

EXPERIÊNCIA DE ESTÁGIO: ANÁLISES E MÉTODOS UTILIZADOS EM INDÚSTRIAS DE PROCESSAMENTO PARA VERIFICAÇÃO E MANUTENÇÃO DA QUALIDADE DO PESCADO.

VI Encontro de Estágios

Geovana de Melo Lima, Alessandra Cristina da Silva Farias

O estágio supervisionado do curso de Engenharia de Pesca consistiu no acompanhamento da equipe de Controle de Qualidade, na execução dos diversos testes e análises realizadas em uma indústria de beneficiamento do pescado em Fortaleza-Ceará. Diariamente, em indústrias de pescado são realizados diversos monitoramentos com a finalidade de verificar e manter a qualidade do pescado. Podendo eles ser químicos, físicos e/ou biológicos. Para um profissional que trabalha ou queira trabalhar no controle da qualidade do pescado é de extrema importância o conhecimento sobre as Boas Práticas de Fabricação (BPFs), os Programas de Autocontrole (PACs), os Procedimento Operacionais Padronizados (POPs), a Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), além de manter-se atualizado sobre as portarias, legislações e normativas vigentes. Dentre as análises e testes, podemos citar o de temperatura, pH, Cloro e Ozônio que são realizados diretamente na água que se utiliza no pescado. Na lagosta, são realizados o método de Monier-Williams (utilizado para quantificar o SO₂), método iodométrico (utilizado para quantificar o SO₂), cocção, teste de resistência. Em peixes, são realizados o teste de descongelamento (dripping), teste rápido de histamina. Essas análises são realizadas, desde a recepção, passando pelas linhas de processamento, embalagem até a expedição do produto. De forma geral, durante o estágio foi possível correlacionar os conhecimentos teóricos adquiridos em disciplinas como Processamento do Pescado, Higiene e Controle de Qualidade do Pescado, Tecnologia do Frio e Calor, Microbiologia do Pescado com a vivência prática de uma indústria. E juntamente a isso, identificar as competências e habilidades necessárias para indivíduos que queiram trabalhar em uma indústria de pescado.

Palavras-chave: Estágio. Indústria de beneficiamento. Qualidade do Pescado.