

PERFIL PROFISSIONAL



OPERADOR/A DE TRANSFORMAÇÃO DO PESCADO

Publicação e atualizações

Publicado no Despacho n.º13456/2008, de 14 de Maio, que aprova a versão inicial do Catálogo Nacional de Qualificações.

1ª Actualização publicada no Boletim do Trabalho do Emprego (BTE) nº 3 de 22 de janeiro de 2013 com entrada em vigor a 22 de abril de 2013.

2ª Actualização publicada no Boletim do Trabalho do Emprego (BTE) nº 17 de 08 de maio de 2014 com entrada em vigor a 08 de maio de 2014.

3ª Actualização publicada no Boletim do Trabalho do Emprego (BTE) nº 39 de 22 de outubro de 2017 com entrada em vigor a 22 de outubro de 2017.

4ª Actualização publicada no Boletim do Trabalho do Emprego (BTE) nº 38 de 15 de outubro de 2019 com entrada em vigor a 15 de outubro de 2019.

5ª Actualização publicada no Boletim do Trabalho do Emprego (BTE) nº 19 de 22 de maio de 2020 com entrada em vigor a 22 de maio de 2020.

6ª Actualização publicada no Boletim do Trabalho do Emprego (BTE) nº 27 de 22 de julho de 2020 com entrada em vigor a 22 de julho de 2020.

QUALIFICAÇÃO: OPERADOR/A DE TRANSFORMAÇÃO DO PESCADO

DESCRIÇÃO GERAL: Executar tarefas inerentes ao manuseamento, à preparação, conservação e transformação, bem como apresentação e comercialização do pescado, tendo em conta critérios higio-sanitários e de qualidade dos produtos.

ATIVIDADES

1. Preparar e organizar o trabalho a realizar, tendo em conta as orientações recebidas e os critérios higio-sanitários e de qualidade dos produtos.

- 1.1. Analisar as tarefas a realizar, a fim de identificar as matérias-primas, os produtos auxiliares, os equipamentos e os utensílios necessários;
- 1.2. Preparar o posto de trabalho e selecionar os equipamentos e os utensílios necessários à execução das tarefas.

2. Executar tarefas inerentes ao manuseamento e conservação do pescado, utilizando os métodos e as técnicas de refrigeração, congelação, fumagem, secagem e salga, conserva e pré-cozinhados, tendo em conta critérios higio-sanitários e de qualidade dos produtos.

3. Executar tarefas inerentes à comercialização do pescado fresco, congelado, fumado, salgado e seco, tendo em conta critérios higio-sanitários e de qualidade dos produtos.

- 3.1. Executar as operações de apresentação, processamento e embalagem;
- 3.2. Efetuar o controlo da qualidade dos produtos utilizando métodos sensoriais;
- 3.3. Planificar e executar as tarefas diárias de manutenção, higienização, gestão de stocks e atendimento de clientes inerentes a um local de venda.

4. Executar tarefas inerentes aos processos de preparação industrial do pescado, com vista à obtenção de produtos congelados e ultracongelados, fumados, salgados e secos, conservas, pré-cozinhados, entre outros, tendo em conta critérios higio-sanitários e de qualidade dos produtos.

- 4.1. Executar as operações inerentes ao processo congelação e ultra-congelação do pescado, utilizando os métodos e as técnicas de congelação;
- 4.2. Executar as operações inerentes ao processo de fumagem de pescado, a quente e a frio, utilizando os métodos e as técnicas de fumagem;
- 4.3. Executar as operações inerentes aos processos de salga e seca de pescado, utilizando os métodos e as técnicas de seca, salga, salga e seca;
- 4.4. Executar as operações inerentes ao processo de apertização de pescado, utilizando os métodos e as técnicas de processamento e conservação de apertizados;
- 4.5. Executar as operações inerentes ao processo de preparação de pré-cozinhados, utilizando os métodos e as técnicas de processamento, confeção e conservação de pré-cozinhados;
- 4.6. Efetuar o controlo da qualidade dos produtos obtidos, utilizando métodos sensoriais, físicos, químicos e microbiológicos.

5. Proceder à limpeza e conservação do posto de trabalho e dos utensílios e equipamentos utilizados.

6. Organizar e efetuar a gestão espacial, de equipamentos e de artigos em armazém.

COMPETÊNCIAS

SABERES

Conhecimentos de:

1. Caracterização e organização da indústria do pescado.
2. Tecnologia das matérias-primas.
3. Técnicas de planeamento e organização do trabalho.
4. Técnicas de apresentação comercial do pescado.
5. Higiene e segurança alimentar.
6. Ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho.
7. Qualidade aplicada à indústria alimentar.
8. Controlo de qualidade em processos de transformação de pescado.

Conhecimentos aprofundados de:

9. Métodos e técnicas de preparação do pescado refrigerado e congelado.
10. Métodos e técnicas de preparação de congelados.
11. Métodos e técnicas de preparação de fumados.
12. Métodos e técnicas de preparação de produtos salgados e secos.
13. Métodos e técnicas de preparação de conservas.
14. Métodos e técnicas de preparação de pré-cozinhados.
15. Métodos e técnicas de embalagem e rotulagem de pescado e seus derivados.
16. Tecnologia dos equipamentos e utensílios utilizados em processos de transformação de pescado.
17. Tecnologia dos equipamentos e utensílios utilizados na embalagem e rotulagem de pescado e seus derivados.

SABERES-FAZER

1. Identificar as diferentes espécies de pescado com valor comercial.
2. Identificar a composição e o valor alimentar do pescado.
3. Aplicar procedimentos corretos na manipulação do pescado.
4. Aplicar técnicas de avaliação físico-sensorial da qualidade do pescado.
5. Identificar fatores de alteração do pescado e relacioná-los com processos de conservação.
6. Identificar normas e procedimentos de funcionamento das indústrias de transformação de pescado.
7. Aplicar métodos e técnicas de controlo de qualidade em processos de transformação de pescado.
8. Aplicar técnicas de planeamento e organização do trabalho.
9. Aplicar técnicas de apresentação comercial do pescado.
10. Aplicar métodos e técnicas de preparação de pescado refrigerado e congelado.
11. Aplicar métodos e técnicas de preparação de congelados.
12. Aplicar métodos e técnicas de preparação de fumados.
13. Aplicar métodos e técnicas de preparação de produtos salgados e secos.
14. Aplicar métodos e técnicas de preparação de conservas.
15. Aplicar métodos e técnicas de preparação de farinhas e óleos de peixe.
16. Aplicar métodos e técnicas de preparação de pré-cozinhados.
17. Aplicar métodos e técnicas de embalagem e rotulagem de pescado e seus derivados.
18. Identificar e utilizar os equipamentos e utensílios adequados aos processos de transformação de pescado.
19. Identificar e utilizar os equipamentos e os utensílios adequados à embalagem e rotulagem de pescado e seus derivados.
20. Identificar e utilizar os equipamentos e os utensílios adequados aos processos de preparação industrial do pescado (produtos congelados e ultra-congelados, fumados, salgados e secos, conservas, pré-cozinhados, entre outros).
21. Identificar os produtos e os cuidados a ter nas operações de limpeza do posto de trabalho, dos utensílios e dos equipamentos utilizados.

22. Aplicar as normas de higiene e segurança alimentar.
23. Aplicar as normas de ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho.
24. Aplicar as normas de qualidade na indústria alimentar.

SABERES-SER

1. Demonstrar iniciativa no sentido de encontrar soluções adequadas na resolução dos problemas.
2. Demonstrar capacidade para trabalhar em equipa e cooperar para objetivos comuns.
3. Adaptar-se a diferentes contextos organizacionais e a novas tecnologias.