III CONGRESSO INTERNACIONAL DAS **CIÊNCIAS AGRÁRIAS** COINTER - PDVAGRO 2018

FABRICAÇÃO ALIMENTÍCIA NA ÁREA DE TECNOLOGIA DE MASSAS- PASTELARIA

FOOD MANUFACTURE IN THE AREA OF MASS PASTRY TECHNOLOGY

Apresentação: Relato de Experiência

Malena Luz de Almeida¹; Rivaldo Vieira da Silva Filho²; Elias dos Santos Silva³

DOI: <https://doi.org/10.31692/2526-7701.IIICOINTERPDVAGRO.2018.00734>

Introdução

Localizado na R. Treze de Maio, 122 - Matriz, Vitória de Santo Antão - PE, o supermercado Ali ganha destaque em razão da alta aceitação e procura por seus produtos pelos habitantes desta cidade. O consumidor vitorienso o tem como um valorizado supermercado de sua cidade, sentimento este traduzido pela alta procura dos mesmos pelos produtos que são produzidos no próprio supermercado, são os famosos “produtos da casa”. Esses produtos são fabricados na área de pastelaria/panificação da própria empresa, local onde o estágio foi realizado. A produção de bolos e bolachas é, de longe, a especialidade da casa, isto veremos com detalhe neste relatório, tendo como destaque a produção do bolo de laranja, bolo de trigo, pé de moleque e do bolo de ameixa e não podendo descartar o pão francês. Este relatório fornecerá informações detalhadas de todo o processo ocorrido neste local, desde a higiene dos trabalhadores ao produto final, como também outras informações previamente julgadas como necessárias.

Relato de Experiência

Aipi, aipim, castelinha, uaipi, macaxeira, são diversas as formas que a mandioca é chamada. Bastante utilizada em nossa culinária, ela se destaca e atinge uma grande aceitação nas mesas brasileiras. O bolo de mandioca na quentinha é um produto bastante consumido especialmente pelo povo nordestino. A população nordestina que além deste produto, valoriza e

¹ Bacharelado em Agronomia, IFPE – CAMPUS VITÓRIA, malenaalmeida64@gmail.com

² Bacharelado em Agronomia, IFPE – CAMPUS VITÓRIA, rivaldomapeli@gmail.com

³ Mestre prof. De Bacharelado em Agronomia, IFPE – CAMPUS VITÓRIA, elias.silva@vitoria.ifpe.edu.br

consume em grande quantidade outros deliciosos produtos à base desta raiz. Segue abaixo o fluxograma do bolo de mandioca na quentinha.

Fluxograma do bolo de mandioca na quentinha (ANEXO 01)

Higiene do local e dos manipuladores: o local de processamento foi encontrado relativamente limpo, as máquinas e utensílios foram limpos antecipadamente. Porém, em alguns casos, foi possível encontrar algumas irregularidades, como por exemplo, o piso da área sujo, em função do derramamento de restos de alimentos, assim como, as paredes sujas contendo até mesmo teias de aranha. Os manipuladores apresentaram uma boa apresentação. Foi possível avistar cada manipulador de acordo com as normas de higiene exigidas numa área de processamento. Neste quesito, não há o que questionar. Os manipuladores apresentavam uma excelente higiene. Condições das embalagens: as embalagens do bolo de mandioca, como o seu próprio nome já diz, foram feitas na quentinha, que na verdade se trata de uma reciclagem do alumínio, que traz benefícios para o meio ambiente e para o nosso país. Havia pouca circulação de vento no alimento, em função do papel filme que foi passado sobre a embalagem, que por sua vez apresentava em seu rótulo cerca de 90 dias de validade ao produto. Havia também, pouca circulação de vento no ambiente da embalagem. Era utilizado um ventilador para dar mais frescor ao ambiente e também ao trabalhador

Anexo 1: Atividade Experimental. Fonte própria

(01) FLUXÓGRAMA DE FABRICAÇÃO DO BOLO DE MANDIOCA NA QUENTINHA

Pé de moleque nordestino é um doce típico de algumas regiões do nordeste, e muito consumido nas Festas Juninas. Diferente do seu homônimo, o pé de moleque das regiões sul e sudeste do Brasil; é feito a partir da mistura da massa fermentada de mandioca (puba), coco ralado

e açúcar; condimentado com cravo (podendo levar especiarias como erva doce e gengibre); é assado no forno envolto em folhas de bananeira, o que lhe dá um sabor característico, bem aromatizado; bem como um aspecto firme e esbranquiçado. Neste caso, foi feito o bolo de pé de moleque, como será visto no fluxograma a seguir.

Fluxograma do bolo de pé de moleque (ANEXO 02)

Higiene do local e dos manipuladores: o local de processamento foi encontrado relativamente limpo, as máquinas e utensílios foram limpos antecipadamente. Porém, em alguns casos, foi possível encontrar algumas irregularidades, como por exemplo, o piso da área sujo, em função do derramamento de restos de alimentos, assim como, as paredes sujas contendo até mesmo teias de aranha. Os manipuladores apresentaram uma boa apresentação. Foi possível avistar cada manipulador de acordo com as normas de higiene exigidas numa área de processamento. Neste quesito, não há o que questionar. Os manipuladores apresentavam uma excelente higiene. Condições das embalagens: as embalagens do bolo de pé de moleque foram feitas com uma bandeja de papelão em sua base e para envolver o bolo foi utilizado papel filme. Acima do papel filme, o rótulo da empresa que dava ao produto cerca de 90 dias de validade. Havia pouca circulação de vento no ambiente da embalagem. Era utilizado um ventilador para dar mais frescor ao ambiente e também ao trabalhador. Separação dos ingredientes: antecipadamente os ingredientes foram separados, conforme a receita. Depois de separados, os mesmos foram colocados sobre o balcão de Inox, para assim serem utilizados.

Anexo 2: Atividade Experimental. Fonte própria

(02) FLUXOGRAMA DE FABRICAÇÃO DO BOLO PÉ DE MOLEQUE

Considerações

Este estágio serviu para comprovar que os conteúdos apresentados em sala são fundamentais para um bom desempenho profissional. Esta atividade agrega um gigantesco valor ao estudante, sobretudo, quando falamos em relações trabalhistas neste mercado tão concorrido. Aspectos positivos como uma boa convivência em grupo, desenvolvimento de novas habilidades, aumento da responsabilidade, maior capacidade de concentração na atividade realizada e comprometimento, oferecem ao aluno uma espécie de abreviação daquilo que futuramente ele irá enfrentar. Alguns pontos negativos podem ser tirados deste estágio, o ambiente de trabalho (área de processamento) apresentava alguns defeitos, como por exemplo, os profissionais pareciam não ter uma boa formação técnica e um pequeno conhecimento em relação à higiene na indústria de alimentos, dentre outros. Deixo como sugestão um maior acompanhamento dos órgãos responsáveis pelo estudante durante a realização do estágio, tendo em vista que uma relação próxima de ambas as partes facilitará o desempenho do estudante enquanto estagiário.

Referências

ABIA - ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS INDÚSTRIAS DA ALIMENTAÇÃO. Disponível em: <www.abia.org.br/2015/10/07/abia-associação-brasileira-das-indústrias-da-alimentação>. Acesso em: 07 out. 2015

ABIAD - ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS PARA FINS ESPECIAIS E CONGÊNERES Disponível em: <www.abiad.org.br/2015/10/07/abiad-associação-brasileira-da-industria-de-alimentos>. Acesso em: 07 out. 2015

UDM – UNIDADE DE MEDIDA Disponível em: <www.infoescola.com/física/unidades-de-medidas>. Acesso em: 07 out. 2015

AMEIXEIRA – ESPÉCIES DE ÁRVORES DE FRUTO DO SUBGÊNERO *PRUNUS* Disponível em: <<http://pt.wikipedia.org/wiki/2015/10/07/Ameixeira-espécies-de-arvores-de-fruto-do-subgénero-prunus>>. Acesso em: 07 out. 2015