

GASTROTECNIA: ARMAZENAMENTO E DESCONGELAMENTO DE ALIMENTOS COMO FERRAMENTA DE CONTROLE DE QUALIDADE

XXXI Encontro de Iniciação à Docência

Marcos Paulo Soares Moura, Leandro Tiago de Paiva Oliveira, Isaqui de Oliveira Silva, Tereza Carlas da Nobrega Araújo Garcez, Regina Maria Silva Bastos, Eveline de Alencar Costa

O objetivo do trabalho é abordar as técnicas de armazenamento e descongelamento de alimentos como atividade extensionista, incluída na disciplina de Gastrotecnia, conforme curricularização da extensão pelo novo PPC do Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal do Ceará. As técnicas são comumente executadas na Escola de Gastronomia Autossustentável (EGA), cadastrada como projeto de extensão do programa Gastronomia Social no Jardim da Gente. Nesta escola, acontecem cursos gratuitos de gastronomia para a comunidade do Grande Bom Jardim. A seguir serão detalhados os procedimentos realizados na EGA como ferramenta de controle de qualidade e vivência prática da Gastrotecnia: O armazenamento é realizado em temperatura ambiente ou sob baixas temperaturas. Dentre os alimentos que precisam ficar sob refrigeração citamos: lacticínios, as carnes e hortifrutigranjeiros, porém dispostos separadamente, de forma a evitarem a contaminação; e sob congelamento: carnes, aves e alimentos preparados. Os alimentos armazenados em temperatura ambiente são: cereais, leguminosas secas, condimentos, farináceos e óleos, estocados em almoxarifado ou despensas, livre de umidade e com ventilação adequada, sobre prateleiras limpas e organizados seguindo a regra do “primeiro que vence, primeiro que sai” (PVPS). Os alimentos que precisam ser descongelados de forma segura são colocados sob refrigeração (dentro de recipientes para preservar as condições sensoriais e evitar contaminação cruzada), pelo menos 24h antes do preparo, a depender da quantidade. Os insumos que não utilizados na sua totalidade são habitualmente retirados da embalagem original e etiquetados antes do armazenamento, contendo informações sobre o nome do produto e prazo de consumo. Tais atividades proporcionam ao monitor da disciplina de Gastrotecnia a oportunidade de acompanhar as práticas nesse espaço e orientar os demais discentes para a execução das mesmas como ferramenta de controle de qualidade.

Palavras-chave: Gastronomia. Segurança de alimentos. Preparo de alimentos.