



Tema:

Armazenamento de matérias-primas

Trabalho elaborado por:

Adriana Barrau nº1

Inês Pinto nº6

Armazenamento de matérias-primas:

- ✓ Economato ou despensa;
- ✓ Despensa de “Mercearia”;
- ✓ Despensa de Batatas e Cebolas;
- ✓ Despensa de Bebidas;
- ✓ Despensa de Produtos de Limpeza;
- ✓ Zona de frio;
- ✓ Refrigeração;
- ✓ Conservação de Congelados;
- ✓ Congelação Artesanal.



Para que os alimentos possam ser ingeridos com segurança, devem ser armazenados nas condições adequadas, estas condições não dependem só da natureza do produto mas sim também do tempo de conservação que se pretende,

- **Antes do armazenamento:**

Todos os produtos devem ser retirados das embalagens exteriores que os acompanham, tendo especial atenção nos seguintes casos particulares.

- ✓ Congelados: pode manter-se a caixa exterior, para assim facilitar a sua arrumação na câmara de congelação;
- ✓ Bacalhau: depois de verificado, deve ser mantido na embalagem de origem;
- ✓ Produtos de pequenas dimensões: podem ser mantidos na embalagem de origem.

- **Algumas regras de armazenamento:**

- ✓ Os locais de armazenagem devem permanecer sempre limpos e organizados;
- ✓ Todos os produtos alimentares devem estar organizados por famílias;
- ✓ Os géneros devem ser armazenados no mais curto espaço de tempo, após a recepção do produto;
- ✓ Todos os rótulos de origem devem ser mantidos junto aos produtos alimentares, desde a sua recepção até ao seu uso para a confecção;
- ✓ É proibido colocar produtos alimentares directamente no chão;
- ✓ As prateleiras deverão ser de aço inoxidável e estar afastadas das paredes, no mínimo 10cm;
- ✓ Deve manter-se uma vigilância de todos os produtos armazenados.

- Economato ou Despensa

O armazenamento no economato idealmente devia ser efectuado com várias despensas, para assim nunca se a oportunidade de misturar alimentos de famílias diferentes, como na maioria das unidades hoteleiras e de restauração isso não é possível devem então ficar todos na despensa destinada a esse fim, tendo sempre o cuidado de separar os produtos nas suas famílias e afastando o mais possível os produtos que não são alimentares.

Dando especial atenção aos produtos de limpeza e desinfecção, que têm obrigatoriamente que ser guardados num compartimento separado para evitar o perigo de contaminação ou envenenamento.

Para evitar acidentes devemos planejar o nosso trabalho com base nas seguintes normas:

- ✓ A limpeza do economato deve estar incluída no quadro de limpeza geral das instalações;
- ✓ As portas e janelas deverão permanecer sempre fechadas;
- ✓ Os volumes mais pesados devem estar nas prateleiras mais baixas;
- ✓ Caso não seja possível colocar as batatas e cebolas num compartimento separado estas devem ser colocadas o mais afastadas possível dos outros alimentos e sempre em plano inferior;
- ✓ Certos produtos não alimentares, podem ser armazenados no economato desde que estejam fisicamente separados dos produtos alimentares.



- Despensa de “Mercearia”

Esta zona deverá ser fresca, seca, bem ventilada e protegida da entrada de pragas, pois é aqui que se irão armazenar os produtos secos, tais como enlatados, farinhas, açúcar, bolachas, ou seja alimentos não perecíveis, para uma melhor armazenagem e protecção dos alimentos, estes não devem ser empilhados.

Tendo ainda especial cuidado com azeite e óleos pois devem ser guardados ao abrigo da luz solar.

- Despensa de Batatas e Cebolas

Ao possuírem muito pó ou terra, as batatas e cebolas constituem uma das maiores fontes de microorganismos, não tomando as devidas precauções, facilmente estes microorganismos serão transmitidos a outros alimentos.

Por esse motivo as batatas e as cebolas devem ser armazenadas separadamente de outros géneros alimentícios, devendo assim manterem-se nos sacos originais, se possível espalhadas para facilitar o arejamento das mesmas e não devem ser colocadas em estrados de madeira, mas sim em estrados de outros materiais como por exemplo o plástico. Deve ser realizada a rotação de stocks.

- Despensa de Produtos de Limpeza

Nesta zona é proibida a presença de qualquer produto alimentar, pois todos os produtos químicos de limpeza e desinfecção devem ser armazenados num compartimento separado e devidamente assinalado.

- Zona de Frio

Com base em alguns princípios todos os alimentos necessitam de frio para a sua conservação, sendo assim devem ser colocados em câmaras frigoríficas ou de conservação de congelados.

Alguns Princípios:

- ✓ As portas das câmaras devem permanecer o mínimo de tempo possível abertas;
- ✓ As câmaras não devem estar demasiado cheias, de modo a permitir uma boa circulação de ar á volta dos produtos;
- ✓ O equipamento de frio deve estar colocado em áreas bem ventiladas, longe da zona de confecção ou da luz solas directa;
- ✓ Os alimentos refrigerados e os congelados devem manter-se sempre á mesma temperatura, ou seja, a sua cadeia de frio nunca deve ser interrompida;
- ✓ É obrigatório o preenchimento diário da ficha de registo das temperaturas das câmaras, que deverá ser executado de manhã, antes da sua abertura e no final do dia.



- Refrigeração (Regras)

- ✓ As câmaras devem ser higienizadas pelo menos uma vez por semana, tendo o cuidado de serem limpas no momento em caso de derrames;
- ✓ Os alimentos que necessitem de refrigeração devem ser conservados a temperaturas entre 0 e 5 graus;
- ✓ Os alimentos confeccionados devem ser, obrigatoriamente, colocados na prateleira superior;
- ✓ As prateleiras intermédias são reservadas para carnes e pescado;
- ✓ Hórtícolas, carnes e peixes devem ser armazenados separadamente;
- ✓ Os vegetais devem ser colocados nas prateleiras inferiores, ou em gavetas próprias, caso existam;
- ✓ As preparações frias devem ser também embaladas e guardadas o mais rapidamente possível;
- ✓ Os alimentos confeccionados não devem ser guardados quentes, devem ser arrefecidos e guardados em embalagens com tampa ou cobertos com película aderente;
- ✓ Os alimentos em fase de descongelação devem ser colocados na parte inferior do frigorífico, devidamente embalados e acondicionados.

NOTA:

É muito importante que os alimentos crus não entrem em contacto com os alimentos confeccionados.

- Conservação de Congelados (Regras)

- ✓ As câmaras devem ser higienizadas pelo menos uma vez por mês;
- ✓ As embalagens devem apresentar-se íntegras, sem gelo solto no interior e devidamente rotulados;
- ✓ Os alimentos que necessitem de ser conservados congelados devem ser armazenados a temperaturas inferiores a 18 graus negativos;
- ✓ Os alimentos devem estar devidamente acondicionados de forma a evitar processos de deterioração;
- ✓ A arrumação deve ser feita de modo a respeitar o carregamento limite do equipamento e sem comprimir demasiado as embalagens;
- ✓ A descongelação deve ser feita regularmente, de modo a prevenir a formação de gelo no interior do equipamento.

NOTA:

Uma vez descongelados, os produtos não podem ser congelados novamente.



- Congelação Artesanal

Esta prática é de risco, pois é um processo que consiste em congelar na unidade um alimento que foi comprado fresco, ou seja, as câmaras não congelam os alimentos com rapidez suficiente, podendo assim haver um desenvolvimento bacteriano.

Excepcionalmente, poder-se-á realizar a congelação artesanal, sendo necessário seguir determinadas precauções, tais como:

- ✓ Apenas poderá congelar-se carne e peixe caso estes não estejam picados, e estejam em perfeito estado aparente de frescura;
- ✓ Os produtos a congelar deverão ser divididos em pequenas peças, com peso não superior a 2,5kg;
- ✓ A tarefa deverá ser realizada com a máxima higiene, as mãos devem estar lavadas e os utensílios bem higienizados;
- ✓ É proibido empilhar alimentos a congelar para que a congelação seja mais rápida e eficaz;
- ✓ É obrigatória a etiquetagem ou rotulagem dos produtos congelados;
- ✓ A data limite de utilização de um produto congelado artesanalmente é de 15 dias, contado a partir do dia seguinte à congelação;
- ✓ É proibida a congelação de qualquer produto previamente confeccionado ou transformado, bem como laticínios ou sobremesas.

NOTA: Uma vez congelados, os alimentos não podem ser recongelados.