

## Técnico em alimentos (3252-05)

**Eixo tecnológico:** Produção Alimentícia

**Segmento:** Produção de Alimentos

**Qualificação:** Ensino Médio completo

**Subordinação:** subordina-se ao Tecnólogo em alimentos, Engenheiro de alimentos ou Nutricionista. Em alguns contextos, os profissionais que atuam nas atividades de base da produção de alimentos são seus subordinados.

### Funções

2. Elaborar fichas técnicas de produtos.
  3. Calcular os custos dos alimentos e bebidas preparados.
  4. Precificar produtos e serviços em A&B.
  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.
75. Aplicar técnicas de conservação, beneficiamento e processamento de alimentos de origem animal.
  76. Verificar características sensoriais **dos alimentos**.
  80. Limpar e regular equipamentos para uso **em cozinhas comerciais ou industriais**.

### Conhecimentos

- Conceito de 5Rs: repensar, reduzir, recusar, reutilizar e reciclar, aplicável ao trabalho em indústrias alimentícias.
- Organização, estrutura e fluxograma de indústrias alimentícias.
- Produtos de consumo e ingredientes: origem, classificação, especificações, sazonalidades e características sensoriais.
- Segurança aplicada à operação da cozinha: equipamentos de proteção individual (EPIs) e primeiros socorros.
- Origem e tipos de ingredientes.
- Terminologia técnica gastronômica.

- Processos químicos: reações químicas usuais, química analítica.
- Microbiologia: aplicação e ação; morfologia e citologia dos principais grupos; importância dos microrganismos em alimentos; fatores intrínsecos e extrínsecos; microrganismos indicadores e patogênicos; alterações químicas causadas por microrganismos; controle do crescimento; preparo de amostras; estocagem, esterilização.
- Métodos e técnicas de análises sensorial, físico-química e microbiologia de alimentos: normas de segurança no laboratório, fundamentos de análises físico-químicas e microbiológica de alimentos; coleta e preparo de amostras; laudos e interpretação.
- Bioquímica dos alimentos.
- Ferramentas de programas de qualidade; importância da gestão da qualidade na indústria de alimentos.
- 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.
- Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC).
- Identificação e aplicabilidade dos equipamentos e utensílios.
- Elaborar relatórios de acompanhamento da produção: distribuições de frequências; medidas de tendência central; média, mediana, moda; medidas de dispersão; erros e Algarismos significativos; rejeição de resultados; distribuição normal; controle estatístico de processo; cartas de controle.
- Normas ISO 14.000; sistema de gerenciamento ambiental; ferramentas de gerenciamento ambiental.
- Tecnologia de alimentos e processos de conservação: fundamentos da tecnologia de alimentos; aquisição, manuseio, transporte e armazenamento de matérias-primas; processos de conservação de alimentos; secagem.
- Aditivos químicos: importância, uso e legislação.
- Processamento de leite e derivados.
- Processamento de carnes e embutidos, pescados e frutas.
- Biotecnologia aplicada a alimentos; microrganismos utilizados na produção de alimentos; leveduras e bactérias lácticas e acéticas.
- Desenvolvimento de novos produtos.
- Embalagens: requisitos legais; requisitos do alimento para embalagens; tipos de embalagem (vidro, metálica, plástico, papel e papelão, mistas); armazenamento; rotulagem e requisitos para rotulagem.
- Precificação: pesquisa de mercado, análise dos custos diretos, custos indiretos e aplicação de margem de lucro por produto.
- Gestão de equipes: coordenação da produção, treinamento, avaliação e garantia do cumprimento das normas de segurança dos alimentos.
- Coleta de amostras realizada de acordo com as normas sanitárias vigentes.
- Princípios da sustentabilidade na gestão de recursos, produtos e ingredientes.
- Procedimentos para descarte de resíduos.
- Ficha técnica: índice de aproveitamento do ingrediente; perda com descongelamento; rendimento da receita; pesos e equivalências de medidas.
- Custos: impactos na definição do cardápio.
- 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.

- Relatórios operacionais de cozinha: identificar, preencher, analisar.
- Processos de liberação e distribuição 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 e de segurança na produção de alimentos.
- Resiliência.
- Sigilo empresarial.
- Liderança de equipes.
- Cumprimento das normas trabalhistas vigentes.
- Busca constante por melhorias em suas atividades diárias.
- Busca constante por tendências e novas tecnologias em produção de alimentos.

#### Tendências específicas

- Aumento da preocupação com a manipulação segura dos alimentos.
- Aumento do uso de produtos alimentícios orgânicos.
- 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 *Fair trade* e do trabalho decente).

#### Temas para formação continuada

- Gerenciamento: produção e comercialização de alimentos.
- Alimentos para dietas especiais.
- Aproveitamento integral de alimentos.