



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO DELTA DO PARNAÍBA
CAMPUS MINISTRO REIS VELLOSO

RESOLUÇÃO CONSUNI N° 51/2023 DE 13 DE JULHO DE 2023

Aprova o Procedimento Operacional Padrão (POP) da Estação de Aquicultura da Universidade Federal do Delta do Parnaíba.

O REITOR DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO DELTA DO PARNAÍBA e PRESIDENTE DO CONSELHO UNIVERSITÁRIO - CONSUNI, no uso de suas atribuições, tendo em vista decisão do mesmo Conselho em reunião de 12 de julho de 2023, e considerando:

- O Processo nº 23855.004532/2023-55

RESOLVE:

Art. 1º Aprovar, na forma do parecer do relator, o Procedimento Operacional Padrão (POP) da Estação de Aquicultura, da Universidade Federal do Delta do Parnaíba, conforme processo acima mencionado.

Art. 2º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação, conforme disposto no Parágrafo Único, do art. 4º, do Decreto nº 10.139, de 28 de novembro de 2019, justificando-se a urgência na excepcionalidade operacional da atividade administrativa e a necessidade de sua regulamentação.


João Paulo Sales Macedo
Reitor



UNIVERSIDADE FEDERAL DO DELTA DO PARNAÍBA – UFDPAr

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO (POP)

TÍTULO: BENEFICIAMENTO E PROCESSAMENTO DE PESCADOS

POP Nº	VERSÃO	SUBSTITUI POP Nº	UNIDADE	SUBUNIDADE	PÁGINA
ESTAQ 15.008	A	Não Aplicável (N.A.)	ESTAQ	Não Aplicável (N.A.)	1 de 6
ELABORADO POR: Sandra Helena de Mesquita Pinheiro Data: 30/11/2022			APROVADO POR: Josenildo de Souza e Silva Data: 23/02/2023		
TREINAMENTO: Até 13/08/2023		VIGENTE A PARTIR DE: 13/07/2023		VALIDADE: 07/2025	

A – OBJETIVO

Estabelecer procedimentos para o beneficiamento e processamento de pescados na Estação de Aquicultura da Universidade Federal do Delta do Parnaíba (UFDPAr).

B – ALCANCE

- Estação de Aquicultura (ESTAQ);
- Coordenação do Curso de Engenharia de Pesca.

C – RESPONSABILIDADES

C.1. Coordenador da Estação de Aquicultura

a) Realizar as etapas de beneficiamento e processamento de pescados e derivados na Estação de Aquicultura, conforme o estabelecido neste procedimento.

C.2. Técnico

- a) Estabelecer toda a logística de preparo da infraestrutura da sala de beneficiamento e processamento de pescados;
- b) Organizar o material necessário para a atividade de beneficiamento e processamento de pescados;
- c) Coordenar e manusear a atividade de beneficiamento e processamento de pescados.

C.3. Estagiários e pessoal operacional

a) Auxiliar os técnicos no manuseio dos peixes para o preparo do abate, evisceração, limpeza, embalagem e acondicionamento na sala de beneficiamento e processamento de pescados.

D – DEFINIÇÕES E SIGLAS

D.1. DEFINIÇÕES

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO (POP)	UFDPAr	Pág.: 2 de 6
TÍTULO: BENEFICIAMENTO E PROCESSAMENTO DE PESCADOS		Nº: ESTAQ 15.008/A

a) Abate: conjunto de procedimentos técnicos e científicos que garantem o bem-estar dos animais desde a despesca dos peixes até a limpeza no frigorífico.

a.1) São práticas e procedimentos que reduzam o estresse ao mínimo e evitam o sofrimento durante o pré-abate e abate. Isto significa minimizar ou eliminar a ansiedade, a dor e a angústia associadas ao término da vida dos peixes. Na ESTAQ da UFDPAr é realizada a técnica de imersão no gelo, método mais usado no país e pode demorar até cerca de 20 minutos para a perda da consciência;

b) Beneficiamento: processo de agregar valor ao pescado, seguindo as orientações técnicas para uma boa produção e comercialização. Para o beneficiamento do pescado na ESTAQ, a equipe é responsável pelas etapas de lavagem, limpeza inicial, retirada de escamas e vísceras dos pescados;

c) Processamento: tem por finalidade a conservação do produto, além de conferir-lhe determinadas qualidades sensoriais, como o sabor, a textura e, principalmente, a coloração branca ou rósea atraente. As etapas necessárias para o processamento do pescado são: processamento propriamente dito, trituração e mistura, cura, embutimento, cozimento, resfriamento, depelagem e filetagem.

D.2. SIGLAS

a) ESTAQ: Estação de Aquicultura;

b) LABEP: Laboratório de Beneficiamento e Processamento do Pescado;

c) UFDPAr: Universidade Federal do Delta do Parnaíba.

E – MATERIAIS E EQUIPAMENTOS

E.1. MATERIAIS

a) Aventais descartáveis;

b) Baldes de plásticos de 20 a 50L;

c) Basquetas de plásticos brancas;

d) Descamadores;

e) Facas;

f) Gelo;

g) Luvas descartáveis;

h) Mesas inox pra evisceração;

i) Mesas inox para cortes;

j) Sacos de plásticos de 20 a 50L;

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO (POP)	UFDPAr	Pág.: 3 de 6
TÍTULO: BENEFICIAMENTO E PROCESSAMENTO DE PESCADOS		Nº: ESTAQ 15.008/A

- k) Sal;
- l) Tábuas de plástico ou inox;
- m) Toucas descartáveis.

E.2. EQUIPAMENTOS

- a) Balança de precisão;
- b) Balança digital, inclusive balança reserva;
- c) Freezers;
- d) Geladeiras;
- e) Lava botas;
- f) Máquina de fabricar gelo;
- g) Pediluvio;
- h) Pias para lavagem de mãos;
- i) Tanques inox para recepção;
- j) Tanques inox para abate no gelo.

F – PROCEDIMENTOS

1. Informações Gerais

1.1. O beneficiamento e processamento do pescado é realizado dada a necessidade de esvaziamento dos tanques escavados, doação e utilização pelo restaurante universitário da UFDPAr.

1.2. Os métodos de abate possuem influência direta na qualidade do pescado e são recomendados de acordo com a espécie que se deseja trabalhar. Além disso, procedimentos anteriores ao abate realizados de forma adequada, influenciam diretamente na qualidade do produto final e precisam ser observados.

2. Procedimentos antes de realizar o beneficiamento e processamento do pescado

2.1. Organizar e disponibilizar com prontidão a equipe técnica (estagiários, técnico e pessoal operacional) em despesca, transporte e abate.

2.2. Elaborar/realizar o plano operacional da despesca, transporte e abate, contendo as atividades, metas, responsáveis pelo grupo de apoio e prazos.

2.3. Os locais de recepção e armazenamento precisam estar limpos e serem construídos de materiais que possam facilitar a limpeza rapidamente para proteger o pescado da deterioração e contaminação.

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO (POP)	UFDPAr	Pág.: 4 de 6
TÍTULO: BENEFICIAMENTO E PROCESSAMENTO DE PESCADOS		Nº: ESTAQ 15.008/A

2.4. Verificar a disponibilidade de todos os materiais e/ou o perfeito uso/funcionamento dos equipamentos necessários para facilitar a prática da atividade de beneficiamento e processamento.

2.5. Realizar no dia anterior ao abate, a limpeza, assepsia e a higienização da área de beneficiamento e processamento dos equipamentos e materiais que serão utilizados nessa atividade.

2.6. Utilizar água potável para a lavagem do estabelecimento, elaboração de produtos e fabricação de gelo.

2.7. Realizar a limpeza e higienização das superfícies que entram em contato com o pescado.

3. Execução do beneficiamento e processamento do pescado

3.1. Preparar a sala de beneficiamento e processamento do pescado da ESTAQ, observando os itens abaixo:

3.1.1. Manutenção e conservação das instalações, equipamentos e utensílios.

3.1.2. Higiene das instalações, equipamentos e utensílios.

3.1.3. Procedimento de evisceração e descamação.

3.1.4. Controle da temperatura do pescado e reposição de gelo.

3.1.5. Disponibilidade de água hiperclorada corrente (5ppm).

3.2. O recebimento da matéria-prima precisa ser sempre observado pela equipe de controle e o encarregado da recepção que analisam os aspectos sensoriais (sabor, consistência, odor, etc.) e higiênicos, preenchendo os mapas de recepção de matéria-prima, bem como inspecionando os veículos, que precisam ter as suas portas lavadas antes do descarrego.

3.3. Para os manipuladores exige-se:

3.3.1. Proceder com a lavagem das mãos desde o antebraço até a ponta dos dedos, e é conveniente utilizar uma esponja para as unhas.

3.3.2. Secar as mãos com toalhas de papel descartável e nunca usar toalha de pano.

3.3.3. Manter as unhas cortadas, limpas e sem esmalte.

3.3.4. Os cosméticos, pinturas e joias não são permitidos.

3.3.5. Usar as toucas de maneira que contenham o cabelo para não contaminar o produto que está sendo beneficiado/processado.

3.3.6. Usar vestimenta adequada.

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO (POP)	UFDPAr	Pág.: 5 de 6
TÍTULO: BENEFICIAMENTO E PROCESSAMENTO DE PESCADOS		Nº: ESTAQ 15.008/A

3.3.7. Não comer e nem beber quando estiver realizando a atividade, pois restos de comida podem cair e contaminar o produto.

3.3.8. É proibido fumar nos locais de beneficiamento/processamento do pescado.

3.4. O gelo é produzido com água potável de melhor qualidade, com registro em órgão competente e o seu transporte e manuseio são efetuados dentro de padrões sanitários.

3.4.1. A quantidade de gelo a ser utilizada dependerá da temperatura ambiente e da quantidade de pescado a refrigerar.

3.4.2. Recomenda-se utilizar entre 50-100% de gelo em relação ao pescado.

3.4.3. Existem diversos tipos de gelo (em escama, moído, em barra, etc.), sendo importante o contato íntimo com o pescado.

3.4.3.1. O tipo de gelo utilizado na ESTAQ é em escama.

3.5. Para a etapa do beneficiamento, é de grande importância que o procedimento seja realizado de forma adequada e dentro da legislação vigente, minimizando riscos de descaracterização e contaminação do produto e agravos à saúde do consumidor.

3.6. O volume de peixe recebido, é pesado e destinado ao beneficiamento e processamento no período. Em seguida, é destinado para um tanque de recepção e beneficiamento imediato.

3.7. Na sequência, encaminha-se para a evisceração os peixes que não apresentarem lesões, deformações ou rupturas.

3.7.1. Para a evisceração utilizar facas de aço inoxidável.

3.7.2. Inicialmente, para cada peixe, fazer um corte na parte ventral do pescado para possibilitar a retirada de suas vísceras manualmente.

3.7.3. Em seguida, lavar a superfície e cavidade abdominal dos peixes com água gelada e hipoclorada (2mg a 5mg de cloro por litro de água) para remoção de conteúdo remanescente de escama, tecido e gordura visceral.

3.7.4. Após limpar o pescado, acondicionar em monoblocos com gelo e/ou em freezers para expedição. Alternativamente, poderá ser encaminhado ao setor de cortes e filetagem para ampliação do leque de produtos solicitados por esta unidade.

3.8. Após a evisceração, o peixe pode ser encaminhado para o setor de filetagem, cortes para elaboração de postas e produtos espalmados.

3.9. Quando o processamento inclui a filetagem do pescado, esta etapa é realizada em um setor específico, climatizado e separada da área de evisceração.

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO (POP)	UFDPAr	Pág.: 6 de 6
TÍTULO: BENEFICIAMENTO E PROCESSAMENTO DE PESCADOS		Nº: ESTAQ 15.008/A

3.9.1. Nesse caso, os manipuladores necessitam de treinamento para realizarem os cortes que resultarão nas exigências para cumprimento do que foi solicitado à unidade de beneficiamento e processamento da ESTAQ.

G – REFERÊNCIAS

- Protocolo de Beneficiamento e processamento de pescado – Estação de Aquicultura/UFDPAr.

H - ANEXOS

Não Aplicável (N.A.)

I – HISTÓRICO

ITEM	ALTERAÇÃO
Não Aplicável (N.A.)	Não Aplicável (N.A.)

