



<b>Evento: Beneficiamento, conservação e transformação do pescado</b>	
<b>Módulo: Único</b>	<b>CBO: 8414-28</b>
<b>Natureza da Programação: Aperfeiçoamento</b>	
<b>Tipo de Programação: Treinamento</b>	
<b>Ao final do treinamento o participante será capaz de:</b> Fazer o beneficiamento, conservação e a transformação do pescado, seguindo as recomendações técnicas de segurança alimentar.	
<b>Temas transversais:</b> Consciência Ambiental / Proteção aos Recursos Hídricos / Segurança e Saúde do Trabalhador (NR31).	
<b>Carga horária: 24</b>	<b>Instrutor: Credenciado pelo SENAR-Rio</b>

### Conteúdo Programático

#### **ABERTURA (Eixo Mobilizador)**

1. Boas práticas/ Segurança alimentar
2. Papel do manipulado de alimentos
3. Perigos: físicos, químicos e biológicos.
4. Higiene: pessoal, alimentos, ambiente de trabalho, equipamentos e utensílios.
5. Qualidade da água
6. Preparo dos alimentos: compra, armazenamento, pré-preparo, higienização, cocção dos alimentos e resfriamento.
7. Valor nutricional
8. Operações de processamento do pescado :
  - ✓ Classificação e análise sensorial
  - ✓ Lavagem
  - ✓ Descamação
  - ✓ Descabeçamento
  - ✓ Evisceração
  - ✓ Filetagem



9. Formas de processamento: inteiro/postas/filé
10. Aproveitamento de resíduos do processamento do pescado
11. Etapas e procedimentos durante o abate de pescado
12. Aproveitamento de resíduos do processamento
13. Etapas e procedimentos durante o abate do pescado:
  - ✓ Abate
  - ✓ Lavagem e escamação
  - ✓ Evisceração
  - ✓ Limpeza do pescado
  - ✓ Filetagem
  - ✓ Retirada da pele do file
  - ✓ Controle de qualidade (*toillet do filé*)
  - ✓ Congelamento ou resfriamento do file
14. Embalagem e comercialização do pescado
15. Outras formas de comercialização: pescado inteiro, pescado eviscerado, pescado em postas, aproveitamento da carcaça, aparas do processo de filetagem, aproveitamento da cabeça.

#### **Encerramento - Considerações Finais**

<b>CARTILHAS</b>	
<b>Número</b>	<b>Título</b>
176	Transformação e conservação de alimentos
<b>REQUISITOS PARA A PARTICIPAÇÃO</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Ter 18 anos</li><li>• Estar trajando calça comprida, camisas de algodão e sapatos fechados</li><li>• Não usar durante o treinamento: relógios, cordões e pulseiras</li><li>• Não fazer uso do celular ou outro equipamento eletrônico, durante o treinamento.</li><li>• Não ser portador de doenças infectocontagiosas.</li></ul>	



- Ensino Fundamental incompleto e /ou experiência comprovada no desempenho da atividade.

#### **PRATICAS EDUCATIVAS E MATERIAIS SUGERIDOS PARA O TREINAMENTO**

- Apresentação dos participantes (identificação, expectativa, objetivo), quebra-gelo, comitês de trabalho (social, apoio e relato).
- Divisão dos alunos em grupo definindo situações e estádios de trabalhos na estação de trabalho para acompanhamento do instrutor com rodizio nas atividades propostas;
- Uso de vídeos com situações de práticas possíveis de serem recriadas na realidade;
- Situação problema apresentada para a solução;
- Visita guiada a unidade produtiva.
- Devem ser incorporadas, legislação trabalhista, normas regulamentadoras do trabalho com a segurança do trabalhador e meio ambiente, reportagens com fontes confiáveis e outras matérias.
- As avaliações práticas devem figurar em todos os momentos do treinamento, a cada objetivo específico desenvolvido, e ser alvo de atenção do instrutor e de todos os colegas;
- Desenvolvimento de estratégias educacionais que favoreçam o entendimento do aluno ( dinâmicas, materiais alternativos, etc)