

**SEÇÃO:** Painel

**ÁREA:** Alimentos

**NÍVEL DO CURSO:** Ensino Técnico Integrado

### **Acompanhamento dos procedimentos para obtenção de produtos fracionados em um supermercado**

Calandra Regina Zotti, Giniani Carla Dors  
IFC - Campus Concórdia  
Técnico em Alimentos  
E-mail de contato: [giniani.dors@ifc-concordia.edu.br](mailto:giniani.dors@ifc-concordia.edu.br)

O fracionamento de produtos alimentícios são operações que resultam na divisão do alimento sem alterar a sua composição original. A área de alimentos fracionados em supermercados vem crescendo e sendo cada vez mais valorizada, pois o consumidor, pela correria do dia a dia, prefere comprar o produto já fatiado e embalado. Porém, para trabalhar com estes produtos, é necessário um planejamento e acima de tudo qualificação profissional, pois os mesmos oferecem riscos ao consumidor uma vez que há uma excessiva manipulação dos gêneros alimentícios. O objetivo deste trabalho foi acompanhar o processamento dos alimentos fracionados em um supermercado a partir da recepção até a comercialização. Para tanto, primeiramente, procurou-se conhecer o local onde era feita a atividade, o açougue, compreendendo de uma área de manipulação de carnes, duas câmaras frias, sala de utensílios e área de fracionamento. Posteriormente, acompanhou-se todo o processo: recebimento dos produtos vindos das agroindústrias processadoras, fracionamento dos produtos, embalagem, área de venda ou estoque (câmara fria). Foi possível perceber que para termos na mesa um produto de qualidade, é muito importante que se tenha higiene adequada na elaboração dos mesmos, através de um rigoroso controle de qualidade. São várias ações que juntas tornam possível a manipulação de um alimento livre de contaminações, contribuindo dessa forma para alimentos seguros.

**Palavras-chave:** Qualidade. Higiene. Manipulação.