



CENTRO DE ESTUDOS SUPERIORES DE ITAITUBA – LTDA
FACULDADE DE ITAITUBA – FAI
CURSO DE BACHARELADO EM ADMINISTRAÇÃO DE EMPRESAS

FRANCINEIA FERREIRA DOS SANTOS

**A PRODUÇÃO DE EMBUTIDOS E DERIVADOS BOVINOS COMO
FONTE DE RENDA PARA O MUNICÍPIO: Um estudo de caso no
frigorífico FRIVATA no município de Itaituba/Pa**

ITAITUBA – PA

2012

FRANCINEIA FERREIRA DOS SANTOS

**A PRODUÇÃO DE EMBUTIDOS E DERIVADOS BOVINOS COMO
FONTE DE RENDA PARA O MUNICÍPIO: Um estudo de caso no
frigorífico FRIVATA no município de Itaituba/Pa**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à
Faculdade de Itaituba para obtenção do título de
Bacharel em Administração de Empresas.

Orientador: Prof. Esp. Raimundo Viana.

ITAITUBA – PA

2012

FRANCINEIA FERREIRA DOS SANTOS

**A PRODUÇÃO DE EMBUTIDOS E DERIVADOS BOVINOS COMO
FONTE DE RENDA PARA O MUNICÍPIO: Um estudo de caso no
frigorífico FRIVATA no município de Itaituba/Pa**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à
Faculdade de Itaituba para obtenção do título de
Bacharel em Administração de Empresas.

Orientador: Prof. Esp. Raimundo Viana.

BANCA EXAMINADORA

Presidente: _____ Nota: _____

Prof.^a Djalmira de Sá Almeida, Doutora

Orientador: _____ Nota: _____

Prof. Raimundo Viana, Especialista

Avaliador: _____ Nota: _____

Prof. _____, _____

Resultado: _____ Média: _____

Data: ____ de Dezembro de 2012

A minha querida família por todo apoio me dado durante esses quatro anos e em especial a minha mãe por me amar, me apoiar, e acreditar que eu poderia chegar até o fim dessa etapa. Dedico-lhes essa conquista como gratidão.

AGRADECIMENTOS

Ao meu grandioso Senhor Deus, por tudo o que fez e o que tem feito por mim, mesmo eu não sendo merecedora. Pela sua infinita misericórdia, por cuidar de mim e por me dar forças em todos os momentos da minha vida, me orientando e me capacitando para que eu pudesse continuar firme nos meus objetivos.

À minha mãezinha Antônia, que mesmo longe fisicamente, sempre esteve presente na minha vida, através do seu amor incondicional, dos seus sábios conselhos, das infinitas orações, e de todo apoio a mim concedido para que eu pudesse trilhar a minha jornada durante esses quatros anos de estudo. Sei que não foi fácil para a gente viver separadas, mas você foi minha inspiração para continuar a ir em busca dos meus sonhos, sendo meu maior exemplo de perseverança, de coragem e de fé. Muito obrigada pelo privilégio de ser sua filha.

A minha família, que me acolheu com todo carinho e acreditou na minha capacidade de vencer, sendo o meu alicerce. Em especial ao meu esposo José Pereira, que sempre foi minha fonte de inspiração. E aos meus filhos.

Ao meu professor e orientador Raimundo Viana, que também esteve comigo durante esses quatro anos de curso e me ajudou a elaborar este trabalho.

E todas as outras pessoas que contribuíram para que eu pudesse concluir meu curso, tendo suas participações, mesmo que pequenas, mais de fundamental importância para minha vitória.

Não espere por oportunidades extraordinárias. Agarre ocasiões comuns e as faça grandes. Homens fracos esperam oportunidades; homens fortes as criam.

“Orison Swett Marden”

RESUMO

O presente Trabalho tem a finalidade de mostrar a importância da produção de embutidos e derivados em nosso município, dando uma visão ampla ao gestor dos frigoríficos sobre as vantagens e as necessidades de investir neste tipo de negócio. A metodologia utilizada deu-se através de pesquisas bibliográficas em livros especializados, pesquisas de campo e internet. O município de Itaituba sempre se destacou no setor pecuário, pois os rebanhos bovinos aqui criados dão conta de atender a demanda de carne necessária para a população. Dessa forma, percebe-se a importância de investir em um agronegócio voltado para o beneficiamento de carne. A administração vem como uma importante ferramenta na vida profissional de um empresário, pois através de uma boa gestão ele conseguirá conquistar o objetivo preterido. Para iniciar um empreendimento voltado à produção de embutidos e derivados, é preciso que o gestor esteja atento ao mercado consumidor, à legalização do empreendimento e estar de acordo com as normas da vigilância sanitária. O processo produtivo conta com máquinas de embutir e equipamentos que facilitam o fluxo operacional. A gestão de estoques no varejo é a procura do constante equilíbrio entre a oferta e a demanda. Sendo assim, o empreendedor fará o uso da tecnologia, da informatização e da capacitação para atuar nesse tipo de mercado. Para concretizar este trabalho, foi respondido um questionário com 10 perguntas com o gestor do frigorífico Vale do Tapajós - FRIVATA, com o intuito de mostrar como é possível investir na produção de embutidos. O resultado desta pesquisa visa mostrar os passos que o empresário deverá seguir para investir no ramo do beneficiamento de carne, visando o lucro e o sucesso desse tipo de empreendimento.

Palavras-chave: embutidos e derivados, agronegócio, beneficiamento de carne, gestor e empreendimento.

ABSTRACT

The present work has the purpose of showing the importance of the production of sausages and derivatives in our city, giving a wide view to the manager of the refrigerators on the advantages and the needs of investing in this type of business. The methodology used was through bibliographic research in specialized books, field research and the internet. The municipality of Itaituba has always stood out in the livestock sector, since the cattle herds created here account for meeting the demand of meat necessary for the population. In this way, one can see the importance of investing in an agribusiness aimed at beef processing. Management comes as an important tool in the professional life of an entrepreneur, because through a good management it will be able to conquer the goal deprecated. In order to start an enterprise focused on the production of sausages and derivatives, the manager must be aware of the consumer market, the legalization of the enterprise and be in accordance with the norms of sanitary surveillance. The production process has built-in machines and equipment that facilitate the operational flow. Retail inventory management is the search for the constant balance between supply and demand. Therefore, the entrepreneur will make use of technology, computerization and training to act in this type of market. To carry out this work, a questionnaire with 10 questions was answered with the manager of the Tapajós Valley - FRIVATA, with the purpose of showing how it is possible to invest in the production of sausages. The result of this research aims to show the steps that the entrepreneur must follow to invest in the sector of meat processing, aiming at the profit and success of this type of enterprise.

Keywords: Sausages and derivatives, Agribusiness; Meat processing, manager and enterprise.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – Exportação brasileira da carne bovina	17
Figura 2 – Organograma da cadeia produtiva da pecuária de corte.....	21
Figura 3 – Organograma do uso de tecnologia e gestão empresarial	23
Figura 4 – Gráfico de efetivos de bovinos.....	27
Figura 5 – Gráfico do consumo per capita de carne bovina.....	30
Figura 6 – Foto do frigorífico FRIVATA.....	39
Figura 7 – Organograma da comercialização de embutidos.....	42
Figura 8 – Foto da seleção da carne.....	44
Figura 9 – Organograma das fases de produção.....	46
Figura 10 – Propriedade pesquisada.....	55
Figura 11 – Frigorífico da propriedade.....	55
Figura 12 – Matadouro.....	56
Figura 13 – Equipamento de moagem.....	56
Figura 14 – Equipamentos do frigorífico.....	56
Figura 15 – Estocagem de carne.....	57

LISTA DE QUADROS

Quadro 1– Exportação brasileira de carne bovina	16
Quadro 2 – Efetivos de bovinos.....	19

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ABIEC: Associação Brasileira das Indústrias Exportadoras de Carne

ADEPARÁ: Agência de Defesa Agropecuária do Pará

ANUALPEC: Anuário da Pecuária

ANVISA: Agência nacional da vigilância sanitária

BPF: Boas práticas de fabricação

CAR: Cadastro Rural

FAEPA: Federação da agricultura do Estado do Pará

GTA: Guia de transporte animal

IBGE: Instituto brasileiro de geografia e estatística

OIE: Organização Internacional de Epizootias

SAGRI: Secretaria de Agricultura

SECEX/MDIC: Secretaria de comércio exterior do Ministério do Desenvolvimento da Indústria e Comércio.

SIE: Serviço de inspeção estadual

SIF: Serviço de inspeção federal

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	14
2 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA	15
2.1 A EVOLUÇÃO DO SETOR PECUÁRIO NO BRASIL.....	15
2.1.1 A origem da pecuária no Brasil.....	15
2.2 SISTEMAS DE CRIAÇÃO DO GADO	17
2.3 A PECUÁRIA NO ESTADO DO PARÁ.....	18
2.3 CADEIA PRODUTIVA DA PECUÁRIA DE CORTE NO ESTADO DO PARÁ	20
2.3.1 Visão prospectiva da pecuária no estado do Pará.....	22
2.4 A ECONOMIA BOVINA NO PARÁ.....	24
2.4.1 A exportação dos produtos pecuários do Pará.....	25
2.5 O MERCADO BOVINO E SEUS DESAFIOS	26
2.5.1 O desenvolvimento do mercado bovino Paraense.....	26
2.5.1 Certificação dos produtos pecuários	27
2.5.2 Boi vivo	28
2.6 O MERCADO DA PRODUÇÃO BOVINA	28
2.7 A INDÚSTRIA DA CARNE BOVINA.....	29
2.7.1 O abate de bois.....	31
2.7.2 A indústria frigorífica	32
2.8 EMBUTIDOS E DERIVADOS.....	33
2.8.1 Conceito e classificação.....	34
2.8.2 Matéria-prima para a produção de embutidos.....	34
2.9 O EMPREENDEDORISMO VOLTADO PARA A PRODUÇÃO DE EMBUTIDOS	36
2.9.1 O mercado de embutidos e derivados.....	36
3 METODOLOGIA	39

3.1 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS.....	39
3.1.1 Caraterização do ambiente da pesquisa	39
3.1.2 Caraterização da propriedade pesquisada	40
4 ANÁLISE E DISCUSSÃO DOS RESULTADOS.....	41
4.1 APRESENTAÇÃO E ANÁLISE DOS DADOS	41
4.2 PASSOS PARA A PRODUÇÃO DOS EMBUTIDOS E DERIVADOS DA CARNE BOVINA NO MUNICÍPIO DE ITAITUBA	41
4.2.1 Legalização do frigorífico	43
4.2.2 Fases da produção.....	43
4.2.3 Defumação	46
4.2.4 Higienização das máquinas, equipamentos e acessórios.....	47
CONCLUSÃO.....	50
REFERÊNCIAS.....	51
APÊNDICES.....	53
ANEXOS.....	55

1 INTRODUÇÃO

Este Trabalho de Conclusão de Curso tem por objetivo demonstrar ao gestor dos frigoríficos a importância da implementação dos produtos de embutidos e derivados em nosso município, haja vista que o agronegócio tem sempre um lugar de destaque no mercado da região. O município de Itaituba possui atualmente dois frigoríficos legalizados e ambos trabalham apenas com o processo de abate de bovinos, distribuindo somente carnes para o mercado consumidor interno. Diante disso, observa-se a necessidade de expandir o mercado de carne para o setor de beneficiamentos, o que se dará através da produção dos embutidos e derivados.

O método empregado na realização deste trabalho foi pesquisa bibliográfica e documental para extrair o máximo de informações sobre o tema, baseada em livros especializados na área, bem como buscas de conhecimento na rede mundial de computadores, pesquisas de campo em órgãos e entidades ligados a pecuária municipal, como a ADEPARÁ, Sindicato Pecuário, Frigoríficos e Açougues. Foi realizado também um levantamento de dados em um frigorífico da cidade que não produz embutidos da carne bovina, com o intuito de mostrar ao gestor que esse ramo de atuação é um empreendimento rentável.

Para que os objetivos sejam alcançados esse trabalho está estruturado em três capítulos, sendo que o primeiro capítulo é composto pela evolução do setor no pecuário no Brasil, definindo conceito, origem e tipos de criação de gado e, especificamente sobre a pecuária no Estado do Pará. O segundo capítulo está voltado para o mercado bovino, a indústria frigorífica e a produção dos embutidos e derivados. O terceiro capítulo mostra o estudo de caso no Frigorífico Vale do Tapajós – ME, conhecido como FRIVATA, desde a sua história até os dias atuais.

O Frigorífico FRIVATA tem como sua principal atividade o abate de bovinos, no qual são abatidos cerca de cento e cinquenta bovinos por semana, utilizando-se de um método que o animal não sente dor. O frigorífico atende primordialmente o mercado interno do município, atendendo supermercado e açougues, com o abastecimento de carne. Esse estudo de caso foi realizado com o intuito de expor ao gestor a necessidade de se implantar um setor que produza embutidos e derivados, e como se dará esse processo.

2 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

2.1 A EVOLUÇÃO DO SETOR PECUÁRIO NO BRASIL

Conforme MARION (2008) define-se a pecuária como “a arte de criar e tratar o gado”. Vale ressaltar que essa atividade não está somente ligada à criação de bovinos, inclui-se a criação de eqüinos, suínos, caprinos e outras espécies.

Segundo ARIERA (2003), os primeiros registros da atividade pecuária no Brasil se dão:

“No período de colonização, no século XVI, quando foram introduzidos os primeiros bovinos oriundos de Cabo Verde, numa das expedições de exploração do atual território nacional. Esta introdução foi realizada onde hoje se localiza o estado da Bahia. Já no século XVII, outros animais teriam chegado à capitania de São Vicente”.

2.1.1 A origem da pecuária no Brasil

Por volta da década de 30 do século XVI, o gado foi introduzido no Brasil e a pecuária serviu para apoiar a economia açucareira. O avanço das plantações de cana de açúcar e o crescimento do rebanho foram fatores responsáveis pela separação destas duas atividades.

A pecuária começou a ser desenvolvida primeiramente em São Vicente (SP) e logo se expandiu para o nordeste brasileiro especialmente ao longo do Rio São Francisco. As fazendas de criação de gado foram responsáveis pela ocupação do interior, alavancando a extensão territorial do país.

Com aproximadamente 209 milhões de bovinos, segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE (2012), o Brasil tem o segundo maior rebanho bovino do mundo e é o terceiro maior consumidor de carne do planeta. A pecuária brasileira exporta para mais de 187 países.

O gado apresenta, em todo mundo, valor sempre crescente pelas seguintes razões: a alimentação da população humana em ininterrupto crescimento reclama proteínas animais, dentre as quais o leite e a carne ocupam posição relevante; os adubos orgânicos são necessários para a fertilização das terras cultivadas e os bovinos os produzem em grande quantidade; diversos produtos secundários e subprodutos da industrialização como sangue, couros, pelos, chifres, unhas, ossos, sebos, vísceras, glândulas, alimenta uma grande série de indústria derivada

grandemente úteis, como de calçados, vestuário, botões, sabões, colas farinhas destinadas à alimentação animal e variados produtos farmacêuticos, todos de expressão econômicas; finalmente os bovinos são produtores de trabalho, principalmente para determinados fins agrícola.

A grande variedade de sistemas produtivos em um território tão vasto também reflete na diversificação dos produtos. O Brasil hoje pode atender qualquer mercado no mundo, sejam nichos específicos, com carnes mais nobres (carne gourmet ou culinária) até cortes de menor valor (carne ingrediente), sejam mais magras ou com maior teor de gordura, sob qualquer demanda de volume.

Conforme GUIRRA e EDWARD (2004, pag. 40), esse desempenho ocorre em virtude da:

Domesticação do zebu, o gado rústico que começou a ser importado da Índia por pioneiros de Minas Gerais a partir do final do século XIX. Hoje, 80% do rebanho nacional têm sangue de raças zebuínas, com destaque para a nelore, que é mais resistente a adversidades do clima tropical, como doenças e parasitas. Grande parte dos bois e vacas passou também por melhoramentos genéticos, feitos de forma mais intensiva por meio de uma técnica chamada cruzamento industrial. Por esse método, raças zebuínas são mescladas com europeias, que ganham peso em menos tempo e têm a carne mais macia.

Através dos dados divulgados pelo ABIEC (Associação Brasileira das Indústrias Exportadoras de Carne), o Brasil vem obtendo destaque privilegiado na produção de carne, conquistando espaços no mercado externo. Através de programas de sanidade animal e a constante modernização nos sistemas aplicados, o Brasil vem sendo considerado o maior exportador de carne bovina no mundo.

Quadro 1 – Exportação Brasileira de Carne Bovina – Janeiro de 2011 a Dezembro de 2011 Fonte: Dados da ABIEC, 2011, p. 279.

	US\$	Toneladas
In Natura	4.490,544	944,556
Industrializada	662.366	108,834
Miúdos	496.079	168,053
Tripas	88.949	12.272
Salgados	28.614	4.895

O bovino tem também importante presença histórica em nosso país, até mesmo em sua própria formação territorial. Durante séculos, a criação de gado bovino no

Brasil foi tratada como atividade secundária. O Brasil é considerado um país industrializado, já que ocupa ao mesmo tempo um dos primeiros lugares em matéria de pecuária e produção agrícola.

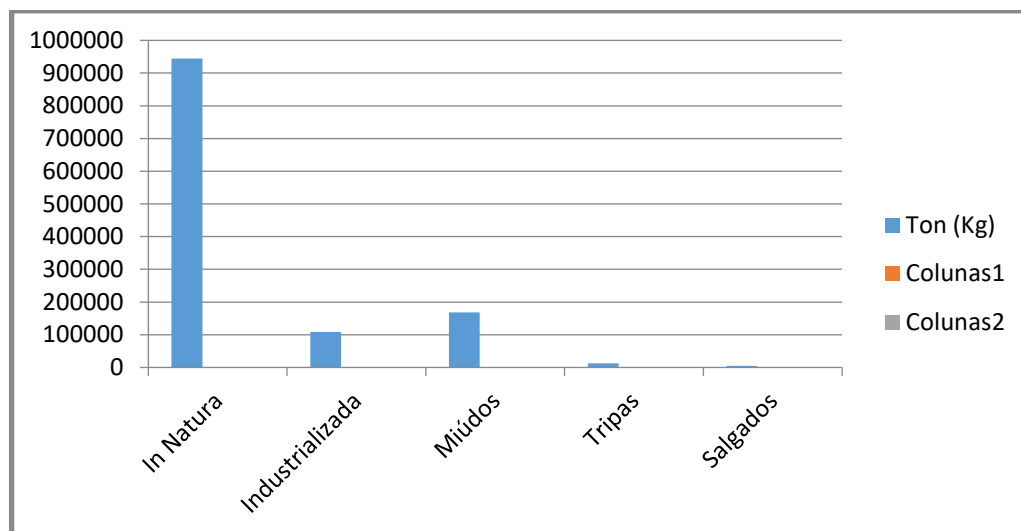


Figura 1 – Exportação Brasileira de Carne bovina. Fonte: Dados obtidos do ABIC, 2011, p. 31

2.2 SISTEMAS DE CRIAÇÃO DO GADO

Em nosso meio, a criação de bovinos, de acordo com o fim que se destina e com as condições agrícolas e econômicas regionais é feita basicamente segundo um dos sistemas seguintes: extensivo ou semi-extensivo.

Sistema extensivo – é predominante, usado em região pouco povoada, de terra barata, onde as pastagens naturais são abundantes e podem sustentar o gado com o mínimo de despesas. Conforme MARION (1996, p. 18), no sistema de produção extensivo: “Os animais são mantidos em pastos nativos, na dependência quase exclusiva dos recursos naturais e normalmente, sem alimentação suplementar e sem cuidados veterinários constantes”.

Na criação extensiva, os recursos naturais são aproveitados ao máximo, com pequeno dispêndio de capital em benfeitorias e mão de obras. Sua finalidade é a produção de bezerros de soberano ou bois magros destinados à venda e a recriados ou invernistas.

O gado em geral é mestiço ou zebu e os criadores progressistas procuram introduzir no rebanho touros que possibilitem o seu melhoramento, principalmente em relação ao tipo e ao peso dos animais os cuidados relativos a alimentação e ao trato

dos animais são reduzidos; em geral se resumem na distribuição periódica de sal e na fiscalização dos lotes para qualquer providencia eventualmente necessária.

Nas zonas mais afastadas do centro agricolamente adiantado, onde os pastos são indivisos, a castração e a marcação dos bezerros são práticas obrigatórias. Vigilância de aguardas, queima de pastos e consertos de cercas divisórias também exigem cuidados. Segundo JARDIM:

As instalações se restringem aos retiros, isto é, conjuntos formados pela casa do encarregado, galpões e depósitos, em geral rústicos. Cochos de sal são comuns nos pastos. Nos estabelecimentos mais adiantados, encontram-se pastos divididos, piquetes para grupos determinados de animais e abrigos para reprodutores. Estas são as características do sistema criação do rebanho geral que, praticamente, não é submetido a qualquer trabalho de seleção, salvos a conservação das melhores fêmeas para reprodução quando os animais são vendidos periodicamente aos recriadores e invernistas. (JARDIM, 1973:335).

Sistema semi-intensivo – Caracteriza-se pelo emprego de mais capital e mão de obra, e frequentemente envolve gado de melhor qualidade e caracterização radical destinada à venda para reprodução.

Segundo, SANTOS, MARION e SEGATTI (2008, p. 29), dizem que:

“O sistema semi-intensivo ou rotacionado está sendo muito divulgado e aplicado. Por meio dele se consegue alta produtividade por hectare e aumento da capacidade de cab/há, mantendo o gado no pasto (orgânico) com elevado ganho de peso”.

Em geral é usado em zonas mais adiantas, de agriculturas mais evoluídas e terras mais caras. Exige maior empate de capital com animais, a formação e divisão de pastagens, culturas forrageiras, benfeitorias, empregados, alimentação e trato de gado. Ao mesmo tempo, requer direção mais capacitada e estruturara zootécnica, já que cuida da criação de garrotes e novilhas destinadas à venda para a reprodução.

2.3 A PECUÁRIA NO ESTADO DO PARÁ

De acordo com dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatísticas – IBGE (2012), o Pará ocupa lugar de destaque na pecuária nacional, com um rebanho de 18.262,547 bovinos, 2.124.098 suínos e 822.413 bubalinos, este o maior do Brasil. Historicamente, a pecuária paraense é uma atividade extensiva, desenvolvida nos campos naturais do arquipélago do Marajó e nas várzeas do Baixo Amazonas. Só

com a chegada das grandes rodovias estaduais e federais, e suas vicinais, passou-se à pecuária bovina de terra firme, principalmente no sudeste paraense, com a implantação de pastagens em áreas de floresta.

Quadro 2 – Efetivos de Bovinos em 31.12.11 (cabeças). Fontes: Dados obtidos pelo IBGE, 2011, pág.

Estados	Cabeças
Mato Grosso	29.265,718
Minas Gerais	23.907,915
Goiás	21.744,650
Mato Grosso do Sul	21.553,851
Pará	18.262,547
Rio Grande do Sul	14.478,312
Rondônia	12.182,259
São Paulo	11.024,796

A pecuária é uma atividade de grande importância para a economia paraense. É a opção de desenvolvimento de maior dinâmica, pois utiliza pouca mão-de-obra, manejo rústico e a capacidade de transformação em capital de giro é imediata. O principal entrave à modernização da pecuária paraense é a falta de investimento em tecnologia.

Em algumas regiões do Estado há focos de febre aftosa, doença que o Governo do Pará vem combatendo de forma intensiva para deixar o rebanho em padrões exigidos pelo mercado internacional e colocar o Estado à frente do processo agroindustrial. Esse processo inclui a realização de programas de melhoramento genético, através da inseminação artificial. O estado do Pará se destaca por dois tipos de pecuárias, a de corte e a leiteira.

A Pecuária de Corte, no Pará, está distribuída em seis regiões: Baixo Amazonas, Marajó, Região Metropolitana de Belém, Noroeste paraense, Sudoeste paraense e Sudeste paraense. Em 1996, o rebanho do Estado era de 8 milhões e 58 mil cabeças, com destaque para as raças nelore e seus mestiços. Em algumas regiões já se pratica o cruzamento industrial, através da inseminação artificial, ou a monta natural, com reprodutores de raças europeias em fêmeas de raças zebuínas.

A Pecuária Leiteira no Pará ainda é muito incipiente, sendo encontrada com mais frequência nos municípios de Rondon do Pará, Marabá, Tucumã e Região do Nordeste paraense. O Governo do Pará reconhece que a atividade necessita de um programa de modernização voltado para a busca de um consumidor em potencial, já que a população paraense é tradicionalmente consumidora de leite em pó, um hábito difundido devido à facilidade de oferta e de comercialização.

Mesmo assim o consumo de leite "in natura" no Estado é de 100 milhões de litros/ano, segundo dados da SAGRI – Secretaria de agricultura, um número que poderá aumentar se o setor receber incentivo o que já vem sendo estudado pelo Governo do Estado. O rebanho leiteiro do Pará é constituído de animais da raça holandesa e seus mestiços, como o girolando, mestiço de pardo suíco e Jersey e, ainda, animais da raça gir leiteira.

2.3 CADEIA PRODUTIVA DA PECUÁRIA DE CORTE NO ESTADO DO PARÁ

De acordo com LÍRIO (2002), define-se cadeia produtiva como sendo o conjunto de atividades econômicas que se articulam progressivamente desde as fases iniciais da elaboração de um produto até a colocação do produto final junto ao consumidor.

Isso inclui desde as matérias-primas, insumos básicos, máquinas e equipamentos, componentes, produtos intermediários até o produto acabado, a distribuição, a comercialização e a colocação do produto final junto ao consumidor, formando elos de uma corrente.

A cadeia produtiva da pecuária de corte no Estado do Pará é formada por seis segmentos inter-relacionados, a saber: fornecedores de insumos; produção primária; captação; indústrias processadoras; distribuição e comercialização; consumidores. Além desses, existem órgãos que influenciam toda a cadeia produtiva: governo; associações de classe; instituições de ensino e pesquisa, extensão rural; sistema financeiro e outros.

As políticas governamentais, em especial as de comércio exterior, o sistema financeiro, os sistemas de inspeção sanitária/ transporte e de pesquisa e desenvolvimento e, sobretudo, as associações de classe devem estar atentas para prestar todo o apoio à organização da cadeia de pecuária de corte do Estado do Pará.

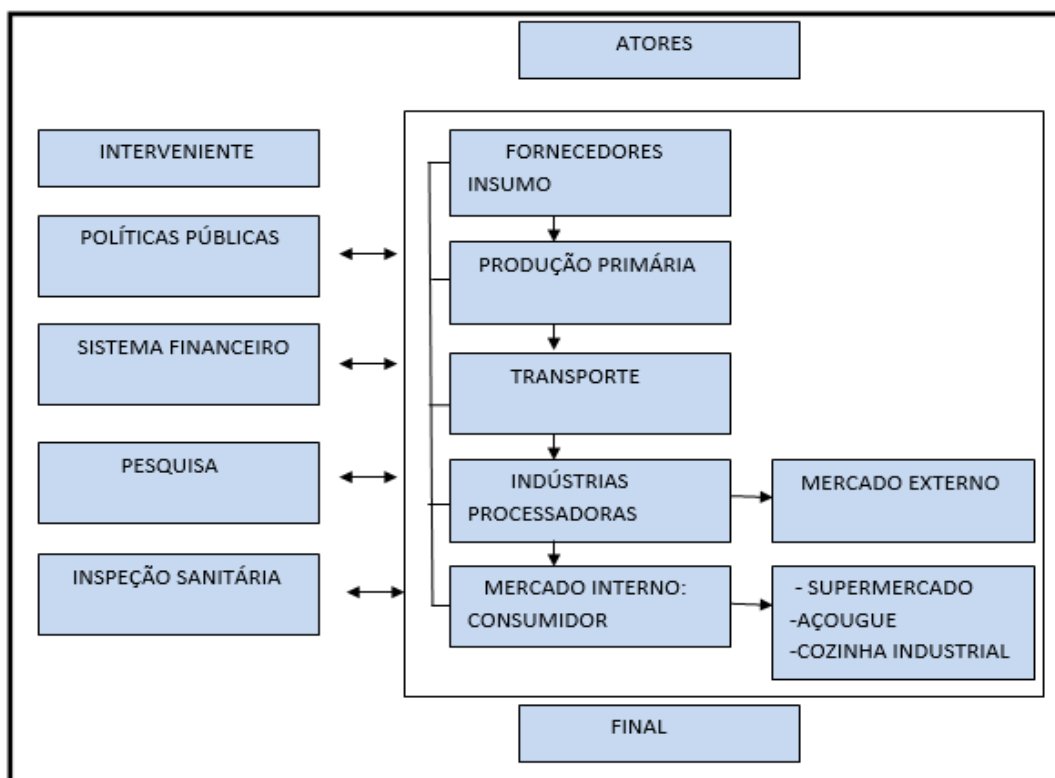


Figura 2 – Organograma da cadeia produtiva da pecuária de corte. Fonte: Adaptado pela autora com base em Lírio, 2002, p. 31

Transporte: É o segmento responsável pela condução dos animais, desde as propriedades até as indústrias, e destas aos distribuidores. A grande dispersão geográfica das propriedades e a extensa e malcuidada malha viária utilizada pelos transportadores são os maiores entraves desse segmento da cadeia produtiva.

Indústrias processadoras: são os frigoríficos, curtumes e as indústrias que utilizam os ossos dos animais como insumo. Atraídos pelo volume de produção atual e pela perspectiva de crescimento, existem hoje, no Estado, vários frigoríficos legalizados, com Serviço de Inspeção Federal (SIF), e outros em construção, que estão se modernizando para atender às exigências do mercado externo, sem descuidar do potencial do mercado interno, com consumo reprimido pelo baixo poder aquisitivo da população de menor renda.

Distribuição e Comercialização: Segmento responsável pela venda no atacado, que tende a desaparecer, tendo sua função desempenhada pelos elos vizinhos, as grandes redes de supermercados e os frigoríficos, praticamente obrigados a entrar na área de distribuição, por questão de sobrevivência. Nesse segmento, estão ainda as grandes redes atacadistas com seus centros de distribuição e as firmas exportadoras.

Consumidores: Representado pelo consumidor final dos produtos e subprodutos, indústrias de alimentos, cozinhas industriais e outros. É o elo silencioso

da cadeia produtiva que, quando ciente de seus direitos tem demonstrado capacidade de lutar pelos mesmos. Sistemáticamente vem se organizando para defender seus interesses. Considerando que a qualidade da carne é importante para a saúde e a qualidade de vida o comércio varejista deveria se antecipar em ofertar carne de melhor qualidade, antes que seja cobrado para tal, pelo consumidor.

Políticas Públicas: Se o Brasil inteiro se ressentido da falta de políticas governamentais estáveis e duradouras, a pecuária da Amazônia, incluindo a do Estado do Pará, tem sofrido pressões por todos os lados, a maioria delas absurdas e injustificáveis, por conta de interesses escusos e inconfessáveis, a serviço das correntes contrárias a qualquer atividade que promova o desenvolvimento na região. O governo federal mostra grande indecisão exemplificada pela prorrogação por vários anos seguidos de uma medida provisória insubsistente que limita a 20 % a utilização de propriedades rurais em área de floresta tropical úmida.

A falta de segurança no campo é outro fator extremamente preocupante, onde se permite que pretensos movimentos de reforma agrária pratiquem todo o tipo de crimes desde a invasão de propriedades privadas a roubos e assassinatos, impunemente.

Os exageros dos órgãos que fiscalizam as relações de trabalho, classificando como escravidão trabalho eventual, sob regime de empreitada, sem contrato de trabalho formal pela assinatura de carteira, exigindo ainda condições de alojamento que dificilmente são encontradas em uma área de fronteira agrícola.

Pesquisa: existe atualmente tecnologia para quintuplicar a produtividade da pecuária moderna em relação à tradicional. É extremamente preocupante o destino da pesquisa agropecuária na Amazônia. A Embrapa Amazônia Oriental é a única unidade da Região Norte que ainda tem equipe de pesquisa em produção animal. Ainda assim, cansada e desestimulada, sem recursos para trabalhar e pior ainda em véspera de aposentadoria, com renovação de quadro zero.

2.3.1 Visão prospectiva da pecuária no estado do Pará

As condições climáticas do Estado do Pará, com temperaturas estáveis, elevada radiação solar em termos anuais e umidade durante todo o ano, criam condições favoráveis para o crescimento de espécies tropicais. Os solos sob floresta de terra firme, com boas características físicas, se tiverem suas propriedades

químicas monitoradas e corrigidas, também permitem altas taxas de crescimento para espécies tropicais. A diversidade de espécies forrageiras tropicais selecionadas e liberadas pela pesquisa permite a implantação de pastagens de alta produtividade e de boa qualidade.

O excelente trabalho de melhoramento genético feito no Brasil com as raças zebuínas, principalmente a nelore, aliado aos avanços em nutrição, manejo e, mais recentemente, em conforto animal, permitem a obtenção de índices de produtividade semelhante aos das raças especializadas européias.

Todas essas características reunidas propiciam a produção de carne e leite a pasto (o boi verde) em condições de alta competitividade, o que permite esperar um crescimento vertical da atividade na chamada fronteira consolidada do Estado e da Amazônia, por meio da recuperação de pastagens degradadas e intensificação da atividade, uso de tecnologia e gestão empresarial.

Produzir com qualidade implica passar a produzir alimento saudável, em vez de boi gordo, ou seja, um novilho precoce ou super precoce, com carne macia, capa de gordura uniforme, devidamente rastreado e certificado.

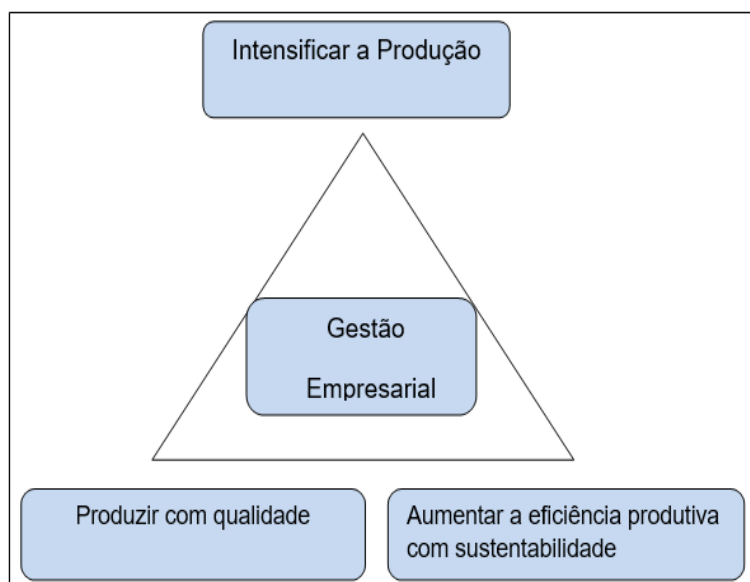


Figura 3 – Organograma do uso de tecnologia e gestão empresarial. Fonte: Adaptado pela autora com base em Lírio, 2002, p. 31

Intensificar a produção significa produzir mais em menor área, tornando a pecuária competitiva e apta a concorrer no processo de uso da terra, em face da acentuada valorização que vem ocorrendo, em virtude de diversos fatores, destacando-se entre eles a vocação inequívoca da região para a atividade, o aumento

da agricultura nos cerrados da região Centro-Oeste e o crescimento da agricultura no Estado.

Aumentar a eficiência produtiva com sustentabilidade, entende-se por diminuir a idade e aumentar o peso de abate com sustentabilidade biológica, econômica, ambiental e social. Dada a complexidade dos processos biológicos, isso exige uma gestão altamente empresarial, que raramente é praticada na fazenda e que permitirá colocar a pecuária no mesmo nível de administração que a agricultura e indústria, inclusive com adoção da tecnologia disponível e adequada para cada situação.

É preciso também uma política clara, definida e estável de incentivo à pecuária do Estado do Pará, afastando-se as ameaças que pairam sobre o setor, oriundas de diversas correntes, pretensamente defensoras do ambiente, a serviço de interesses estrangeiros e sempre contrários a qualquer atividade desenvolvimentista na Amazônia.

Um provável aumento da demanda interna, resultante da elevação do poder aquisitivo das classes de menor renda e ainda da crescente demanda do mercado externo, predestinam o Estado do Pará a ser o maior produtor de carne do Brasil.

2.4 A ECONOMIA BOVINA NO PARÁ

Considerado pelo último censo agrícola do IBGE como o segmento rural mais produtivo do Estado nos últimos anos, graças aos bons níveis de incorporação de tecnologia, a agropecuária paraense já desponta como a 5ª maior produtora de bovinos do Brasil, com mais de 18 milhões de cabeças, sendo que 70% deste rebanho está concentrado no Leste paraense, e tem sido alvo de continuados investimentos, em especial na região Sudeste.

Outro potencial considerável está no gado bubalino, que tem no Arquipélago do Marajó o maior rebanho brasileiro, com 1 milhão de cabeças. Condições climáticas e sanitárias, padrões genéticos e manejo adequado não são mais obstáculos para a expansão da atividade pecuária no Estado. O maior problema ainda está no aprimoramento do manejo de pastos artificiais e no melhor aproveitamento dos pastos nativos.

2.4.1 A exportação dos produtos pecuários do Pará

As informações dadas pela Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará - ADEPARÁ mostram que o número das exportações de 2009 no setor da pecuária no Pará vem aumentando sua participação por meio da diversificação de seus produtos. Isso se deve a maior organização dos produtores e a adoção de uma linha que segue os padrões internacionais de uma economia baseada na sustentabilidade ambiental, o que revela o bom momento por que passa, hoje, a pecuária paraense.

O crescimento se intensificou a partir de 2007 e se consolidou no ano passado, com a ampliação do leque de exportação", informa o Secretário Estadual de Agricultura, Cássio Alves Pereira. Entre os novos produtos exportados estão o boi em pé para fins de genética, ou seja, são usados para melhoria do rebanho da Venezuela por meio de cruzamento, além das tripas, língua, rabo e outras miudezas comestíveis. A pecuária movimenta hoje a maior parte do agronegócio paraense, com um total de 14 produtos na pauta de exportação. Só o boi vivo gerou uma receita de 423 milhões de dólares em 2009, contra 359 milhões de dólares no ano anterior, segundo dados obtidos pela Associação Brasileira das indústrias exportadoras de carne (ABIEC).

Apesar do gado vivo ser hoje, o carro chefe das exportações da pecuária paraense, o item que mais cresceu em 2009, foi à carne desossada resfriada com 240% em relação ao ano anterior, seguida da carne desossada congelada com 112%, enquanto o boi em pé cresceu apenas 14% no mesmo período, segundo dados da Secretaria de Agricultura e Pecuária do estado.

Dados da Secretaria de Comércio Exterior do Ministério do Desenvolvimento da Indústria e Comércio (SECEX/MIDIC) informam que os 14 produtos exportados pelo setor pecuário do Pará geraram em 2009, uma receita de 511 milhões de dólares, 106 milhões de dólares a mais em relação ao ano passado. Em 2006 a receita foi de 92,5 milhões de dólares, com uma pauta de apenas 8 produtos, o que representa um crescimento de 552% nos últimos 3 anos. Significa que a contribuição da pecuária paraense passou de 1,3% em 2006 para 6,1% em 2009, o que destaca a importância deste segmento na pauta de exportações do estado.

Esse resultado se deve principalmente a área livre de febre aftosa que compreende todo o sul e sudeste do estado, onde estão os principais frigoríficos exportadores. Além, é claro, da alta qualidade dos rebanhos bovina e bubalina paraenses. Para reforçar esse crescimento, a Secretaria de Estado de Agricultura vem

implantando a Guia de Transporte Animal, a GTA eletrônica, que garante a procedência do boi de áreas já desmatadas e incentiva o registro das propriedades no Cadastro Ambiental Rural (CAR).

Todos esses fatores habilitam o Pará a um maior acesso ao mercado exterior e para isso o Governo do Estado, por meio da SAGRI (Secretaria da Agricultura), incentiva a organização dos pequenos pecuaristas que são a grande maioria no processo produtivo. A exportação de gado vivo é uma tendência da pecuária que vem se consolidando em todo o país e o Pará lidera com 95% das exportações.

O estado pretende diversificar ainda mais essa produção por meio do incentivo ao desenvolvimento da cadeia produtiva. "A carne beneficiada, com aproveitamento do couro, língua, tripas e outras miudezas do boi que já tem mercado garantido no exterior, aumenta a geração de emprego e renda no setor", garante o secretário de agricultura e pecuária do Estado, Cássio Pereira.

2.5 O MERCADO BOVINO E SEUS DESAFIOS

2.5.1 O desenvolvimento do mercado bovino Paraense

O setor dos agronegócios é o que mais gera empregos no Estado, e se espalha por quase todos os municípios paraenses. A pecuária paraense soma 42 mil postos de trabalho com carteira assinada e conta com o quinto maior rebanho bovino e bubalino nacional: são quase 19 milhões de cabeças, que tornaram a carne do Pará sinônimo de abundância e preço baixo, motivo para que cada vez mais países comprassem direto de produtores da região e fizessem o setor crescer de 1,3%, em 2006, para 6,1%, em 2009, o que destaca a importância deste segmento na pauta de exportações do Estado, conforme dados obtidos pelo IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística.

Nesse contexto o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, que tem como missão retratar a realidade do Brasil, vem mostrar, através da Pesquisa da Pecuária Municipal, a localização geográfica e os números da pecuária nacional.

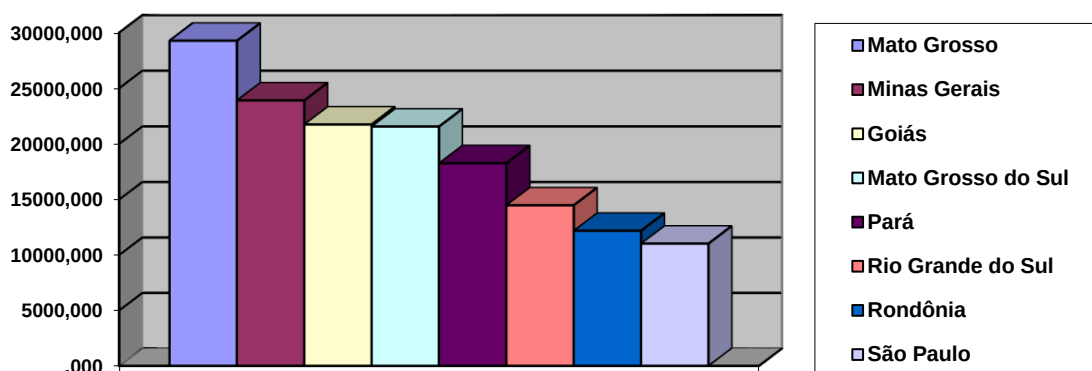


Figura 4 – Gráfico do efetivos de bovinos. Fonte: Dados obtidos pelo IBGE, 2011, p. 20.

“Da produção anual paraense para o abate, que é de quatro milhões de cabeças de gado, 25% são destinadas ao mercado interno e 75% são comercializadas no restante do país e exterior. Parte sai vivo, parte sai em carne congelada”, diz o presidente da Federação da Agricultura do Estado do Pará (FAEPA), Carlos Xavier.

Segundo ele, o diferencial do Pará é que a produção ainda é maior do que a demanda. Por isso muitos importadores escolhem o Estado. Além disso, a carne de qualidade, vinda de animais alimentados essencialmente por capim, também é valorizada. Por fim, a posição estratégica, próximo aos mercados consumidores, é outro aspecto positivo, ainda que falte estrutura portuária para o escoamento total.

No Pará, das 110 mil propriedades cadastradas no setor pecuarista, 90 mil são de pequenos produtores, com até 200 cabeças de gado, segundo dados da ADEPARÁ - Agência de Defesa Agropecuária do Pará. Sem boas condições viárias, nem acesso a outras indústrias, a pecuária é a única alternativa para muitos micros investidores.

2.5.1 Certificação dos produtos pecuários

Mas toda a economia tem um problema a confrontar, e pecuária não é exceção. A mesma falta de saneamento que acomete os grandes centros urbanos é a responsável em dificultar a saúde dos animais no campo.

Dessa forma, conquistar o certificado internacional fornecido pela Organização Internacional de Epizootias (OIE), a entidade internacional da saúde animal se tornou questão de honra para o Estado. Até agora, o Pará já possui o reconhecimento na região produtora do Sul e Sudeste. Esta área reúne a maior porcentagem do rebanho

bovídeo do Pará, quase 85% do gado e búfalos criados no território do Estado, e está oficialmente livre de aftosa desde 2007, garante Salvio Freire, diretor operacional da Agência de Defesa Agropecuária do Pará (ADEPARÁ).

Com o atestado de qualidade em todo o território, o Pará poderá se tornar o maior produtor nacional de carne. E a pecuária bubalina também estará apta ao comércio nacional e à exportação. É uma conquista essencialmente do produtor, que também integrou a mobilização de vacinação dos animais, e da sociedade paraense. É a comprovação de que a economia paraense está se desenvolvendo cada vez mais.

2.5.2 Boi vivo

Um ponto característico da pecuária na Região é o boi vivo. Criado especialmente para consumidores exigentes, que estão dispostos a pagar mais por uma carne fresca, de melhor qualidade, ele se tornou um mercado seletivo. Pequeno, mas valioso.

Para embarcar os animais são fabricados navios próprios, que os mantenham saudáveis até o destino final. O Brasil, encabeçado pelo Pará, com 97% da produção nacional, é o quarto maior exportador de boi vivo no mundo, atrás apenas de Canadá, México e Austrália, em ordem decrescente, segundo dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE.

“Se o número permanecer o atual já estaremos satisfeitos”, comentou Daniel Freire, empresário e presidente da associação brasileira de exportação de gado. Segundo ele, o que precisamos é que seja garantida a não taxaço das exportações, porque representam percentual muito pequeno da carne bovina.

2.6 O MERCADO DA PRODUÇÃO BOVINA

Conforme abordado no Anualpec – Anuário da Pecuária (2008), o mercado pecuário do país destaca-se por deter vantagens competitivas na produção de carnes. A grande extensão territorial, o baixo custo da terra, o grande volume de produção de grãos a preços competitivos, além do clima favorável e da farta mão-de-obra, são algumas das vantagens que fazem com que o Brasil seja um dos países de maior competitividade mundial na produção de proteína animal.

Os acontecimentos, de amplitude macroeconômica, contribuíram positivamente para os investimentos destinados a elevar a produtividade da bovinocultura de corte, sugerindo a busca pelo aperfeiçoamento tecnológico da atividade, bem como da aplicação de conceitos gerenciais mais apurados, principalmente dos relativos ao adequado controle dos custos de produção.

A pecuária representa uma das atividades mais importantes do setor agropecuário brasileiro. Com o crescimento das exportações da carne bovina brasileira, a pressão competitiva dos mercados forçou uma reestruturação das práticas gerenciais, tecnológicas, legais e sanitárias nesta cadeia produtiva.

Por outro lado, a profissionalização do setor, assim como sua modernização e adequação das práticas de produção, transformação e comercialização às diversas normas de qualidade e sanidade exigidas pelos mercados internacionais, apesar de incrementar o negócio da carne, teve e tem um custo elevado, exigindo altos investimentos de longo prazo, uma demanda de recursos que não pode ser atendida em função da real situação econômica de grande parte dos participantes de cada elo da cadeia, principalmente, pequenos produtores e frigoríficos.

Esta situação, por si só, já provocou muitas mudanças na estrutura da cadeia produtiva da carne, resultando em um ambiente competitivo diferente de alguns anos atrás, especialmente com relação ao movimento de concentração que se desenvolve com bastante intensidade na indústria frigorífica.

2.7 A INDÚSTRIA DA CARNE BOVINA

A indústria de carne bovina brasileira passou por diversas mudanças nos últimos anos devido à elevação das exigências sanitárias nacionais e internacionais onde foi imposto para o seguimento, padrões constituídos e normatizados, de modo que fossem atendidas as novas exigências do mercado local e principalmente internacional, pois para a exportação da carne bovina, as exigências sanitárias são bastante rígidas.

A comercialização de carne é marcada por variadas formas de intervenção dos governos dos países concorrentes, as quais vão desde os subsídios às exportações e a alta tributação de importação, até acordos internacionais e embargos. Nos países desenvolvidos, as preocupações com a disponibilidade de preço dos alimentos têm sido amplamente substituídas pela qualidade dos alimentos e questões relacionadas

à segurança alimentar. Os consumidores também se preocupam com questões como o bem-estar animal e questões ambientais envolvidas na produção e comercialização. Estas tendências são observadas também nos países em desenvolvimento

A demanda por carnes não é influenciada apenas pela renda da população, tanto os países desenvolvidos, como os Estados Unidos e Canadá, que possuem elevada renda per capita, quanto os em desenvolvimento, como a Argentina, Uruguai, Brasil e México apresentam grande consumo per capita de carne. Logo, o consumo de carnes é influenciado por fatores culturais, hábitos alimentares, preços e disponibilidade do produto em cada país, conforme dados da Anualpec (Anuário da Pecuária – 2011).

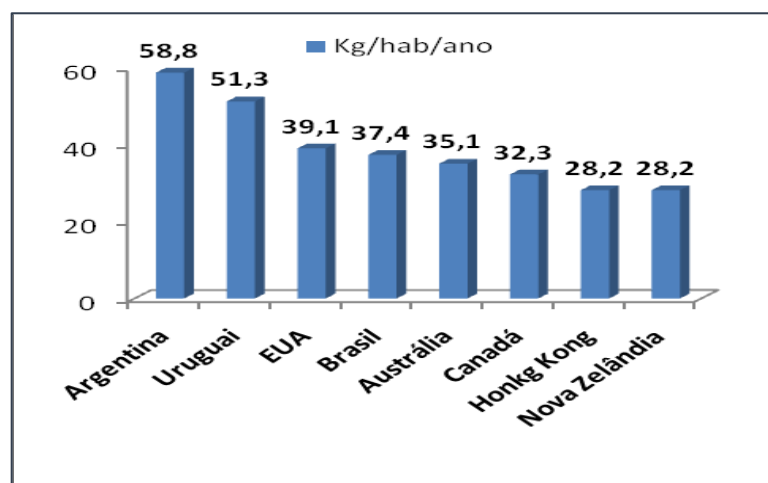


Figura 5 – Gráfico sobre o consumo per capita de carne bovina – países selecionados (kg/hab/ano).
Fonte: Dados obtidos pelo Anualpec, 2010

Em face de estas exigências mercadológicas internas e externas supracitadas o processamento de carne bovina passa por adequações no processamento no qual envolve toda a sua cadeia produtiva. A implementação de novas tecnologias que se iniciam desde a aquisição de matrizes para criação, melhoramento do manejo aplicado aos animais, técnicas mais eficientes para o abate, transporte, congelamento e distribuição isenta de possíveis contatos que possam vir a alterar as condições organolépticas do produto final e mais uma série de outras medidas que visam garantir um processamento eficaz e também assegurar a manutenção da indústria brasileira no mercado de exportação de carne bovina.

2.7.1 O abate de bois

O abate de bovinos, assim como de outras espécies animais, é realizado para obtenção de carne e de seus derivados, destinados ao consumo humano. Esta operação, bem como os demais processamentos industriais da carne, é regulamentada por uma série de normas sanitárias destinadas a dar segurança alimentar aos consumidores destes produtos. Assim, os estabelecimentos do setor de carne e derivados em situação regular, trabalham com inspeção e fiscalização contínuas dos órgãos responsáveis pela vigilância sanitária (municipais, estaduais ou federais).

Como consequência das operações de abate para obtenção de carne e derivados origina-se vários subprodutos e/ou resíduos que devem sofrer processamentos específicos: couros, sangue, ossos, gorduras, aparas de carne, tripas, animais ou suas partes condenadas pela inspeção sanitária, etc. Normalmente, a finalidade do processamento ou da destinação dos resíduos ou dos subprodutos do abate é função de características locais ou regionais, como a existência ou a situação de mercado para os vários produtos resultantes e de logística adequada entre as operações.

Por exemplo, o sangue pode ser vendido para processamento, visando à separação e uso ou comercialização de seus componentes (plasma, albumina, fibrina, etc), mas também pode ser enviado para graxarias, para produção de farinha de sangue, usada normalmente na preparação de rações animais. De qualquer forma, processamentos e destinações adequadas devem ser dados a todos os subprodutos e resíduos do abate, em atendimento às leis e normas vigentes, sanitárias e ambientais.

Algumas destas operações podem ser realizadas pelos próprios abatedouros ou frigoríficos, mas também podem ser executadas por terceiros. Para os fins desta publicação, podem-se dividir as unidades de negócio do setor quanto à abrangência dos processos que realizam, da seguinte forma:

Abatedouros (ou Matadouros): realizam o abate dos animais, produzindo carcaças (carne com ossos) e vísceras comestíveis. Algumas unidades também fazem a desossa das carcaças e produzem os chamados “cortes de açougue”, porém não industrializam a carne.

Frigoríficos: podem ser divididos em dois tipos: os que abatem os animais, separam sua carne, suas vísceras e as industrializam, gerando seus derivados e subprodutos, ou seja, fazem todo o processo dos abatedouros/matadouros e também industrializam a carne; e aqueles que não abatem os animais - compram a carne em carcaças ou cortes, bem como vísceras, dos matadouros ou de outros Frigoríficos para seu processamento e geração de seus derivados e subprodutos - ou seja, somente industrializam a carne; e

Graxarias: processam subprodutos e/ou resíduos dos abatedouros ou Frigoríficos e de casas de comercialização de carnes (açougues), como sangue, ossos, cascos, chifres, gorduras, aparas de carne, animais ou suas partes condenadas.

2.7.2 A indústria frigorífica

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.

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.

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.

Diferentemente da cadeia avícola, em que grandes empresas desempenham importante papel de coordenação, a cadeia de carne bovina é conhecida pela concorrência e falta de cooperação entre os diferentes elos. As dificuldades de negociação e cumprimento de contratos, particularmente entre frigoríficos e pecuaristas, são usualmente citadas como um dos problemas que elevam os custos de todos os agentes.

A desconfiança entre os agentes aumenta a necessidade de controle e inspeção da matéria-prima recebida. Na maioria dos casos, o horizonte de planejamento dos atores não ultrapassa o curto prazo, o que inviabiliza iniciativas de parceria e de desenvolvimento de projetos conjuntos, tais como alianças mercadológicas e sistemas de rastreabilidade.

A assimetria de informações e o uso das mesmas para pagar preços menores aos produtores é um problema recorrente. As grandes redes de supermercados exigem produtos com garantias e qualidade superior sem, entretanto, garantir o pagamento de um preço prêmio por tais atributos.

Os produtores não recebem incentivos para investir em melhorias e adotar tecnologias mais avançadas. Sem sombra de dúvida, a falta de coordenação entre os agentes é uma das maiores ameaças à melhoria da competitividade da cadeia de carne bovina brasileira. Desconfiança, oportunismo e acordos de preço para absorver margens representam uma ameaça ao sucesso da cadeia em termos de imagem e posicionamento de mercado.

2.8 EMBUTIDOS E DERIVADOS

Há poucos anos no Brasil, os embutidos se resumiam a basicamente dois tipos: presunto e mortadela. Atualmente, os consumidores mais exigentes já sabem diferenciar um presunto de Parma de uma versão comum e as salsicharias oferecem um imenso cardápio de produtos, com variações de qualidade e preço. Além da tradicional carne suína, podem ser utilizadas a carne de vaca, frango, caça, vitelo, cordeiro e até peixes e crustáceos.

Os produtos são saboreados em sanduíches, massas, risotos e pratos regionais. Dois lanches muito populares levam embutidos em sua composição: cachorro quente (salsicha) e misto quente (presunto). Sem contar outros dois pratos bem famosos: feijoada e churrasco.

2.8.1 Conceito e classificação

Os embutidos de carne são produtos alimentícios preparados com carnes de origens diversas, juntamente com certos condimentos e aditivos, que têm como envoltórios as tripas naturais (intestinos limpos e tratados) ou artificiais (aprovadas pela legislação), podendo ser defumados ou não. Tais carnes podem ser de origem avícola, bovina, caprina, ovina, suína e mista, que são devidamente processadas artesanalmente ou industrialmente.

Tais produtos surgiram no Brasil, através das receitas tradicionais trazidas principalmente por imigrantes alemães e italianos que, ao longo do tempo têm sofrido algumas adaptações em relação ao clima e ao paladar local, além das diversas inovações criadas pelas comunidades e empresas do setor.

A defumação é um processo antigo para a melhoria do cheiro e do sabor dos embutidos de carne, além de aumentar a sua vida útil para o consumo. Consiste basicamente na exposição controlada do produto à fumaça proveniente da queima de serragem de certas madeiras e resinas de origem vegetal.

Os embutidos de carne podem ser classificados basicamente em frescos, secos e cozidos. Os embutidos frescos são os produtos cárneos embutidos que são conservados através de refrigeração, tais como a linguiça, e as suas variantes calabresas, toscana, etc.

Os embutidos secos são os produtos cárneos embutidos que sofrem desidratação parcial e são conservados através de refrigeração ou mesmo em temperatura ambiente, tais como a mortadela e o salame, e as suas variantes bologna, charque, italiana, pepperoni, etc., enquanto que os embutidos cozidos são os produtos cárneos embutidos que sofrem cozimento e são conservados através de refrigeração, tais como a salsicha e as suas variantes frankfurt, hot dog, viena, etc.

2.8.2 Matéria-prima para a produção de embutidos

Para a produção de embutidos de carne, a matéria-prima principal são as carnes, complementada pelas tripas, condimentos e aditivos, além da água e gelo.

Considerando que as matérias-primas em questão, serão utilizadas para a produção de alimentos, recomenda-se a aquisição das mesmas de fornecedores idôneos, devidamente registrados e certificados pelos órgãos competentes. Além

disso, devem ser tomadas todas as providências, quanto à recepção, conservação e manuseio ao longo do processo de produção, para evitar contaminação e assegurar a qualidade e demais características do produto final.

Conforme as origens, as carnes apresentam muitas diferenças quanto à quantidade de gorduras, pigmentação, proteínas, umidade e capacidade para ligar água e gordura, além das propriedades nutricionais e características anatômicas e biológicas. Logo, existe o termo “ligador” que é a capacidade que uma carne tem de reter a água, aliada a capacidade de emulsionar a gordura, determinada pelo teor de proteínas (quanto maior melhor). Assim, as carnes e os seus cortes podem ser classificados conforme a sua capacidade ou poder de “liga”, onde a relação “proteína x umidade” serve para prever a composição final do produto.

Conforme a fase do processo produtivo, as carnes podem ser conservadas através do frio, do calor e também produtos químicos, respeitando-se os prazos que dependem do tipo e qualidade da carne, além do maquinário aplicado.

Frio: podem ser refrigeradas ou congeladas. Na refrigeração, as temperaturas baixas entre 0 e 5 °C em média, retardam a atividade microbiológica e também as reações químicas que causam deterioração. Enquanto que, no congelamento, as temperaturas abaixo de 0 °C, são ainda mais eficientes quanto à conservação.

Calor: podem ser aplicadas nas fases de cozimento, cura e defumação dos embutidos de carne, com temperaturas na faixa de 75 a 100 °C em média.

Produtos químicos: podem ser naturais, artificiais e mistos, que contribuem também para conferir aroma e sabor, com destaque para o açúcar (condimento e conservante), os antioxidantes (retardo das reações de oxidação), os estabilizantes (manutenção das emulsões), o nitrito de sódio (conservante e fixador de cor), o sal comum (conservante e sequestrante de água), dentre outros.

O Brasil está atualizado em relação às tecnologias, maquinário e processos de produção aplicados para os embutidos de carne. De um modo geral, as Entidades e demais Empresas do setor possuem especialistas com excelente nível técnico, além de estarem bem informados sobre as pesquisas e novidades.

Apesar das diversas propriedades conferidas pelas matérias-primas disponíveis, alguns cuidados devem ser tomados para que o produto final atenda às especificações do mercado, quanto ao correto controle de todas as variáveis do processo.

Como todo produto alimentício, os embutidos de carne aplicam receitas culinárias tradicionais e/ou adaptadas, através de processos simples até os mais modernos, conforme o porte e tipo do negócio.

2.9 O EMPREENDEDORISMO VOLTADO PARA A PRODUÇÃO DE EMBUTIDOS

O Brasil possui um dos maiores rebanhos bovino do mundo. Com a valorização da gastronomia e o desenvolvimento da renda nacional, o apetite das pessoas para experimentar novas carnes e combinações cresce ainda mais. Trata-se de uma excelente oportunidade para empreendedores trabalharem na fabricação de embutidos, com qualidade e asseio. O setor possui normas e padrões rígidos de higiene, fiscalizado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e pela Agência de Vigilância Sanitária.

O processo produtivo conta com máquinas de embutir e equipamentos que facilitam o fluxo operacional. Já há, inclusive, envoltórios artificiais comestíveis que conservam as qualidades do produto com mais eficiência do que as tripas naturais.

Porém, a popularização dos produtos naturais e a preocupação com o consumo excessivo de gorduras saturadas podem representar uma ameaça para a venda de embutidos. Algumas pessoas adotam o hábito de não comer carne por razões que podem variar entre a dieta vegetariana, o colesterol alto, a preocupação com o desmatamento ou o respeito aos animais. Para lidar com estes e outros desafios, o empreendedor deve elaborar um plano de negócios.

2.9.1 O mercado de embutidos e derivados

O volume total de carne bovina consumida no mundo é de 7,1 milhões de toneladas por ano. Com um extenso território propício para pastagens, o Brasil consolidou-se como o principal fornecedor deste mercado. Segundo a Abiec (Associação Brasileira das Indústrias Exportadoras de Carne), os frigoríficos nacionais já exportam um volume de 1,6 toneladas de carne in natura, carne industrializada e miúda, garantindo uma participação de 22,5% no comércio mundial do produto.

Da mesma forma, o mercado interno de carne cresce a todo vapor. O consumo nacional de carne oscila de acordo com o poder aquisitivo da população. Na média, o brasileiro come 40 quilos de carne bovina por ano, variando conforme o aumento de

renda per capita do país. Somos o quarto país no mundo onde mais se come carne bovina, com perspectivas de crescimento ancoradas nas previsões econômicas de aumento de renda.

Devido ao risco intrínseco ao negócio, recomenda-se a realização de ações de pesquisa de mercado para avaliar a demanda e a concorrência.

A venda de produtos alimentícios é uma prática que requer muitos cuidados, pois os alimentos são grandes fontes de contaminação e podem prejudicar a saúde do consumidor. Portanto, é necessário que o fabricante de qualquer produto alimentício conheça a legislação de alimentos e as boas práticas de fabricação para, assim, distribuir um produto adequado ao consumo humano. Deve haver um intenso cuidado com o prazo de validade dos produtos adquiridos, sendo assim é de suma importância que o empreendedor esteja atento a estocagem desses produtos.

A gestão de estoques no varejo é a procura do constante equilíbrio entre a oferta e a demanda. Este equilíbrio deve ser sistematicamente aferido através de, entre outros, os seguintes três importantes indicadores de desempenho:

Giro dos estoques: o giro dos estoques é um indicador do número de vezes em que o capital investido em estoques é recuperado através das vendas. Usualmente é medido em base anual e tem a característica de representar o que aconteceu no passado. Quanto maior for a frequência de entregas dos fornecedores, logicamente em menores lotes, maior será o índice de giro dos estoques, também chamado de índice de rotação de estoques.

Cobertura dos estoques: o índice de cobertura dos estoques é a indicação do período de tempo que o estoque, em determinado momento, consegue cobrir as vendas futuras, sem que haja suprimento.

Nível de serviço ao cliente: o indicador de nível de serviço ao cliente para o ambiente do varejo de pronta entrega, isto é, aquele segmento de negócio em que o cliente quer receber a mercadoria, ou serviço, imediatamente após a escolha; demonstra o número de oportunidades de venda que podem ter sido perdidas, pelo fato de não existir a mercadoria em estoque ou não se poder executar o serviço com prontidão.

Portanto, o estoque dos produtos deve ser mínimo, visando gerar o menor impacto na alocação de capital de giro. O estoque mínimo deve ser calculado levando-se em conta o número de dias entre o pedido de compra e a entrega dos produtos na sede da empresa.

Abatedouros e mercados centrais podem suprir o fornecimento das principais matérias-primas de uma fábrica de embutidos: carnes, tripas e retalhos. Os outros ingredientes podem ser adquiridos em supermercados e casas especializadas. As carnes utilizadas devem ser resfriadas (não congeladas) e armazenadas imediatamente após a compra.

Convêm-se não praticar um alto nível de estoque de carnes, para não elevar os custos de armazenagem e imobilizar recursos. O nível de estoque ideal deve ser adequado para atender às encomendas, gerando receita em caixa suficiente para não comprometer a disponibilidade de recursos, tanto humanos (muitos produtos exigem muitos funcionários envolvidos na compra, transporte, armazenagem) quanto financeiros (compras além do necessário).

3 METODOLOGIA

3.1 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Do ponto de vista metodológico, esse estudo de caso foi feito através de duas pesquisas: pesquisa de campo e pesquisa bibliográfica. A pesquisa de campo teve como principal fonte de estudo a própria empresa, além das fotos registradas durante o período da pesquisa e, de visitas a órgãos ligados a pecuária do município, como ADEPARÁ, Sindicato Rural e outros. Também foi elaborado um questionário com perguntas realizadas ao gestor da empresa. O outro tipo de pesquisa foi à pesquisa bibliográfica elaborada a partir de material já publicado, constituído principalmente de livros, artigos científicos e atualmente com material disponibilizado na internet.

3.1.1 Caraterização do ambiente da pesquisa

Esse trabalho de conclusão de curso será realizado através de um estudo de caso em uma empresa de abate de bovinos, J Lemos de Oliveira – ME, tendo o nome fantasia de Frigorífico Vale do Tapajós - FRIVATA. Possui como foco principal, o empreendedorismo voltado para a produção de embutidos e derivados de bovinos, mostrando ao administrador a viabilidade econômica de se investir no beneficiamento da carne bovina.



Figura 6: Foto do frigorífico FRIVATA. Fonte: Autora do TCC, 2012

3.1.2 Caracterização da propriedade pesquisada

A empresa J. Lemos de Oliveira - ME., também conhecida como Frigorífico Vale do Tapajós – FRIVATA, está situada na Rodovia Transamazônica, s/n, Km 25, no interior do município de Itaituba - Pa. Esta empresa instalou-se nesta cidade no ano de 2002, exercendo a atividade de abate de bovinos, sendo que seus produtos são comercializados no próprio município. Atualmente a empresa além de comercializar a carne bovina, tem investido na produção de charque.

A empresa atende a todas as exigências das normas fiscalizadoras. Possuindo os selos exigidos pelo SIE – Serviços e Inspeção Estadual, realizados pela ADEPARÁ, além de atender aos regulamentos da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal, tanto federal como estadual. A cada seis meses é enviado para um laboratório em Belém, amostras de carnes, a fim de verificar a qualidade do produto.

O frigorífico FRIVATA está enquadrado como Micro - empresa, tendo como proprietário o Sr. José Lemos de Oliveira. Atualmente a empresa possui 46 funcionários. Adota o sistema de departamentalização, na qual as tarefas são distribuídas por setores, os quais são: administrativo, contábil e industrial.

Semanalmente são abatidos em torno de 150 bovinos, o qual não atende totalmente a comercialização de carne dentro do município. Esses animais são oriundos de fazendas que atendem as exigências das normas da ADEPARÁ, e durante o seu processo de abate possuem um tratamento especial na qual o animal não possui dor.

4 ANÁLISE E DISCUSSÃO DOS RESULTADOS

4.1 APRESENTAÇÃO E ANÁLISE DOS DADOS

De acordo com o questionário feito ao proprietário da empresa, constatou-se na **questão 01**, que a empresa possui somente um proprietário e, de acordo com a **questão 02**, o mesmo possui em sua formação escolar o ensino fundamental completo.

Conforme as **questões 03 e 04**, o proprietário sabe definir o que é empreendedorismo e, que, o mesmo, não tem pleno conhecimento sobre o processo de embutidos e derivados de bovinos.

Em resposta a **questão 05**, o gestor afirma que existe uma demanda crescente no município para o beneficiamento de carne e, que dentro desse contexto o mesmo possui um tipo de projeto de industrialização da carne, conforme resposta da **questão 06**.

O gestor do frigorífico considera um investimento rentável a produção de embutidos e derivados no município, resposta da **questão 07**.

Na **questão 08 e 09**, o administrador sente que existe certo grau de dificuldade para a implementação da produção de embutidos e derivados no município, principalmente por causa das aplicações de algumas leis e da própria fiscalização para o cumprimento dessas leis.

O gestor mostrou-se interessado em analisar como se dá o processo de embutidos e derivados bovinos, conforme **questão 10**.

4.2 PASSOS PARA A PRODUÇÃO DOS EMBUTIDOS E DERIVADOS DA CARNE BOVINA NO MUNICÍPIO DE ITAITUBA

De acordo com a análise do questionário, verificou-se a necessidade de sugerir ao proprietário da empresa, os passos que deverão ser dados, para que o mesmo implante em seu frigorífico a produção dos embutidos e derivados, haja vista que no município de Itaituba, ainda não existem empresas especializadas nesse mercado, o que geraria uma fonte de renda.

Conforme dados obtidos no ano de 2010, pela SAGRI, o município de Itaituba registrou cerca de 309.894 (trezentos e nove mil e oitocentos e noventa e quatro)

cabeças de gado, mostrando que a cada ano, os criadores de gado têm aumentado sua produção, desta forma, o município tem matérias – prima suficiente para investir em produção de embutidos e derivados, atendendo não somente a demanda do município, como podendo expandir esses produtos para outras áreas.

Possuindo seus próprios fornecedores e atendendo as exigências dos órgãos responsáveis pela inspeção das origens animais, o frigorífico encontra-se em vantagem para comercialização desses produtos.

Outro fator importante que o frigorífico precisa estar atento para começar a investir na produção dos embutidos e derivados bovinos é a pesquisa de mercado, atentando para os diversos fatores que poderão contribuir e as desvantagens na comercialização desses produtos. Logo em seguida, deve – se manter o contato com os clientes, analisando todas as possibilidades de manter o mercado sempre abastecido com esses produtos e ao mesmo tempo analisar o fator econômico. E, por fim, estar sempre em dia com a qualidade do produto, ainda mais por se tratar de um produto alimentício para não comprometer a saúde do consumidor.

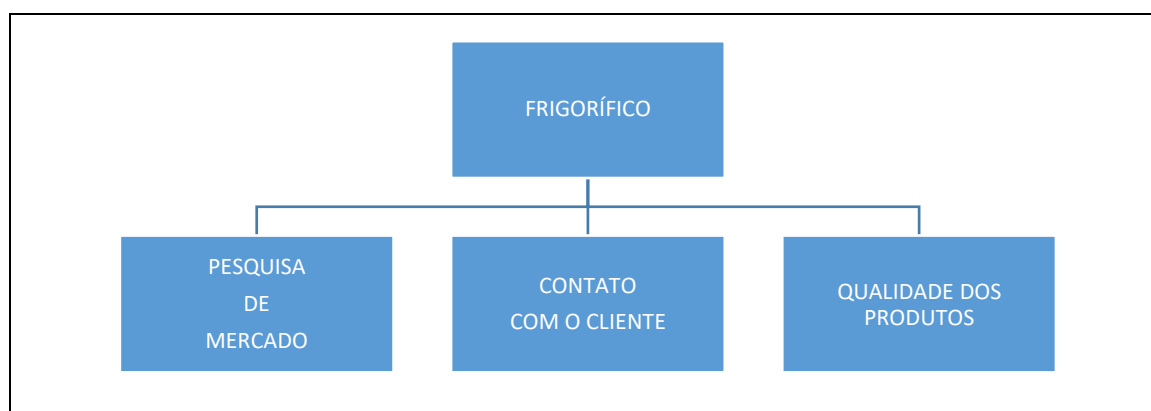


Figura 7: Organograma da comercialização de embutidos. FONTE: Organograma elaborado pela autora do TCC (2012)

Considerando que o negócio de embutidos de carne abrange uma gama muito diversificada de produtos, recomenda-se que o empreendedor inicie com apenas um ou dois tipos de embutido, visando assim, a diminuição do valor do investimento inicial e o mínimo de perdas devido a eventuais erros durante todo o processo. Contudo, após um tempo, com o acúmulo de experiência e a conquista de mercado, pode-se ampliar a variedade de produtos, inclusive com a aquisição de novos maquinários.

4.2.1 Legalização do frigorífico

Para atuar com a produção de embutidos e derivados é necessário que a empresa esteja totalmente de acordo com a fiscalização municipal, estadual e federa, além de estar em acordo com as Leis, Portarias e Resoluções da ANVISA – Agência Nacional da Vigilância Sanitária, referente aos embutidos de carne, podendo ser aplicados nas diversas fases do processo produtivo e também no controle de qualidade.

Para fins legais de operação e manutenção da fábrica, perante os órgãos e entidades competentes, será necessário todo um trâmite administrativo, jurídico, contábil e fiscal. Isto poderá ser realizado pelos respectivos departamentos internos, ou mesmo por uma empresa de consultoria especializada, que prestará os seguintes serviços: atos constitutivos, auxílio jurídico, contabilidade, controle fiscal, registro na Junta Comercial, registro na Secretaria da Receita Federal, Secretaria de Estado da Fazenda, Alvará de funcionamento, registro no INSS e no Sindicato Patronal além do Cadastro na Caixa Econômica Federal.

Para o negócio de embutidos de carne, o Empreendedor deve estar devidamente registrado na ANVISA, ADEPARÁ, Ministério da Agricultura e Ministério da Saúde, e eventualmente em um outro órgão, dependendo da região.

Para a produção de embutidos de carnes utilizam-se diversas substâncias químicas, além de todo o processo em si, logo, recomenda-se que um engenheiro de alimentos ou outro profissional da área atue como responsável técnico, para garantir a segurança do processo e a qualidade do produto final. Contudo, isso não significa que o fabricante está totalmente isento da fiscalização da vigilância sanitária, pois há a necessidade de inspeção periódica das instalações e condições gerais das matérias-primas, instalações, etc.

4.2.2 Fases da produção

A seguir, são descritas de forma básica, as diversas fases típicas do processo de produção dos embutidos de carne:

O primeiro passo consiste na escolha das carnes, conforme o produto final a ser produzido. Depois, procede-se com a triagem, corte e remoção de partes indesejáveis (glândulas, nervos, ossos, tendões, manchas de sangue, etc), lavagem

e reserva dos pedaços em ambiente refrigerado (área do processo), ou mesmo acondicionados em câmaras frigoríficas, freezer e refrigeradores. Podem ser aplicados os cubetadores, serras fitas, e demais instrumentos manuais para corte como cutelos, facas, etc.

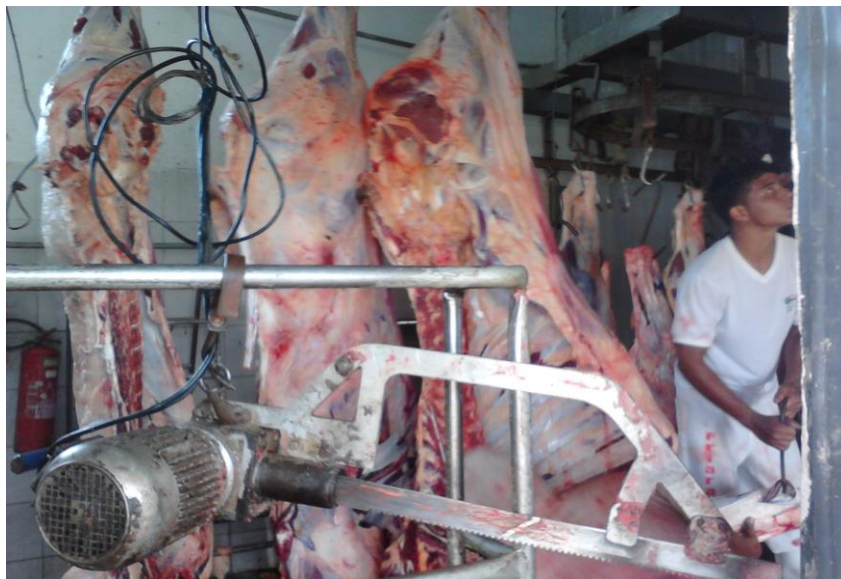


Figura 8: Foto da seleção da carne. Fonte: Fotografado pela autora do TCC (2012)

Logo em seguida, dar-se o processo da pesagem, que consiste na dosagem das carnes através de balanças apropriadas, conforme o produto final desejado. Posteriormente vem a moagem, que se dá através do corte, picagem e trituração dos pedaços de carnes selecionadas, cujos formatos e tamanhos, as temperaturas e tempos de trabalho dependerão do produto final desejado. Podem ser aplicados os picadores, moedores e cutters.

A mistura consiste na pesagem e adição dos ingredientes (condimentos e aditivos), parcialmente ou totalmente, em uma ou mais etapas juntamente com as carnes moídas, formando a massa. Podem ser utilizados os misturadores e similares. Os condimentos são todos os ingredientes que individualmente ou combinados, conferem aroma e sabor aos embutidos de carne, sendo que alguns contribuem para a maior conservação do produto.

Geralmente são de origem vegetal na forma crua, crua picada, desidratada, pó, etc. Dentre eles, têm-se o aipo, o alecrim, o alho, a cebola, o cominho, o gengibre, a noz moscada, a mostarda, a páprica, as pimentas, etc. Considerando que os embutidos de carne apresentam uma emulsão (água, gorduras e proteínas), torna-se necessária a utilização dos aditivos, que por sua vez, são substâncias naturais,

artificiais e mistas com diversas propriedades que vão desde a melhoria do aroma, sabor e aparência, fixação da cor, proteção microbiológica, esterilização, estabilidade, etc. Assim, são utilizados os antioxidantes, conservantes, corantes, emulsificantes, enchedores, espessantes, estabilizantes, extensores, ligadores e realçadores.

Em seguida dar-se o processo de embutimento que é a adição da massa no interior das tripas naturais ou artificiais, através de um embutidor manual ou mecanizado, devendo-se ter cuidado para não deixar ar residual após o embutimento de cada peça. Conforme o produto final desejado, torce e amarra-se manualmente ou com maquinário, em distâncias iguais.

Em paralelo com o embutimento, existem também as fases de cozimento, cura e defumação, cujas temperaturas e tempos de processo, dependem da combinação entre as matérias-primas existentes na massa em questão.

A embalagem é outro passo do processo de produção dos embutidos e conforme o formato e o tamanho do produto final, geralmente são utilizadas embalagens plásticas fechadas manualmente ou a vácuo, através de maquinário apropriado, cuja identificação tanto pode vir no filme plástico e similares, ou posteriormente pela aplicação de rótulos.

E por último a estocagem, conforme o tipo do produto final pode ser realizado através de refrigeração (câmaras frigoríficas, freezer e refrigeradores) ou mesmo em temperatura ambiente, respeitando-se os respectivos prazos de validade para o consumo. Por se tratar de alimentos é importante que a estocagem seja feita de maneira higiênica e respeitando os prazos de validade, evitando futuros problemas na saúde dos consumidores.

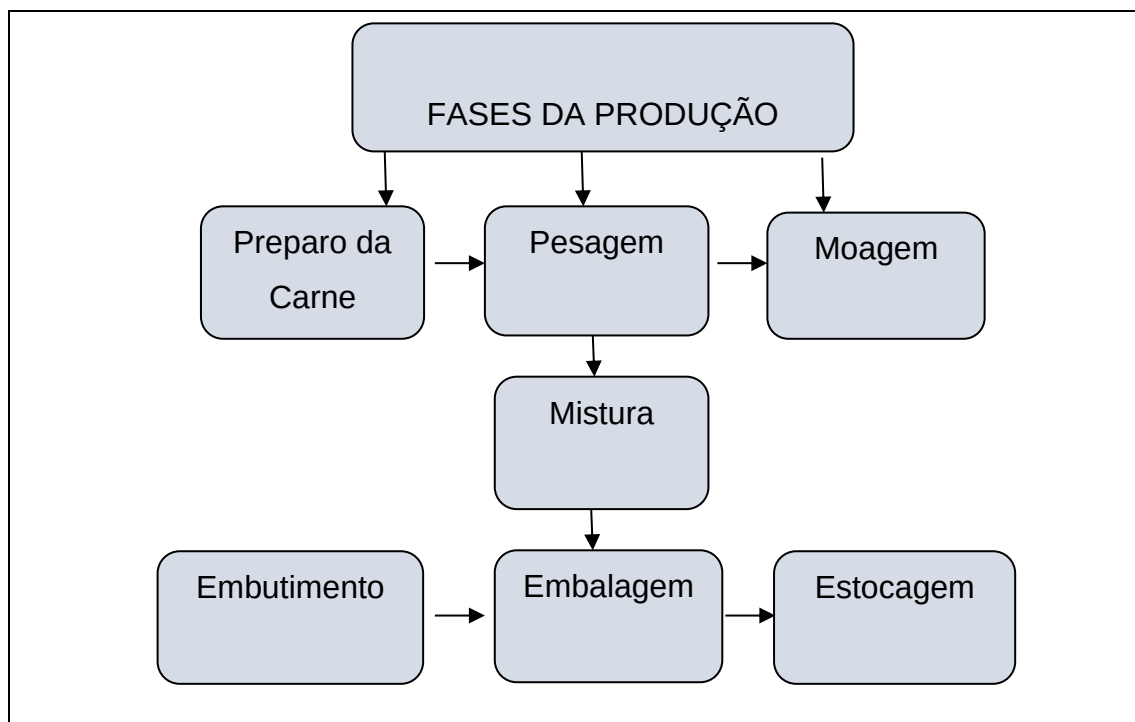


FIGURA 9: Organograma das fases da produção. Fonte: Quadro elaborado pela autora do TCC (2012).

4.2.3 Defumação

A defumação é uma técnica muito antiga que ajuda na preservação dos embutidos de carne, tanto em temperatura ambiente, como refrigerados ou congelados. Quanto ao processo, pode ser a quente ou a frio, através de câmaras ou estufas específicas com a aplicação de madeiras secas e duras, e não resinosas, tais como o pó de serra, quebra-faca, quenga de coco, umburana de cambão, etc. Quanto aos produtos, podem ser defumados praticamente todos os tipos de embutidos de carne.

Antes da defumação, é necessária a cura da carne, através de via seca, úmida ou injeção de salmoura. Por outro lado, a deposição da fumaça ainda é o fenômeno mais difícil de ser controlado durante o processo de defumação, pois depende da densidade, da temperatura, da umidade e velocidade do ar, além da umidade e permeabilidade presentes na superfície do produto a ser defumado.

Entretanto, o constante aperfeiçoamento do processo de defumação trouxe ao mercado, as câmaras defumadoras separadas do gerador de fumaça. Assim, a fumaça é conduzida à câmara através de um condutor, sendo que a carne é exposta a fumaça durante várias horas até a obtenção do resultado desejado. Além disso,

existe um controle mais preciso da temperatura, umidade relativa e velocidade do ar, onde a operação pode ser totalmente realizada através de um painel de controle automático. Por outro lado, a estrutura geralmente é de aço inox com o devido isolamento térmico, cujo aquecimento é feito a vapor ou a gás.

Segue abaixo, o processo básico de defumação de um embutido de carne, que consiste na aquisição dos ingredientes que são água, carnes e condimentos. O processo da defumação consiste em três fases.

A primeira fase consiste na secagem, para a remoção da umidade superficial e alteração da cor da carne já curada. A segunda consiste na aplicação da fumaça sob temperaturas de 54 a 77 °C em média, cujo período de tempo varia para cada produto, através das câmaras ou estufas específicas. Finalmente, a terceira consiste no cozimento com água ou vapor, através de um defumador ou tacho cozedor.

Em seguida, verifica-se as propriedades das carnes, pois algumas substâncias presentes na fumaça, como o formaldeído e os compostos fenólicos, possuem ação bacteriostática e também formam uma película resistente a contaminação, porém não é efetiva contra os fungos. Por outro lado, o cozimento e o baixo teor de umidade também contribuem para a conservação do produto.

Assim, um produto defumado pode durar cerca de 6 meses, desde que seja armazenado em lugar fresco, seco, arejado e protegido da luz. Pode durar até mais, de acordo com o produto, quando conservado sob refrigeração. Além disso, a aparência brilhante, a cor, o aroma e o sabor são bem característicos, devido a ação e a deposição de certas substâncias sobre a superfície.

4.2.4 Higienização das máquinas, equipamentos e acessórios

Como os embutidos de carne são produtos alimentícios perecíveis, é necessária uma correta, completa e periódica higienização de todas as máquinas, equipamentos e acessórios utilizados, para evitar a contaminação e perda de qualidade do produto final. Assim, recomenda-se a pré-lavagem, que deve ser feita com água corrente sob temperatura ambiente, para a remoção das sujidades aderidas nas superfícies em geral.

A lavagem das máquinas e dos equipamentos deve ser feita com água misturada com detergente atóxico e de fácil enxague, para a remoção das gorduras. Podem-se imergir algumas partes e peças em tal solução durante cinco minutos ou

mais, de acordo com o tamanho e tipo das mesmas. O enxague deve ser feita com água corrente em abundância, para remoção de todo o detergente e demais sujidades remanescentes.

A sanitização deve ser feita com água clorada ou água quente a 77 °C ou mais, para esterilização geral em nível microbiológico, enquanto que a secagem deve ser feita com toalhas descartáveis específicas ou secagem natural. Nunca usar tecidos com fibras têxteis e afins, para não haver contaminação por partículas que seriam misturadas aos produtos finais.

É importante salientar que as geladeiras devem ser lavadas e sanitizadas com uma solução de cloro. As câmaras frigoríficas e freezer depois de lavadas devem ser removidos todo o excesso de gelo, seguida da lavagem e sanitização.

É necessária também uma correta, completa e periódica higienização de todas as áreas onde ocorrem os processos de produção. O piso deve ser lavado diariamente com solução de água e detergente, e devem ser removidas periodicamente as sujidades das estantes, através de panos embebidos em água clorada, além de manter os produtos sempre devidamente organizados.

Os lavatórios devem ser lavados e escovados diariamente com água e detergente, e depois enxaguados com água clorada e os banheiros e vestiários devem ser lavados e escovados diariamente com água e sabão, e depois devem ser devidamente secos.

A caixa d'água deve ser limpa a cada seis meses, através do esvaziamento, lavagem com água e escova, seguida do enxágue com água limpa, mantendo-se as respectivas torneiras abertas. Depois, banhar a caixa com uma solução de água clorada, ainda com as torneiras abertas. Finalmente, fechar todas as torneiras e encher a caixa normalmente com água.

É importante ressaltar a importância de se trabalhar segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF). As BPF são um conjunto de medidas que devem ser adotadas pelas indústrias de alimentos, para garantir a qualidade sanitária e a conformidade dos seus produtos perante os regulamentos técnicos vigentes. A legislação sanitária federal regulamenta tais medidas em caráter geral, sendo aplicável para todos os tipos de indústrias de alimentos.

Em relação à agroindústria, os frigoríficos possuem algumas iniciativas isoladas e que enfrentam dificuldades em relação ao escoamento e comercialização da produção, sobretudo em relação à adequação às normas sanitárias e obtenção do

serviço de inspeção. Porém através das análises feitas no Frigorífico FRIVATA, percebe-se que a implementação dos produtos de embutidos e derivados, seria uma forma rentável de alavancar a economia da empresa, refletindo conseqüentemente no município.

5 CONCLUSÃO

Diante do que foi descrito e analisado nos capítulos anteriores, pode-se concluir que os frigoríficos estão inseridos em um cenário marcado pela necessidade de cada dia mais buscar a interação com as normas fiscalizadoras da vigilância e, em atender a demanda da necessidade da população quanto ao consumo de carne.

O Brasil é um país que tem se destacado na produção de carne bovina e está entre os quatro maiores países consumidores de carne. A pecuária representa uma das atividades mais importantes do setor agropecuário brasileiro. Com o crescimento das exportações da carne bovina brasileira, a pressão competitiva dos mercados forçou uma reestruturação das práticas gerenciais, tecnológicas, legais e sanitárias nesta cadeia produtiva.

Buscou-se nesse trabalho como gestor dos frigoríficos deste município pode investir na produção dos embutidos e derivados bovinos, prática essa necessária para atender às exigências do mercado consumidor. Atualmente a maioria dos supermercados e açougues da região precisam importar esses produtos de outros lugares o, que acaba inflacionando o preço na hora de chegar ao consumidor final. A fabricação dos embutidos e derivados feitos nos frigoríficos locais, será uma forma rentável de alavancar o setor financeiro destas empresas, além de contribuir com a geração de empregos.

O estudo de caso feito no Frigorífico FRIVATA, para a conclusão deste trabalho, foi uma forma de incentivar ao gestor a implementação da produção de embutidos e derivados em sua empresa, como forma de atender as necessidades da população local, além de ser um bom investimento como fonte de renda para o próprio frigorífico.

REFERÊNCIAS

ABIEC (ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS INDÚSTRIAS EXPORTADORAS DE CARNE). **BRASIL LIDERA RANKING DE EXPORTAÇÃO DE CARNE BOVINA**. Disponível em http://www.abiec.org.br/news_view.asp?id={caace975b5d143379f3b580e7118cb45}. Acesso em: 05 de novembro de 2012. Acesso em 04 de janeiro de 2012.

ARIEIRA, Jailson de Oliveira *et al.* **UM COMPARATIVO DE PRODUTIVIDADE ENTRE RAÇAS DE GADO DE CORTE**. 2ªed. São Paulo: Atlas, 2004.

ATIVIDADE PECUÁRIA: DADOS MUNICIPAIS. Disponível em <http://www.sagri.org.br/sagri/Article.aspx?entityId=f2e8e8b6-3b49-de11-bddf0003ffd062a1>. Acesso em 10 de janeiro de 2013.

BLECHER, Bruno: **O FUTURO É AGORA**. 6ª ed. São Paulo: Atlas, 2011.

CRIAÇÃO DE GADO NO ESTADO DO PARÁ. Disponível em <http://sistemasdeproducao.cnptia.adepará.br/FontesHTML/BovinoCorte/BovinoCortePara/paginas/cadeia.html>. Acesso em 11 de janeiro de 2013.

GUIRRA, Fernanda; EDWARD, José: **SEGUINDO A TRILHA DA AGRICULTURA**. 5ª Ed. São Paulo: Atlas, 1997.

JARDIM, Valter Ramos. **CURSO DE BOVINOCULTURA**. 4ª Ed. Campinas, Instituto: 1973.

LÍRIO, José Vicente. **PROPOSTA METODOLÓGICA PARA O ESTUDO DE CADEIAS PRODUTIVAS AGROINDUSTRIAIS**. Disponível em <http://www.meatworld.com.br/posts/post/desafios-estrategicos-para-a-carne-bovina>. Acesso em 05 de dezembro de 2012.

MARION, José Carlos. **CONTABILIDADE DA PECUÁRIA**. 5ª Ed. São Paulo: Atlas, 1996.

PROGRAMA EMBRAPA DE CARNE DE QUALIDADE. Disponível em <http://www.cnpqg.embrapa.br/eventos/expointer/pecq.html>. Acesso em 02 de janeiro de 2013.

REUNIÕES TÉCNICAS SOBRE COUROS E PELES: **PALESTRAS E PROPOSIÇÕES. EMBRAPA GADO DE CORTE, 2002**. Disponível em <http://www.adepara.pa.gov.br/?q=node/62>. Acesso em 22 de dezembro de 2012.

SANTOS, Gilberto José dos; MARION, José Carlos e SEGATTI, Sonia. **ADMINISTRAÇÃO DE CUSTOS NA AGROPECUÁRIA**. 3ª Ed. – 4. Reimpr. São Paulo: Atlas, 2008.

TÉCNICAS SOBRE A PRODUÇÃO DE EMBUTIDOS E DERIVADOS. Disponível em <http://www.abimaq.org.br/solucoestecnicasimagens/embutidodecarne/pepero.jpg>. Acesso em: 12 de novembro 2012.

APÊNDICES

Apêndice A – Questionário da pesquisa



CENTRO DE ESTUDOS SUPERIORES DE ITAITUBA LTDA.
FACULDADE DE ITAITUBA – FAI
CURSO DE BACHARELADO EM ADMINISTRAÇÃO DE EMPRESAS

QUESTIONÁRIO

Pesquisa Acadêmica:

Observações importantes:

- Não precisa se identificar;
- Caso ache conveniente, deixe em branco determinada (s) pergunta (s) que possa(m) criar constrangimento(s) ou não queira responder, por quaisquer motivos.

Responda, o que se segue, marcando com um “X” a sua resposta ou solucionando com objetividade:

1. A empresa possui quantos proprietários?

(X) 01 () 02 () 03

2. Qual a formação escolar do responsável pela empresa?

(X) Ensino Fundamental () Ensino Médio () Ensino Superior

3. O gestor sabe o que é empreendedorismo?

(X) Sim () Não

4. O gestor tem algum conhecimento sobre embutidos e derivados?

(X) Sim () Não

5. O gestor concorda que o município necessite de uma empresa que produza os embutidos e derivados?

(X) Sim () Não

6. O gestor possui algum tipo de projeto de industrialização de carne?

(X) Sim

() Nãõ

7. Em relação ao município, o gestor considera o beneficiamento de carne com um empreendimento rentável?

(X) Sim

() Nãõ

8. Na opinião do gestor, qual o nível de dificuldade para a instalação de uma fábrica de embutidos e derivados?

() Sem dificuldade

(X) Com dificuldade

9. Quais as dificuldades que o gestor considera na implantação da fábrica de embutidos e derivados?

() Financeira

() Matéria – prima

(X) Fornecimento

10. O gestor aceita uma sugestão de como seria o processo dos embutidos e derivados em seu frigorífico?

(X) Sim

() Não

ANEXOS

Anexos A – Local da pesquisa



Figura 10 – Propriedade pesquisada. Fonte: Santos (2012).



Figura 11 – Frigorífico da Propriedade. Fonte: Santos (2012).



Figura 12 – Matadouro. Fonte: Santos (2012).



Figura 13 – Equipamento de moagem. Fonte: Santos (2012).



Figura 14 – Equipamentos do frigorífico. Fonte: Santos (2012).



Figura 15 – Estocagem de carne. Fonte: Santos (2012).

SANTOS, Francineia Ferreira dos.

A PRODUÇÃO DE EMBUTIDOS E DERIVADOS BOVINOS COMO FONTE DE RENDA PARA O MUNICÍPIO: Um estudo de caso no frigorífico FRIVATA no município de Itaituba-Pa / Francineia Ferreira dos Santos. Itaituba: FAI, 2012.

57f.: il.

Orientador: Prof. Esp. Raimundo Viana.

Trabalho de Conclusão de Curso Graduação em Bacharelado em Administração de Empresas – Faculdade de Itaituba, 2012.

1. Produção. 2. Bovinos. I. Viana, Raimundo. II. Faculdade de Itaituba. Itaituba, BR – PA, 2012.