação e garantia do cumprimento das normas de segurança dos alimentos.
- Análise físico-química dos alimentos e emissão de informações sobre a qualidade dos produtos.
- Verificação da qualidade dos alimentos em todas as etapas (recebimento, pré-preparo, preparo, distribuição).

Comportamentos destacados

- Cumprimento das normas de saúde, segurança e de manipulação na produção de alimentos.
- Resiliência.
- Sigilo empresarial.
- Cumprimento das normas trabalhistas vigentes.
- Busca constante por melhorias em suas atividades diárias.
- Liderança de equipes.

Tendências específicas
<ul style="list-style-type: none">• Aumento da preocupação com a manipulação segura dos alimentos.• Utilização de tecnologias para fabricação de alimentos X valorização da produção artesanal.• Preocupação com a origem dos alimentos consumidos (se a empresa aplica os princípios do <i>Fair trade</i> e do trabalho decente).
Temas para formação continuada
<ul style="list-style-type: none">• Gerenciamento: produção e comercialização de alimentos.• Legislações sanitárias.• Alimentos para dietas especiais.• Aproveitamento integral de alimentos.