

FRIGORÍFICO

FICHA TÉCNICA

Setor da Economia: terciário

Ramo de Atividade: comércio

Tipo de Negócio: frigorífico

Produtos Ofertados/Produzidos: carnes bovina, suína e embutidos

Investimento inicial: 200mil reais

Área: 300m²

APRESENTAÇÃO

Dar um tratamento frigorífico à carne bovina é agregar a ela valor mercadológico. De produto altamente perecível, passa a ter maior durabilidade e qualidade. A partir do momento em que o animal passa por um processo correto de abate e beneficiamento se tem a garantia de procedência da carne, identificação do produto e maior segurança ao consumidor.

Na memória do consumidor existem registros que o levam a associar o alimento à saúde. Há muitos abatedouros clandestinos que expõem a carne a sérios riscos de contaminação, o que gera uma insegurança àquele cliente que deixa de comprar um produto devidamente inspecionado.

MERCADO

Tornar-se um especialista de produto ou linha de produto é a mais comum das práticas comerciais. Você pode variar a linha de produtos no seu frigorífico e ser especialista em um, por exemplo: carne bovina. O especialista de produto goza de prestígio pela qualidade e variedade, mas deve tomar cuidado, pois sua posição pode se fragilizar em função de oscilações no mercado, ou de mudanças na preferência de seus consumidores, ou mesmo decorrente da evolução tecnológica. O empreendedor não pode se esquecer que os clientes não compram produtos, mas necessidades por eles satisfeitas. Dizendo de outra maneira, clientes não compram exatamente carne, mas sim o prazer em degustá-la. É o problema que Theodore Levitt denominava de "miopia de produto".

Uma boa sugestão na definição do rumo que seu empreendimento vai tomar é encontrar um nicho. É importante especializar-se e, claro, não descuidar das outras competências da gestão. Os clientes de um frigorífico são as casas comerciais que vendem carnes (açougues, supermercados, butiques de carnes, etc.) e estabelecimentos industriais que utilizam a carne como matéria-prima (indústrias de linguiças e embutidos).

Os fornecedores são os produtores de gado e criadores de suínos, ovinos e caprinos. Na hora de selecioná-los dedicar especial atenção quanto ao método de criação dos animais.

O concorrente pode servir de parâmetro. Visite-os e verifique tudo: qualidade, quais são os serviços que oferecem, preços, horário de funcionamento, número de empregados, tipo de instalação e principalmente o grau de satisfação dos clientes.

LOCALIZAÇÃO

O local deve oferecer infra-estrutura adequada e condições que propiciem o desenvolvimento do frigorífico. É fundamental avaliar a facilidade do acesso considerando a entrada de insumos e expedição de produtos acabados. Procure instalar-se em pólos industriais específicos ou mais próximo dos insumos.

As atividades econômicas da maioria das cidades são regulamentadas pelo Plano Diretor Urbano (PDU). É essa Lei que determina o tipo de atividade que pode funcionar em determinado endereço. A consulta de local junto à Prefeitura é o primeiro passo para avaliar a

implantação de seu frigorífico. Na Prefeitura de Vitória o PDU é fornecido a partir de consulta no site.

ESTRUTURA

Pontos que devem ser observados na composição estrutural do frigorífico:

a) No "lay out" observar:

- direção dos ventos - evitar odores, contaminação e poeira;
- posição do sol - iluminação aproveitada ao máximo;
- mesas e processadores afastados de paredes com calor solar;
- inclinação do terreno - nível do piso da área de processo superior ao da saída de efluentes;
- locais de acesso - tráfego livre;
- aspectos de segurança - sistema de refrigeração;
- isolamento de tratamento de água;
- normas para instalações hidráulicas, tamanho dos compartimentos, escadas, esgoto, iluminação, especificações para refeitório, ambulatório.

b) O prédio para processamento:

- deve obedecer as secções e dimensões mínimas conforme as normas sanitárias;
- deve ter áreas pré-estabelecidas para armazenagem de matéria prima, lavagem, corte, resfriamento, embalagem, armazenagem de produto, expedição, etc.
- Piso resistente, impermeável, com dreno, não escorregadio, como por exemplo, o ladrilho cerâmico com saliências;
- Impermeabilização da laje abaixo do ladrilho com resinas, cimento ou epóxi;
- Cantoneiras de perfil curvo;
- Inclinação de 1% na direção dos ralos, afastados da parede, que permitam passagem de resíduos sólidos, grelhas removíveis, paralelas e com coletor comum;
- Paredes lisas, laváveis, azulejo fixado em cimento, tinta epóxi, tinta a óleo, cor clara, com cantoneiras.
- Teto com altura para boa iluminação, ventilação, liso, pintado com tinta impermeável, clara e lavável;
- Ventilação: umidade relativa do ar de 30 a 70% e temperatura de 20 a 25°C que evita fonte de contaminação.
- Iluminação natural de até 1/5 da área total do piso em janelas, clarabóias e portas. Se artificial, com 250 a 1000 luzes.
- Geral: evitar compartimentos pequenos, colunas e vãos desnecessários, separações físicas para funcionários e material;
- Controle de infestação de insetos e roedores: químico (fumegantes) e preventivo (telas, lixo, saneamento local, evitar frestras, inspeção das partes e dedetização).

EQUIPAMENTOS

Os equipamentos básicos são:

- Câmaras frigoríficas;
- Tanques de inox;
- Lavadoras rotativas;
- Equipamento para víceras;
- Separador manual de mandíbula;
- Equipamento para retirar o couro;
- Plataformas elevatórias e fixas;
- Serras elétricas;
- Calhas, chutes, guias para caixas;
- Corte suínos;
- Desossa bovinos;
- Desossa suínos;
- Calha respringos;

- Dispositivos acessórios;
- Mesas transportadoras, transportador de Bandeja, de arraste, roletes, de retorno superior, walking-beam;
- Trilhos aéreos e helicoidais;
- Balanças eletrônicas de grande porte com etiquetadora;
- Utensílios em geral (mesas, bancadas, facas, carrinhos manuais de inox);
- Móveis e equipamentos de escritório (computador, impressora, cadeiras, escrivaninha, e etc.).

INVESTIMENTOS

O investimento varia muito de acordo com o porte do empreendimento e do quantitativo de que dispõe o investidor. Considerando um frigorífico de pequeno porte, voltado para a produção em série, montado numa área de 300m², será necessário um investimento de R\$200mil aproximadamente.

Obs.: os valores apresentados são indicativos e servem de base para o empresário decidir se vale ou não a pena aprofundar a análise de investimento.

Investindo em INFORMATIZAÇÃO

Uma empresa informatizada tem grandes chances de sair na frente do concorrente. Além de facilitar os processos, garantem a segurança na tomada de decisões, melhora a produtividade e diminui os gastos.

Escolha um projeto abrangente que atenda toda a empresa, desde o gerenciamento de conteúdo para websites, até os controles administrativos (financeiro, estoque, caixa, cadastro de clientes, etc.), passando pela automação inclusive: caixas eletrônicas, impressoras para preenchimento automático de cheques, código de barras nos produtos, etc.

Existem no mercado atualmente, três grandes grupos de softwares: SGE Sistema de Gestão Empresarial; SGC Sistema de Gerenciamento de Clientes e Básicos. Eles podem ser encontrados nas empresas especializadas ou na Internet, através dos sistemas disponibilizados nas Provedoras de Serviços de Software (ASP - application service provider).

PESSOAL

Para iniciar as atividades de beneficiamento da carne bovina e suína é necessária a colaboração de oito empregados aproximadamente.

PROCESSOS PRODUTIVOS

Antes do abate propriamente dito, os animais devem ser transportados para o matadouro ou frigorífico, onde são colocados em currais de espera. O transporte deve ser efetuado nas devidas condições, para que os animais não cheguem exaustos. O cansaço exagerado do animal faz com que ele consuma o glicogênio que tem acumulado nos músculos, levando à formação de ácido láctico quando é abatido. Esta formação de ácido láctico é fundamental para a redução do pH da carne, de 7,2 para 5,7 – 5,8, permitindo que ela se conserve fresca. O mesmo ocorre quando o animal é sacrificado com fome e sem ter descansado o suficiente.

Linha de Abate de Suínos para a Produção de Bacon.

Em primeiro lugar procede-se à insensibilização do animal por qualquer dos seguintes métodos:

- a) Pontilha: consiste em fazer uma corrente entre o occipital e a vértebra atlas.
- b) Pistola ou arma com projétil fixo, dotado de mecanismo de recuperação e acionada por detonador ou por ar comprimido, que consiga introduzir à profundidade suficiente um estilete de calibre variável segundo a espécie, a raça, o sexo e a idade do animal. Esse projétil perfura o crânio e produz a insensibilidade imediata do animal.
- c) Choque elétrico. Baseia-se em submeter o animal à ação de uma corrente elétrica de voltagem e amperagem determinadas (75-87 v., em geral), que permitem a insensibilização

do animal sem provocar a sua morte. Este aturdimiento produz um relaxamento muscular que dura alguns minutos. Passado esse tempo o animal começará a despertar, sendo necessário que o abate ocorra imediatamente depois do aturdimiento.

d) Dióxido de carbono. Utilizando esse elemento dentro de uma câmara especialmente construída, dotada dos aparelhos de segurança necessários para garantir pressão e doses constantes do gás, consegue-se o aturdimiento do animal com uma atmosfera de 60-70 % de CO₂ por um período de dois minutos, terminado o qual o animal começará a reanimar-se. Depois da insensibilização o porco é levantado pelas patas traseiras para a rede de suspensão aérea onde ocorrerá a sangria.

e) Sangria - É colocado então sobre a piscina de sangria, e são feitas as incisões adequadas (corta-se a veia cervical e uma das artérias) para que o animal sangre.

Essa piscina deve ser construída com material impermeável, de fácil limpeza e desinfecção, dispondo de dupla descarga no caso de o sangue ser recolhido para seu aproveitamento.

O sangue destinado ao consumo humano deve ser recolhido e manipulado por meios higiênicos, imediatamente depois da sangria. Para uma maior segurança deve-se dispor de um sistema de sangria dotado de uma lâmina de incisão com sistema de vácuo, para que o sangue passe diretamente ao animal para um depósito fechado. O período de sangria costuma ser de cerca seis minutos.

f) Escaldamento - Depois vêm as operações de escaldamento e depilação, ao mesmo tempo em que se elimina a sujeira superficial e se matam as bactérias presentes na pele do animal. O escaldamento é feito a uma temperatura de uns 60°C, durante três a seis minutos. Se a temperatura se eleva pode danificar a pele do animal.

Por meio de um plano inclinado, os porcos entram para o túnel onde essas operações são realizadas. Os animais são constantemente lavados com água quente a 60-62°C, ao mesmo tempo em que são depilados com batedores especiais. O tempo de passagem por animal é de cerca de três minutos. Uma vez terminado o tratamento, abre-se automaticamente um pequeno alçapão e o corpo passa para uma mesa, de onde será dependurado uma vez mais, para passar à próxima fase do trabalho.

Essas linhas são fabricadas para velocidades diversas: 80, 100, 120, ou 320 porcos por hora. As máquinas têm quadro de proteção em aço, plano inclinado de introdução, túnel contínuo, cilindros depiladores, transportador, recipiente de água de escaldamento, dispositivo regulador de temperatura e quadro de controle.

g) Chamuscamento - A etapa seguinte é a de chamuscamento, feito em um forno à temperatura de 900-1.000°C, destinado à eliminação de resíduos e cerdas superficiais, além da destruição das bactérias presentes. Para abastecer os fornos pode-se utilizar o gás natural ou gás propano. A produção da chama é feita por meio de uma acendedor de ionização. Por meio de discos reguladores da entrada de ar e de agulhas de injeção, controla-se o comprimento da chama. Os suínos entram dependurados, no forno de chamuscamento. Quando o animal chega ao luar de contato, acendem-se os queimadores e o corpo é lambido pelas labaredas. Pode-se instalar um sistema de recuperação de calor para diminuir o consumo energético.

Os chamuscadores tem cerca de quatro metros de altura, dotado de quatro filas de bicos queimadores, com 7-14 bicos em cada uma das filas, dependendo do modelo.

Ao terminar o chamuscamento, os corpos dos animais passam para uma seção de limpeza prévia e final. São regados com água fria, e os pontos negros formados sobre a superfície são eliminados por escovação. Neste ponto o animal ainda não foi cortado. O primeiro corte é feito pelo abdômem, procedendo-se à remoção dos intestinos para inspeção veterinária.

Continua-se o corte para cima e são extraídos também os rins, o fígado, os pulmões, o coração, a língua, etc. Depois a carcaça é cortada em duas pelo centro da coluna vertebral, ou por ambos os lados. Corta-se também a cabeça. Os intestinos passam a outro departamento para limpeza. Os produtos gordurosos (gordura intestinal, gordura do lombo, etc.) passam ao departamento de derretimento e purificação de gorduras para consumo humano. As partes não consideradas apropriadas para consumo humano passam para a área de sub-produtos, onde são esterilizadas e transformadas em farinha e gordura purificada para usos industriais. As carcaças limpas são pesadas e classificadas, sendo transportadas por redes aéreas a uma primeira sala de pré-esfriamento onde são rapidamente esfriadas a 0°C por circulação de ar forçado, com uma umidade relativa de 85-90%. Terminada essa operação de esfriamento, as carcaças estão prontas para seu transporte ou para o recorte.

Linha de Abate de Gado Bovino - As fases de sacrifício e preparação são:

- Atordoamento e abate;
- Elevação mediante polias e transferência à via de sangramento;
- Corte de chifres e patas dianteiras;
- Corte das patas traseiras, início da remoção da pele pelas patas traseiras e transferência da linha de sangramento à linha de trabalho;
- Corte da cabeça e sua preparação;
- Preparação para remoção automática da pele;
- Preparação das patas dianteiras para a remoção automática da pele;
- Remoção automática da pele;
- Corte do ventre para evisceração;
- Evisceração;
- Corte da carcaça (manual ou mecanizada);
- Inspeção e lavagem;

Durante o processo de esfola de animais gordos é aconselhável recortar um pouco a pele para que saia melhor. As carcaças são lavadas superficialmente e enviadas a uma sala de refrigeração, onde a temperatura baixa depressa, durante as suas primeiras horas, para evitar o desenvolvimento bacteriano. Nas dez-doze horas seguinte continua-se a descida da temperatura até chegar a uns 4°C.

A maturação da carne bovina é conseguida em uns dezessete dias, à temperatura de 0-1,5°C. O processo é encurtado a temperaturas superiores.

Nas correntes de abate de ovinos as fases operacionais são:

- Anestesia e fixação das rês;
- Abate e sangria;
- Corte das mãos;
- Esfola, corte da primeira pata e transferência;
- Esfola, corte da pata seguinte e corte das coxas;
- Remoção da pele;
- Corte da cabeça;
- Corte abdominal e torácica;
- Lavagem;
- Inspeção sanitária;
- Preparação das patas traseiras para dependurar;
- Transferência.

Normas de Qualidade para Carcaças Bovinas. Foram recentemente fixadas as normas de qualidade para carcaças de bovinos, suínos e ovinos, que reproduzimos em seguida, conforme a legislação vigente.

Nome da norma: norma de qualidade para carcaças bovinas e suas unidades comerciais.

Objeto da norma: o objeto da norma é definir as condições e características que devem ser obedecidas pelas carcaças bovinas e suas unidades comerciais para sua adequada comercialização no mercado nacional.

Âmbito de aplicação: a presente norma aplica-se às carcaças bovinas e a suas unidades comerciais para sua adequada comercialização no mercado nacional.

Definição de carcaça e suas unidades comerciais: entende-se por carcaça o corpo de animais bovinos depois de sacrificados, sangrados, esfolados, sem vísceras, à exceção dos rins, separada a cabeça ao nível de articulação occipito-atlóidea, com as extremidades cortadas e separadas a nível das articulações carpo-metacarpiana e tarso-metatarsiana, com calda, sem os genitais e sem úbere no caso das fêmeas, exceto bezerras.

As unidades comerciais são:

* Meia carcaça: cada uma das partes resultantes da carcaça cortada ao longo da linha média da coluna vertebral, separando a medula espinhal e ficando presa a cauda na metade esquerda.

* Quarto de carcaça: parte superior (cranial) da meia carcaça, separada entre a sétima e a

oitava costelas, em ângulo reto com relação à coluna vertebral.

Definições complementares:

1) Gado bovino para a carne. Entende-se por gado bovino adequado para o abate os animais bovinos (inclusive o zebu e seus cruzamentos) capazes de proporcionar um peso em carne igual ou superior ao mínimo estabelecido (salvo as exceções previstas pela legislação vigente) e que tenham sido aprovados para abate depois da inspeção veterinária ante-mortem.

Para efeitos de classificação em matadouro, o gado bovino divide-se em:

- a) Bezerro/a: Animal que não tenha cumprido um ano e capaz de proporcionar uma carcaça de peso igual ou superior ao mínimo estabelecido. A idade na boca será apreciada pelo nivelamento dos incisivos, sem que tenham produzido ainda os primeiros médios.
- b) Novilho de um ano: Animal macho ou fêmea com mais de doze meses de idade e que, em sua arcada dentária, conserve pelo menos uma arcada de leite.
- c) Bovino menor: Macho ou fêmea com os dentes permanentes em sua arcada dentária, e que conserve pelo menos um extremo de leite.
- d) Bovino maior: Machos ou fêmeas cuja arcada dentária não apresente nenhuma peça de leite.

Conformação: Conjunto de características morfológicas que se resumem em linhas, perfis e ângulos corporais.

e) Desenvolvimento muscular: amplitude e exuberância ou escassez e defeito das massas musculares nas regiões anatômicas principais (perna e lombo).

f) Grau de gordura: intensidade do tecido adiposo nas cavidades naturais da carcaça e grau de infiltração nas massas musculares.

g) Cobertura de gordura: extensão e espessura da gordura superficial sobre a carcaça.

h) Defeitos: presença de anomalias (alterações, perdas de matéria, defeitos de manipulação, etc.) sobre as diferentes partes ou regiões da carcaça e que repercutem na classificação, conforme a importância e a intensidade.

i) Carcaça, meia carcaça e quartos frescos: são a carcaça, meia carcaça e quartos dianteiros ou traseiros submetidos à ação do frio industrial, em condições adequadas para que a temperatura no centro das massas musculares seja sempre inferior a +7°C e ligeiramente superior à de congelamento dos líquidos tissulares.

j) Carcaça, meia carcaça e quartos congelados: São a carcaça, meia carcaça e quartos dianteiros ou traseiros submetidos à ação do frio industrial, em condições adequadas, em túnel e dependuradas, para que a temperatura no centro de suas massas musculares alcance os - 21°C, que permite o congelamento uniforme dos líquidos tissulares. Essa temperatura será conseguida no menor tempo possível e nunca superior a vinte e quatro horas. Sua posterior conservação será feita a temperatura tal que, no centro das massas musculares, seja inferior a - 18 C.

Fatores de classificação e qualidade: a classificação tomará como base a comprovação dos fatores objetivos e a apreciação dos subjetivos.

* Fatores objetivos: Peso das duas meias carcaças. Considera-se o peso de duas meias carcaças, na corrente de abate, depois de lavada a carcaça, antes de transcorrido um período máximo de uma hora desde o momento da sangria até o da pesagem.

Idade: A determinação da idade será efetuada pelo exame da arcada dentária do animal.

* Fatores Subjetivos: Conformação da carcaças. Será valorizada de acordo com a seguinte graduação, deduzida fundamentalmente do perfil da perna: Côncava; Subcôncava; Reta; Convexa; Superconvexa.

Cobertura de gordura: Deve-se estimular mediante a apreciação de sua quantidade e distribuição.

k) Gordura cavitária: Será apreciada pelo grau de recobrimento dos rins.

l) Cor da carne: Pode variar dentro das tonalidades normais. Nos animais jovens (bezerros e novilhos de um ano) deve ser apreciada nos músculos externos do quarto traseiro. Serão admitidas as seguintes tonalidades: Rosa claro; Rosa; Vermelho claro; Vermelho normal; Vermelho escuro.

m) Cor da gordura: Pode variar dentro das tonalidades normais, sendo as admitidas: Branca; Creme; Amarela.

n) Consistência e grau de umidade da carne: Úmida e macia; Ligeiramente úmida; Seca e

firme.

o) Tipos de Carcaças. Serão distinguidos os seguintes tipos de carcaças:

Bezerras: Carcaças procedentes de animais jovens classificados como bezerro/as e têm peso igual ou superior ao mínimo estabelecido. Podem ser comercializadas em meias carcaças ou quartos de carcaça;

Novilhos de um ano: Carcaças procedentes de animais jovens, classificados como novilho/a Sua apresentação comercial será e forma de quartos de carcaça;

Bovino menor: Carcaças procedentes de animais classificados como bovino menor. Sua apresentação comercial será em forma de quartos de carcaça;

Bovino maior: Carcaças procedentes de animais classificados como bovino maior. Sua apresentação comercial será em forma de quartos de carcaça.

p) Classificação. Da apreciação e valorização dos fatores de classificação em cada um dos tipos de carcaça acima definidos serão separadas as seguintes categorias comerciais:

Bezerras.

.Categoria extra: São as carcaças de bezerra que reúnem pelo menos os seguintes requisitos:

Conformação: perfil convexo.

Cobertura de gordura: homogênea.

Grau de gordura: rins uniformemente cobertos e sem acúmulos excessivos.

Cor da carne: rosa clara.

Cor da gordura: branca.

Consistência e grau de umidade da carne: ligeiramente úmida.

.Primeira Categoria: São as carcaças de bezerra que reúnem pelo menos os seguintes requisitos:

Conformação: Perfil reto.

Cobertura de gordura: Não uniforme.

Grau de gordura: Rins cobertos pelo menos em 75% de sua superfície ou totalmente cobertos de forma não uniforme.

Cor da carne: Rosa.

Cor da gordura: Branca.

Consistência e grau de umidade da carne: Ligeiramente úmida.

.Segunda Categoria: São as carcaças de bezerras que reúnem pelo menos os seguintes requisitos:

Conformação: perfil subcôncavo.

Cobertura de gordura: Não uniforme.

Grau de gordura: Rins cobertos pelo menos em metade de sua superfície.

Cor da carne: Vermelho claro.

Cor da gordura: Creme.

Consistência e grau de umidade da carne: úmida e macia.

.Terceira Categoria: Todas as demais carcaças de bezerros adequadas para o consumo humano e que não podem ser incluídas nas categorias anteriores.

Novilhos De Um Ano.

.Categoria extra: São as carcaças de novilhos de uma ano que reúnem pelo menos os seguintes requisitos.

Conformação: Perfil convexo.

Cobertura de gordura: homogênea.

Grau de gordura: Rins uniformemente cobertos e sem acúmulos excessivos.

Cor da carne: Rosa a vermelho claro.

Cor da gordura: Branca.

Consistência e grau de umidade da carne: Ligeiramente úmida.

.Primeira Categoria: São as carcaças de novilhos de um ano que reúnem pelo menos os seguintes requisitos:

Conformação: Perfil reto.

Cobertura de gordura: Não uniforme.

Grau de gordura: Rins cobertos pelo menos em 75% de sua superfície ou totalmente cobertos de forma não uniforme.

Cor da carne: vermelho claro.

Cor da gordura: creme.

Consistência e grau de umidade da carne: Ligeiramente úmida.
.Segunda Categoria: São as carcaças de novilhos de um ano que reúnem pelo menos os seguintes requisitos:
Conformação: Perfil subcôncavo.
Cobertura de gordura: Não uniforme.
Grau de gordura: Rins cobertos pelo menos em metade de sua superfície.
Cor da carne: vermelho.
Cor da gordura: creme.
Consistência e grau de umidade da carne: úmida e macia, sem transpiração excessiva.
.Terceira Categoria: Todas as carcaças de novilhos de um ano adequadas para o consumo humano e que não podem ser incluídas nas categorias anteriores.

Bovino Menor.

.Categoria extra: São as carcaças de bovino menor que reúnem pelo menos os seguintes requisitos.
Conformação: Perfil convexo.
Cobertura de gordura: homogênea.
Grau de gordura: Rins uniformemente cobertos e sem acúmulos excessivos.
Cor da carne: Rosa a vermelho claro.
Cor da gordura: Branca.
Consistência e grau de umidade da carne: Ligeiramente úmida.
.Primeira Categoria: São as carcaças de bovino menor que reúnem pelo menos os seguintes requisitos:
Conformação: Perfil reto.
Cobertura de gordura: Não uniforme.
Grau de gordura: Rins cobertos pelo menos em 75% de sua superfície ou totalmente cobertos de forma não uniforme.
Cor da carne: vermelho.
Cor da gordura: creme.
Consistência e grau de umidade da carne: Ligeiramente úmida.
.Segunda Categoria: Todas as carcaças de bovinos menor adequadas para o consumo humano e que não podem ser incluídas nas categorias anteriores.

Bovino Maior.

.Primeira Categoria: São as carcaças de bovino maior que reúnem pelo menos os seguintes requisitos:
Conformação: Perfil reto.
Cobertura de gordura: Não uniforme.
Grau de gordura: Rins cobertos pelo menos em 75% de sua superfície e sem acúmulos excessivos.
Cor da carne: vermelho.
Cor da gordura: creme.
Consistência e grau de umidade da carne: Ligeiramente úmida.
.Segunda Categoria: São as carcaças de bovino maior que reúnem pelo menos os seguintes requisitos:
Conformação: Perfil subcôncavo.
Cobertura de gordura: Não uniforme.
Grau de gordura: Rins cobertos pelo menos em 50% de sua superfície ou com acúmulos excessivos.
Cor da carne: vermelho escuro.
Cor da gordura: amarela.
Consistência e grau de umidade da carne: ligeiramente úmida.
.Terceira Categoria: Todas as demais carcaças de bovino maior apropriadas para o consumo humano e que não podem ser incluídas nas categorias acima.

Marcação. As semicarcaças serão marcadas com tinta indelével no quarto dianteiro, entre as costas e as costelas, e no quarto trazeiro, na região da saia próxima da perna, de maneira que tenham duas marcas, se forem comercializadas em forma de meias carcaças e uma marca se forem comercializadas na forma de quartos.

No carimbo devem constar os seguintes dados:

- a) Um número de três dígitos onde os correspondentes às dezenas e unidades coincidirão com o número da semana em que se realizou o abate e o das centenas com a última cifra do cardinal do ano;
- b) O número do matadouro no Registro do Departamento Geral de Saúde;
- c) Siglas que indiquem a classificação da carcaça de acordo com a seguinte tabela:

Classe de bezerras:

Categoria extra - T E

Primeira categoria - T 1

Segunda categoria - T 2

Terceira categoria - T 3

Classe de novilhos de um ano:

Categoria extra - A E

Primeira categoria - A 1

Segunda categoria - A 2

Terceira categoria - A 3

Classe de bovino menor:

Categoria extra - V E

Primeira categoria - V 1

Segunda categoria - V 2

Classe de bovino maior:

Primeira categoria - B 1

Segunda categoria - B 2

Terceira categoria - B 3

Embalagem - Os quartos de bovinos congelados devem ser envoltos em panos de linho, algodão ou outros autorizados que não permitam o contato direto de nenhuma parte do quarto da carcaça com o exterior.

DIVULGAÇÃO

O ditado popular diz que "a propaganda é a alma do negócio", mas a gente pode continuar dizendo que os "músculos" também são importantes. Assim, entendemos que dotar os clientes internos (funcionários, os "músculos" do negócio) de informações sobre os produtos oferecidos é a chave para vendê-los ao cliente externo.

Voltando à "alma do negócio", concluímos que para atingir o consumidor e garantir as vendas, você deve planejar o seu marketing. E como fazer isso? A primeira sugestão é fazer uma análise da sua realidade: identifique quais são os custos de seus serviços, adapte-os e busque a otimização de sua alocação. Mantenha seus consumidores motivados, partindo para uma revisão da sua estrutura de comercialização, avaliando paralelamente, se essa estrutura atinge seu mercado-alvo com sucesso. Lembre-se que o marketing deve ser contínuo e sistêmico. Considere ainda, que num plano de marketing é importante o conhecimento de elementos como preço, produto (serviço), ponto (localização) e promoção. Avaliar as preferências e necessidades de seus clientes em relação às funções, finanças, facilidade, "feeling" (sensibilidade) e futuro.

DIVERSIFICAÇÃO

Os subprodutos do corte de animais podem ser aproveitados para diversos outros fins.

Etapas para o aproveitamento do resíduo:

- Separação por partes: osso (ração, botão, etc.), couro (cinto, sapatos, celas, etc.) pêlo do rabo (pincéis, espanadores, etc.) chifres (botões, turbantes, etc.).
- Tratamento com ácidos orgânicos - fórmico e propiônico para conservação do resíduo e formação de volume;
- Lavagem enzimática e microbiana.

NOTÍCIAS

Brasmeat.com.br

Empresa dedicada exclusivamente a brindar informações para frigoríficos, distribuidores, atacadistas, fabricantes de produtos, etc., relacionados especialmente com as carnes brasileiras e do Mercosul.

<http://www.brasmeat.com.br>

Aumenta a Oferta de Vacinas para Combater a Febre Aftosa

Aumenta a oferta de vacinas para combater a febre aftosa.

Diferentemente do que aconteceu em 2005, quando a antecipação da campanha de vacinação contra febre aftosa em alguns Estados provocou a falta de doses em São Paulo, Rio de Janeiro, Maranhão e Pernambuco, as indústrias aumentaram a disponibilidade de vacinas para a segunda etapa da campanha, que começa em novembro.

Segundo o Sindicato Nacional da Indústria de Produtos para Saúde Animal (Sindan), as indústrias disponibilizaram para o período 85,2 milhões de doses. "Mais de 50% do que foi demandado pelos pecuaristas já foi disponibilizado e esse fluxo garante condições adequadas de armazenamento das vacinas", diz Emílio Salani, presidente do Sindan.

O Ministério da Agricultura espera vacinar 138 milhões de animais em 14 Estados e no Distrito Federal. Conforme Salani, os Estados que mais compraram vacinas foram Goiás (37,3 milhões), Minas (32,4 milhões), Mato Grosso do Sul (27,6 milhões). "As regiões com os maiores rebanhos já estão preparadas e a nossa expectativa é alcançar um índice de vacinação próximo de 100%". No ano, as indústrias já venderam 274,5 milhões de doses e a perspectiva é atingir 380 milhões de doses, ante 366,8 milhões o ano passado. As exportações para Bolívia, Paraguai e Uruguai devem superar 20 milhões de doses, um recorde para o setor. Fonte: Jornal Valor Econômico – terça-feira, 31 de outubro de 2006.

CURSOS E TREINAMENTOS

Videocurso – Centro de Produções Técnicas

Rua Dr. João Alfredo 130 - Bairro Ramos - Viçosa-MG

CEP: 36570-000

Tel.: (31) 3899-7000 / Fax: (31) 3899-7091

<http://www.cpt.com.br/produtos>

EVENTOS

MERCOAGRO - Feira Internacional de Processamento e Industrialização da Carne

Local: Parque de Exposição Tancredo Neves, Chapecó/SC.

<http://www.mercoagro.com.br>

ACAPS - Convenção Capixaba de Supermercados

Periodicidade: anual

Local: Pavilhão de Carapina – Serra/ES

Organização: ACAPS – Associação Capixaba de Supermercados

Tel.: 3324-3599

<http://www.acaps.com.br>

LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA

É interessante fazer uma consulta à "CARTILHA DO FORNECEDOR CAPIXABA", que se encontra disponível na Biblioteca do SEBRAE/ES.

Essa atividade exige o conhecimento de algumas leis:

- Lei Federal nº. 8.078/1990 - Código de Defesa do Consumidor.

- Lei Federal nº. 6.437/77. Configura infrações à legislação sanitária federal, estabelece as sanções respectivas, e dá outras providências.

- Decreto-Lei nº. 986/69. Institui Normas Básicas sobre Alimentos.
- Decreto no. 24548/34 - Fica aprovado o regulamento que com esta baixa, para execução, no país, do Serviço de Defesa Sanitária Animal.
- Lei Municipal nº. 6.080/2003 – Código de Posturas e Atividades Urbanas do Município de Vitória.
- Portaria nº. 326/SVS/MS/97. Aprova o Regulamento Técnico; "Condições Higiênico-sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores / Industrializadores de Alimentos", disponível no site do Ministério da Agricultura.
- Portaria 304 22/4/1996 - Os estabelecimentos de abate de bovinos, bubalinos e suínos, somente poderão entregar carnes e miúdos, para comercialização, com temperatura de até 7 (sete) graus centígrados.
- Portaria 365 de 3/7/1996 - Proíbe em todo o território nacional o uso na alimentação de ruminantes (bovinos, ovinos e caprinos) de proteína "in natura" e de farinhas de carne e de ossos provenientes de ruminantes.
- Portaria 90 - 15/7/1996 - Instituir a obrigatoriedade da afixação de etiquetas-lacre de segurança nos cortes primários (quartos de carcaça) e cortes secundários do traseiro de bovinos e bubalinos, bem como nas meias-carcaças de suínos, ovinos e caprinos, obtidos nos estabelecimentos de abate, independente da aplicação dos carimbos oficiais, a tinta, nas diversas partes da carcaça, prevista no Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) e instruções complementares.
- Portaria 290 de 16/7/1997 - Proibir, em todo o Território Nacional, o uso de qualquer fonte de proteína de ruminantes na alimentação de ruminantes.
- Instrução Normativa 26 de 12/6/2001 - Aprovar o Manual de Procedimentos Operacionais da Vigilância Agropecuária Internacional, a ser utilizado na fiscalização e inspeção do trânsito internacional de produtos agropecuários, nos aeroportos internacionais, portos estruturados, postos de fronteira e aduanas especiais.
- Instrução Normativa 1 - 9/1/2002 - Instituir o Sistema Brasileiro de Identificação e Certificação de Origem Bovina e Bubalina (SISBOV).
- Instrução Normativa 18 de 15/2/2002 - Aprova as Normas a serem adotadas, visando incrementar à vigilância epidemiológica para detecção de Encefalopatias Espongiformes Transmissíveis - EET - em ruminantes.
- Resolução 5 de 23/1/2003 - Aprova a presente Resolução, que determina as Instruções Operacionais, constantes dos Anexos a serem utilizados pelos estabelecimentos industriais que transformem peles em couro (curtumes), das diversas espécies animais ou que tenham, entre outros objetivos, a obtenção de matéria prima destinada às indústrias produtoras de gelatina, na obtenção do relacionamento no DIPOA.
- Portaria 23 de 25/3/2003 - Instituir o Comitê Técnico Consultivo do Sistema Brasileiro de Identificação e Certificação de Origem Bovina e Bubalina – SISBOV.
- Instrução Normativa 15 de 29/10/2003 - Aprova o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos que Processam Resíduos de Animais Destinados à Alimentação Animal, o Modelo de Documento Comercial e o Roteiro de Inspeção das Boas Práticas de Fabricação.
- Instrução Normativa 83 de 21/11/2003 - Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Carne Bovina em Conserva (Corned Beef) e Carne Moída de Bovino.
- Instrução Normativa 8 de 26/3/2004 - Proíbe em todo o território nacional a produção, a comercialização e a utilização de produtos destinados à alimentação de ruminantes que contenham em sua composição proteínas e gorduras de origem animal.
- Instrução Normativa 9 de 4/5/2004 - Aprovar o Sistema Brasileiro de Classificação de Carcaças de Bovinos, em todo o território nacional, e a classificação dos bovinos abatidos nos estabelecimentos sob o controle do Serviço de Inspeção Federal (SIF).
- Instrução Normativa 52 de 12/7/2004 - Altera, de 1º de agosto de 2004 para 1º de fevereiro de 2005, o prazo previsto no art. 15, do Anexo da Instrução Normativa nº. 21, de 2 de abril de 2004.

Os frigoríficos estão submetidos a uma rigorosa legislação de controle sanitário. As principais exigências dizem respeito às instalações, condições de manipulação e de armazenamento de produtos. Toda a carne deve ser previamente inspecionada pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). As congeladas embaladas devem ter etiquetas que identifiquem origem, tipo de corte, data de embalagem e prazo de validade.

REGISTRO ESPECIAL

Para registrar sua empresa você precisa de um contador. Profissional legalmente habilitado para elaborar os atos constitutivos da empresa, auxilia-lo na escolha da forma jurídica mais adequada para o seu projeto e preencher os formulários exigidos pelos órgãos públicos de inscrição de pessoas jurídicas. Além disso, ele é conhecedor da legislação tributária à qual está subordinada a nossa produção e comercialização. Mas, na hora de escolher tal prestador de serviço, deve-se dar preferência a profissionais qualificados, que tenha boa reputação no mercado e melhor que seja indicado por alguém que já tenha estabelecido com ele uma relação de trabalho.

Para legalizar a empresa é necessário procurar os órgãos responsáveis para as devidas inscrições:

- Você deve procurar a prefeitura da cidade onde pretende montar a seu frigorífico para fazer a consulta de local;
- Registro na Junta Comercial;
- Registro na Secretaria da Receita Federal;
- Registro na Secretaria do Estado da Fazenda – Sefaz-ES;
- Registro na Prefeitura do Município para obter o alvará de funcionamento;
- Enquadramento na Entidade Sindical Patronal (empresa ficará obrigada a recolher por ocasião da constituição e até o dia 31 de janeiro de cada ano, a Contribuição Sindical Patronal);
- Cadastramento junto à Caixa Econômica Federal no sistema “Conectividade Social – INSS/FGTS”.
- Corpo de Bombeiros Militar.
- O projeto da estrutura deverá ser entregue no Serviço de Inspeção de Produto Animal, da Delegacia Federal de Agricultura e do Abastecimento no Estado em que estiver sendo pretendida a instalação do frigorífico. Esses documentos serão anexados ao pedido inicial para aprovação do terreno (que deverá ser feito previamente), analisados e remetidos para o Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA - em Brasília, para aprovação prévia.

ENTIDADES

ABIEC – Associação Brasileira das Indústria Exportadoras de Carne
<http://www.abiec.com.br>

Procon – Vitória

Casa do Cidadão João Luiz Barone
Av. Maruípe, nº. 2544 - Itararé
Vitória/ES
CEP: 29.045-230
Tel.: (0xx27) 3382-5545
<http://www.vitoria.es.gov.br/procon/procon.htm>

Junta Comercial do Estado do Espírito Santo

Av. Nossa Senhora da Penha, 1433
Praia do Canto - Vitória/ES
CEP: 29045-401
Tel.: (027) 3135-3167
<http://www.jucees.es.gov.br>

Prefeitura de Vitória

SEDEC – DCOPP – Secretaria de Desenvolvimento Urbano
Rua Vitória Nunes da Mota, 220, CIAC, Ed. Ítalo Batan Regis
Enseada do Suá – Vitória/ES
CEP: 29010-331
Tel.: (0xx27) 3135-1097

<http://www.vitoria.es.gov.br/home.htm>

Secretaria da Receita Federal

Rua Pietrângelo de Biase, nº. 56, Centro
Vitória/ES
Tel.: 3322-0711 e 146

Secretaria de Estado da Fazenda do Espírito Santo

Rua Duque de Caxias, no. 105
Centro – Vitória/ES
CEP: 29010-000
Tel.: (027) 3380-3922 / 3848 / 3894
Fax: (027) 3380-3963
E-mail: crrvitoria@sefa.es.gov.br
<http://www.sefaz.es.gov.br>

Prefeitura de Vitória

SEMUS - Sec. Municipal de Saúde – Vigilância Sanitária do Município de Vitória.
Av. Mal. Mascarenhas de Moraes, 1185
Forte São João – Vitória/ES
CEP: 29010-331
Tel.: (027) 3132-5047 / 3132-5044 / 3132-5045
<http://www.vitoria.es.gov.br/home.htm>

Divisão da Vigilância Sanitária Estadual

Av. Marechal Mascarenhas de Moraes, 2025
Bento Ferreira, Vitória/ES
Cep: 29052-121
Tel.: (027) 3137 –2427
Fax: (027) 3137- 2432 / 2472
E-mail: visa@saude.es.gov.br
<http://www.saude.es.gov.br>

IDAF - Instituto de Defesa Agropecuária e Florestal do ES.

Rua Raimundo Nonato, 135 - Forte São João
Vitória/ES
CEP: 29010-540
Tel. (27) 3132-1510
<http://www.idaf.es.gov.br>

ITAL – Instituto de Tecnologia de Alimentos

Av. Brasil, n.º 2880 - Jardim Brasil - Campinas –SP
Caixa Postal 139 - CEP 13.073-001
Tel. (0xx19) 3743-1700
<http://www.ital.sp.gov.br>

EMBRAPA - Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária

Embrapa Sede - Parque Estação Biológica - PqEB s/nº.
Brasília, DF – Brasil
CEP: 70770-901
Tel.: (0xx61) 3448-4433
Fax: (0xx61) 3347-1041
e-mail: sac@sede.embrapa.br
<http://www.embrapa.br>

AGENCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

SEPN 515, Bloco B - Edifício Ômega

Brasília/DF
CEP: 70770-502
Tel.: (0xx61) 3448-1000
<http://www.anvisa.gov.br>

FORNECEDORES E FABRICANTES

Máquinas e equipamentos.

WHITE MARTINS GASES INDÚSTRIAS S/A

Rua Mairinque Veiga, 9, 18º. andar
Rio de Janeiro/RJ
CEP: 20090-050
Tel.: 0800 709 9000
<http://www.whitemartins.com.br>

IBRASMAK IND BRAS MAQUINAS LTD

Estrada de Sapopemba, 159, km 45
Ribeirão Pires/SP
CEP: 09432-300
Tel.: (011) 4827-5633
<http://www.ibrasmak.com.br>

Topema Indústria Comercio Ltda

Av. Roberto Gordon, 171
Diadema/SP
Cep: 09990-090
Tel.: (011) 2134-7400
Fax: (011) 4071-1117
E-mail: topema@regra.com.br

ENGELMAC

Av. Ministro Cine Lima, 3126
Jardim Coopagro
Toledo - Paraná
CEP: 5903-590
Fone/Fax: (45) 3252-1973
E-mail: engelmac@engelmac.com.br
<http://www.engelmac.com.br/contato.asp>

BRUSINOX

Rua Gregório Diegoli, 125 - Caixa Postal 281
CEP: 88351-350
Brusque/SC
Fone/fax: (47) 3351-0567
<http://brusinox.com.br>

Sulmaq Industrial e Comercial S.A.

Av. Monsenhor Scalabrini, 460 / Guaporé/RS
CEP: 99200-000
Tel.: (54) 3443-1181 / Fax: (54) 443-4444
E-mail: sulmaq@sulmaq.com.br
<http://www.sulmaq.com.br>

Equipamentos e acessórios para embalagem

POLY CLIP SYSTEM LTDA.

Rua Dr. Moacyr Antônio de Moraes, 200

Guarulhos/SP
Cep: 07140-285
Tel.: (11) 6404 - 9633
E-mail: polyclip@polyclip.com.br
<http://www.polyclip.com.br>

BIBLIOGRAFIA

- TIPS BRASIL – consulta nº. SB 4364/ RS
- Matadouro Misto de Bovinos e Suínos – Perfis Agroindustriais, Ministério da Agricultura do Abastecimento e Reforma Agrária – 1995
- Jornal Valor Econômico – terça-feira, 31 de outubro de 2006
- Sites:
<http://www.sebraesp.com.br>
<http://www.sulmaq.com.br>
<http://www.ital.sp.gov.br>
<http://www.brasmeat.com.br>
<http://www.abiec.com.br>

ÁREA RESPONSÁVEL E DATA DE ATUALIZAÇÃO

UCE – Unidade de Capacitação Empresarial - SEBRAE/ES

Data de atualização: Outubro de 2006.