



ideias de  
negócios

# Como montar uma fábrica de embutidos



EMPREENDEDORISMO

## Expediente

**Presidente do Conselho Deliberativo**

Robson Braga de Andrade – Presidente do CDN

**Diretor-Presidente**

Guilherme Afif Domingos

**Diretora Técnica**

Heloísa Regina Guimarães de Menezes

**Diretor de Administração e Finanças**

Vinícius Lages

**Unidade de Capacitação Empresarial e Cultura Empreendedora**

Mirela Malvestiti

**Coordenação**

Luciana Rodrigues Macedo

**Autor**

FABIO DE OLIVEIRA NOBRE FORMIGA

**Projeto Gráfico**

Staff Art Marketing e Comunicação Ltda.

[www.staffart.com.br](http://www.staffart.com.br)

## Sumário

1. Apresentação .....	1
2. Mercado .....	2
3. Localização .....	3
4. Exigências Legais e Específicas .....	4
5. Estrutura .....	6
6. Pessoal .....	9
7. Equipamentos .....	10
8. Matéria Prima/Mercadoria .....	10
9. Organização do Processo Produtivo .....	12
10. Automação .....	14
11. Canais de Distribuição .....	14
12. Investimento .....	14
13. Capital de Giro .....	15
14. Custos .....	16
15. Diversificação/Agregação de Valor .....	17
16. Divulgação .....	17
17. Informações Fiscais e Tributárias .....	18
18. Eventos .....	20
19. Entidades em Geral .....	20
20. Normas Técnicas .....	21
21. Glossário .....	25
22. Dicas de Negócio .....	27
23. Características .....	28
24. Bibliografia .....	29
25. URL .....	29

## 1. Apresentação

*No Brasil, o mercado de embutidos oferece alimentos muito procurados como presuntos, linguiças, salsichas e mortadela.*

Aviso: Antes de conhecer este negócio, vale ressaltar que os tópicos a seguir não fazem parte de um Plano de Negócio e sim do perfil do ambiente no qual o empreendedor irá vislumbrar uma oportunidade de negócio como a descrita a seguir. O objetivo de todos os tópicos a seguir é desmistificar e dar uma visão geral de como um negócio se posiciona no mercado. Quais as variáveis que mais afetam este tipo de negócio? Como se comportam essas variáveis de mercado? Como levantar as informações necessárias para se tomar a iniciativa de empreender

Alimentos embutidos são os produtos elaborados com carnes ou outros tecidos de animais comestíveis, tendo como envoltório natural tripas, bexigas e outras membranas animais ou artificiais. Para a cura da carne, o processo de fabricação inclui sal, nitrato, nitrito e outros ingredientes que conferem sabor e aroma ao produto. Os principais embutidos consumidos no Brasil são linguiças, salames, salaminhos, mortadelas, paios, salsichas, salsichões, chouriços, blanquets, pastramis, presuntos e apresuntados. Eles se dividem em frescos, secos, cozidos ou defumados e podem ser encontrados em mercados, supermercados, açougues, empórios, padarias e feiras.

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 uma 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.

Culturalmente, os melhores embutidos do mundo são produzidos nas regiões onde se consome muita carne suína, como na França, na Itália e na Alemanha. Sua origem vem dos romanos, que precisavam preservar por mais tempo a carne e os miúdos dos animais. A carne era cortada em pequenos pedaços, misturada a gordura e especiarias e embutida na própria tripa do animal.

O Brasil possui um dos maiores rebanhos bovinos e suínos 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. Consulte o SEBRAE mais próximo para auxiliar na construção do plano.

## 2. Mercado

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. Rússia, Egito, Hong Kong, Reino Unido e Estados Unidos são os maiores compradores da carne brasileira. Atualmente, o Brasil possui um rebanho constante de 200 milhões de animais, com cerca de 43 milhões de abatimentos por ano.

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.

Quanto à carne suína, o Brasil produz 3,2 milhões de toneladas por ano e possui um rebanho de 2,4 milhões de cabeças. O país exporta 600 mil toneladas por ano, totalizando o valor de R\$ 1,231 bilhão. Os principais destinos são Rússia, Hong Kong, Ucrânia, Angola e Argentina.

Devido ao risco intrínseco ao negócio, recomenda-se a realização de ações de pesquisa de mercado para avaliar a demanda e a concorrência. Seguem algumas sugestões: • Pesquisa em fontes como prefeitura, guias, IBGE e associações de bairro para quantificação do mercado-alvo. • Pesquisa a guias especializados e revistas sobre o setor. Trata-se de um instrumento fundamental para fazer uma análise da concorrência, selecionando concorrentes por bairro, faixa de preço e especialidade. • Visita aos concorrentes diretos, identificando os pontos fortes e fracos dos estabelecimentos que trabalham no mesmo nicho. • Participação em seminários especializados.

### 3. Localização

A localização de uma fábrica de embutidos deve respeitar as normas contidas no Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal e no Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Dentre elas, destacam-se: • O estabelecimento deve ser construído em centro de terreno afastado dos limites das vias públicas, preferencialmente 5 metros na frente, e com entradas laterais que permitam a movimentação de veículos de transporte. • Deve estar situado, preferivelmente, em zonas isentas de odores indesejáveis, fumaça, poeira e outros contaminantes, e que não estejam expostas a inundações. • As vias e áreas utilizadas pelo estabelecimento, que se encontram dentro do seu limite perimetral, devem ter uma superfície compacta e/ou pavimentada, apta para tráfego de veículos, com o escoamento adequado, assim como meios que permitam a sua limpeza. • O galpão deve dispor de rede de abastecimento de água para atender suficientemente às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias, e, quando for o caso, de instalações para tratamento de água.

Diante dessas e outras exigências, é recomendável que a fábrica de embutidos seja instalada em áreas rurais ou locais afastados de grandes centros urbanos. Outros detalhes devem ser observados na escolha do imóvel: • O imóvel atende às

necessidades operacionais referentes à localização, capacidade de instalação do negócio, possibilidade de expansão, características da vizinhança e disponibilidade dos serviços de água, luz, esgoto, telefone e internet;• O ponto é de fácil acesso, possui estacionamento para veículos, local para carga e descarga de mercadorias e conta com serviços de transporte coletivo nas redondezas;• O imóvel está legalizado e regularizado junto aos órgãos públicos municipais;• A planta do imóvel está aprovada pela Prefeitura;• Houve alguma obra posterior, aumentando, modificando ou diminuindo a área primitiva;• As atividades a serem desenvolvidas no local respeitam a Lei de Zoneamento ou o Plano Diretor do Município;• Os pagamentos do IPTU, referente ao imóvel, encontram-se em dia;• A legislação local permite o licenciamento de placas de sinalização.

## 4. Exigências Legais e Específicas

Para registrar uma empresa, a primeira providência é contratar um contador - profissional legalmente habilitado - para elaborar os atos constitutivos da empresa, auxiliá-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.

O contador pode se informar sobre a legislação tributária pertinente ao negócio. Mas, no momento da escolha do prestador de serviço, deve-se dar preferência a profissionais indicados por empresários com negócios semelhantes.

Para legalizar a empresa, é necessário procurar os órgãos responsáveis para as devidas inscrições. As etapas do registro são:• Registro de empresa nos seguintes órgãos:o Junta Comercial;o Secretaria da Receita Federal (CNPJ);o Secretaria Estadual da Fazenda;o Prefeitura do Município para obter o alvará de funcionamento;o Enquadramento na Entidade Sindical Patronal (a empresa ficará obrigada ao recolhimento anual da Contribuição Sindical Patronal).o Cadastramento junto à Caixa Econômica Federal no sistema “Conectividade Social – INSS/FGTS”.o Corpo de Bombeiros Militar. • Visita à prefeitura da cidade onde pretende montar a sua empresa (quando for o caso) para fazer a consulta de local. • Obtenção do alvará de licença sanitária – adequar às instalações de acordo com o Código Sanitário (especificações legais sobre as condições físicas). Em âmbito federal a fiscalização cabe a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, estadual e municipal fica a cargo das Secretarias Estadual e Municipal de Saúde (quando for o caso).• Preparar e enviar o requerimento ao Chefe do DFA/SIV do seu Estado, solicitando a vistoria das instalações e equipamentos.

Uma fábrica de embutidos está sujeita às normas do Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento e às resoluções da Agência de Vigilância Sanitária – Anvisa. Também se aplica o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA). Outras normas pertinentes são: • Portaria nº 711/95 (Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento): normas técnicas de instalações e equipamentos para abate e industrialização de suínos. • Portaria 368/97 (Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento): regulamento técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimento elaboradores / industrializadores de alimentos. • Portaria 1.004/98 (Agência de Vigilância Sanitária): regulamento técnico de atribuição de função de aditivos, aditivos e seus limites máximos de uso para a Categoria 8 – Carne e produtos cárneos. • Instrução Normativa 22/05 (Agência de Vigilância Sanitária): regulamento técnico acerca da embalagem, rotulagem e propaganda de produtos destinados à alimentação animal.

As empresas que fornecem serviços e produtos no mercado de consumo devem observar as regras de proteção ao consumidor, estabelecidas pelo Código de Defesa do Consumidor (CDC). O CDC, publicado em 11 de setembro de 1990, regula a relação de consumo em todo o território brasileiro, na busca de equilibrar a relação entre consumidores e fornecedores.

O CDC somente se aplica às operações comerciais em que estiver presente a relação de consumo, isto é, nos casos em que uma pessoa (física ou jurídica) adquire produtos ou serviços como destinatário final. Ou seja, é necessário que em uma negociação estejam presentes o fornecedor e o consumidor, e que o produto ou serviço adquirido satisfaça as necessidades próprias do consumidor, na condição de destinatário final.

Portanto, operações não caracterizadas como relação de consumo não está sob a proteção do CDC, como ocorre, por exemplo, nas compras de mercadorias para serem revendidas pela casa. Nestas operações, as mercadorias adquiridas se destinam à revenda, e não ao consumo da empresa. Tais negociações se regulam pelo Código Civil brasileiro e legislações comerciais específicas.

Alguns itens regulados pelo CDC são: forma adequada de oferta e exposição dos produtos destinados à venda, fornecimento de orçamento prévio dos serviços a serem prestados, cláusulas contratuais consideradas abusivas, responsabilidade dos defeitos ou vícios dos produtos e serviços, os prazos mínimos de garantia, cautelas ao fazer cobranças de dívidas.

Em relação aos principais impostos e contribuições que devem ser recolhidos pela empresa, vale uma consulta ao contador sobre a Lei Geral da Micro e Pequena Empresa (disponível em <http://www.leigeral.com.br>), em vigor a partir de 01 de julho de 2007.

Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 Aprova Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional. D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 26 de dezembro de 2003 ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária;

Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001 Aprova o Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 10 de janeiro de 2001 ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária

## 5. Estrutura

Como estrutura mínima, o empreendedor precisa de um galpão de 80 m<sup>2</sup>, com pelo menos 40 m<sup>2</sup> para a área de manipulação e o restante dividido em escritório, depósito, sanitário, embalagem, rotulagem e expedição. O local deve dispor de luz natural e artificial abundantes, bem como de ventilação suficiente em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis.

Segundo o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, os pisos devem ser convenientemente impermeabilizados com material adequado, exigindo-se cimento comum ou colorido com vermelhão, ladrilhos hidráulicos ou de ferro, lajes de pedra reconhecidamente impermeáveis e de fácil junção ou outro material previamente aprovado. Os pisos devem ser construídos de modo a facilitar a coleta das águas residuais e sua drenagem para a rede de esgoto.

As paredes e separações devem ser revestidas ou impermeabilizadas, como regra geral, até dois metros de altura no mínimo e, total ou parcialmente quando necessário com azulejos brancos vidrados. A parte restante será convenientemente rebocada, caiada ou pintada.

O teto deve possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis.

As dependências e instalações mínimas para industrialização, conservação, embalagem e depósito de produtos comestíveis devem ser separadas por meio de paredes totais das destinadas ao preparo de produtos não comestíveis.

A rede de abastecimento de água deve atender suficientemente às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias, com água fria e quente abundante em todas as dependências de manipulações e preparo. As canalizações devem ser em tubos próprios para a água destinada exclusivamente a serviços de lavagem de paredes e pisos, e a ser utilizada por meio de mangueiras de cor vermelha. A água destinada à limpeza de equipamento, empregada na manipulação de matérias-primas e produtos comestíveis, será usada por meio de mangueiras de cor branca ou preta.

Deve-se dispor de rede de esgoto em todas as dependências, ligada a tubos coletores e ao sistema geral de escoamento, dotada de canalizações amplas e de instalações para retenção e aproveitamento de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, bem como para depuração artificial, se for necessário, como desaguadouro final em curso de água caudaloso e perene ou em fossa séptica.

Deve-se dispor de equipamento necessário e adequado aos trabalhos, obedecidos aos princípios de técnica industrial. Sua disposição deve estar de acordo com o processo produtivo, reduzindo o trânsito desnecessário dos funcionários. Os equipamentos fixos devem permitir fácil acesso e limpeza adequada.

O local de trabalho deve ser limpo e organizado, pois a sujeira acumulada propicia a multiplicação de micróbios. O piso, a parede e o teto devem estar conservados e sem rachaduras, goteiras, infiltrações, mofos e descascamentos. A rouparia, vestiário, banheiro, privada e mictório devem estar completamente isolados e afastados das dependências onde são beneficiados produtos destinados à alimentação humana.

O galpão deve possuir instalações de frio com câmaras e ante-câmaras, bem como pátios e ruas pavimentados e áreas destinadas à secagem de produtos. Os jiraus, quando permitidos, devem ter pé direito mínimo de 2,50m, desde que não dificultem a

iluminação e arejamento das salas contíguas. As escadas devem apresentar condições de solidez e segurança, construídas de concreto armado, de alvenaria ou metal, providas de corrimão e patamares após cada lance de 20 degraus e inclinação de 50 graus em qualquer dos pontos. As escadas em caracol só serão toleradas como escadas de emergência.

Também deve haver janelas basculantes e portas de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens. Para impedir a entrada e o abrigo de insetos e outros animais, as janelas devem possuir telas. Os objetos sem utilidade devem ser retirados das áreas de trabalho. O local deve ser mantido bem iluminado e ventilado e as lâmpadas protegidas contra quebras.

As superfícies que entram em contato com os alimentos, como bancadas e mesas, devem ser mantidas em bom estado de conservação, sem rachaduras, trincas e outros defeitos.

Os produtos de limpeza não podem ser guardados juntamente com os alimentos. Eles devem conter no rótulo o número do registro no Ministério da Saúde ou a frase "Produto notificado na Anvisa". A limpeza do ambiente é importante para prevenir e controlar baratas, ratos e outras pragas. Os venenos devem ser aplicados somente quando necessário e sempre por empresa especializada.

O lixo, além de atrair insetos e outros animais para a área de preparo dos alimentos, é um meio ideal para a multiplicação de micróbios patogênicos. Por isso, o local de manipulação deve ter lixeiras de fácil limpeza, com tampa e pedal e o lixo deve ser retirado para fora da área de preparo de alimentos em sacos bem fechados. Após o seu manuseio, deve-se lavar as mãos.

As dependências devem dispor de iluminação natural e/ou artificial que possibilitem a realização das tarefas e não comprometam a higiene dos alimentos. As fontes de luz artificial que estejam suspensas ou aplicadas e que se encontrem sobre a área de manipulação de alimentos, em qualquer das fases e produção, devem ser de tipo inócuo e estar protegidas contra rompimentos. A iluminação não deve alterar as cores. As instalações elétricas devem ser embutidas ou, no caso de aparentes, estar perfeitamente recobertas por canos isolantes e apoiadas nas paredes e tetos, sem cabos pendurados sobre as áreas de manipulação.

Para se evitar a contaminação do ar, é importante que exista uma ventilação suficiente para evitar o calor excessivo, a condensação de vapor e a acumulação de pó. A corrente de ar não deve fluir de uma zona suja para uma zona limpa. As aberturas que permitem a ventilação (janelas, portas, etc) devem conter dispositivos que protejam contra a entrada de agentes contaminantes.

Profissionais qualificados (arquitetos, engenheiros, decoradores) poderão ajudar a definir as alterações a serem feitas no imóvel escolhido para funcionamento da empresa, orientando em questões sobre ergometria, fluxo de operação, design dos móveis, iluminação, ventilação, etc.

## 6. Pessoal

Como as atividades de uma fábrica de embutidos envolvem a manipulação de carnes cruas, os funcionários contratados devem respeitar as normas legais de asseio e higiene. O empreendedor deve tomar medidas para que todas as pessoas que manipulem alimentos recebam instrução adequada e contínua em matéria de manipulação higiênica e higiene pessoal, a fim de que saibam adotar as precauções necessárias para evitar a contaminação dos alimentos.

Os funcionários com suspeita de alguma enfermidade (doenças contagiosas ou ferimentos) que provavelmente possa transmitir-se por intermédio dos alimentos não poderão trabalhar em área de manipulação ou operação de alimentos. Exames médicos periódicos devem ser aplicados.

Os manipuladores de alimentos devem lavar as mãos de maneira frequente e cuidadosa, com agentes de limpeza autorizados e em água fria ou quente potável. As mãos devem ser lavadas antes do início do trabalho, imediatamente depois de sair do sanitário, após manipulação de material contaminado ou quando for necessário.

O número de funcionários da fábrica vai variar de acordo com seu o tamanho. O aumento das encomendas pode demandar a utilização de até três turnos de trabalho, bem como a capacitação periódica dos funcionários.

A qualificação de profissionais aumenta o comprometimento com a empresa, eleva o nível de retenção de funcionários, melhora a performance do negócio e diminui os custos trabalhistas com a rotatividade de pessoal. O treinamento dos colaboradores deve desenvolver as seguintes competências: • Capacidade de percepção para entender e atender as expectativas dos clientes; • Agilidade e presteza no atendimento; • Capacidade de apresentar e vender os serviços da fábrica; • Motivação para crescer juntamente com o negócio.

Deve-se estar atento para a Convenção Coletiva do Sindicato dos Trabalhadores nessa área, utilizando-a como balizadora dos salários e orientadora das relações trabalhistas, evitando, assim, conseqüências desagradáveis.

O empreendedor pode participar de seminários, congressos e cursos direcionados ao seu ramo de negócio, para manter-se atualizado e sintonizado com as tendências do setor. O SEBRAE da localidade poderá ser consultado para aprofundar as orientações sobre o perfil do pessoal e treinamentos adequados.

## 7. Equipamentos

Os equipamentos básicos para a instalação de uma fábrica de embutidos são: • Câmara frigorífica; • Moedor base; • Misturadora; • Ensacadeira; • Mesas de ferro e tampo de polipropileno; • Balança de chão; • Balança de mesa.

Ao fazer o layout da fábrica, o empreendedor deve levar em consideração a ambientação, decoração, circulação, ventilação e iluminação. Na área externa, deve-se atentar para a fachada, letreiros, entradas, saídas e estacionamento.

## 8. Matéria Prima/Mercadoria

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.  
Obs.: 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.

Há uma ampla variedade de fornecedores. É importante realizar uma pesquisa de mercado a fim de montar um cadastro dos fornecedores capazes de atender às necessidades. Os fornecedores devem ser escolhidos com base nos prazos de entrega, na qualidade dos produtos, na presteza no atendimento, na capacidade de inovar e resolver problemas e no desenvolvimento de soluções específicas.

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).

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. Os principais fatores que influenciam a vida útil dos alimentos são: • Tipo de matéria-prima

utilizada. • Reações de decomposição diversas que ocorrem naturalmente nos alimentos. • Procedência da matéria-prima. • Armazenamento da matéria-prima prévio à compra. • Transporte adequado das matérias-primas. • Condições de higiene e manipulação da matéria-prima na cozinha. • Sanitarização do local, dos utensílios e da superfície utilizada para a manipulação dos alimentos. • Armazenamento dos produtos. • Transporte dos alimentos.

Alguns dos produtos embutidos mais apreciados no Brasil são: • Salame: feito com carne de porco pura ou de uma mistura de carnes, gordura de porco e temperos. A variação dos temperos e da combinação das carnes resulta em vários tipos de salame: italiano, milanês, hamburguês, etc. Muito consumido como aperitivo ou recheio de sanduíches. Pode ser servido em temperatura ambiente, com acompanhamento de cebola, pepino em conserva e molho de mostarda. • Mortadela: tipo de salame feito de carne de vaca, porco e vitela, com gordura de porco, e embutido na bexiga de boi. A mais famosa mortadela vem da região de Bolonha, na Itália. Os temperos utilizados são noz-moscada, pimenta em grão, toucinho e pistachios. É consumida em fatias finas e em baixa temperatura. • Presunto de parma: o mais famoso dos presuntos crus. O pernil é curado a seco por um período com pesos, o que lhe dá a forma achatada. Depois de maturado por um ano, o presunto é mergulhado em água morna para amaciar a pele. Depois é novamente seco e armazenado por algum tempo antes de ser fatiado e degustado. • Pastrami: de origem italiana, o pastrami é feito de carne bovina salgada, temperada, curada a seco, defumada e cozida. O produto final tem a aparência de carne seca e também pode ser feito de carne de cabrito, porco e até pato. • Coppa: presunto feito da paleta do porco, com mais gordura. O embutido já é curado e prensado em forma de salsicha, deixado para secar e maturar entre dois e quatro meses. • Pepperoni: salame mais seco e com bastante condimento. As carnes de porco e de boi são picadas grosseiramente e temperadas com pimentão vermelho moído. Muito utilizado como cobertura de pizza.

## 9. Organização do Processo Produtivo

O processo produtivo de uma fábrica de embutidos varia de acordo com o produto elaborado. De uma forma geral, as etapas envolvidas na fabricação de embutidos crus frescos (lingüiça, por exemplo) são:

1. Preparo das carnes: as carnes utilizadas são resfriadas e limpas, sendo retirados os nervos, cartilagens e gânglios. 2. Pesagem de condimentos e aditivos: os aditivos e condimentos que serão utilizados no processo são pesados. A pesagem incorreta representa um perigo de contaminação química, principalmente no caso de conservadores (nitrito e nitrato) que exigem controle rígido devido à sua toxicidade. As dosagens de aditivos utilizadas devem estar claramente especificadas na formulação e

dentro do permitido pela legislação. A pesagem deve ser realizada por pessoas treinadas e equipamentos de pesagem calibrados periodicamente.3. Moagem: as carnes mais macias e sem nervos são moídas em disco maior e as carnes mais duras em disco menor.4. Lavagem das tripas: as tripas salgadas são lavadas, tirando-se todo o sal. Este procedimento não é necessário para envoltórios artificiais.5. Embutimento: é feito em tripas de carneiro, para lingüiça fina, e tripa de suíno, para lingüiças mais grossas. A carne é embutida sem formar bolhas de ar. A tripa pode ser furada com agulhas para a eliminação do ar aprisionado pela massa. Após o embutimento, a lingüiça é amarrada em tamanho adequado e padronizado.6. Embalagem: os produtos prontos são embalados em sacos plásticos, a vácuo.7. Estocagem: os produtos são matidos em refrigeração a 4°C, por até cinco dias.

Já as etapas do processo produtivo de produtos curados e defumados são:1. Preparo das carnes: as carnes utilizadas são cortadas em tamanhos padronizados, com a retirada do excesso de gordura e do osso (quando necessário).2. Pesagem de condimentos e aditivos: os aditivos e condimentos que serão utilizados no processo são pesados. A pesagem incorreta representa um perigo de contaminação química, principalmente no caso de conservadores (nitrito e nitrito) que exigem controle rígido devido à sua toxicidade. As dosagens de aditivos utilizadas devem estar claramente especificadas na formulação e dentro do permitido pela legislação. A pesagem deve ser realizada por pessoas treinadas e equipamentos de pesagem calibrados periodicamente.3. Preparo da salmoura: dissolvem-se o sal de cura e os outros aditivos em água fria, adicionam-se os condimentos (pimenta, zimbros, manjerona), deixa ferver por dois minutos e acrescenta o líquido à salmoura. A quantidade de salmoura deve ser suficiente para injeção e cobertura das peças de carnes.4. Imersão na salmoura. a carne é colocada dentro de um recipiente com salmoura e deixada em imersão por dois a três dias, em câmara frigorífica (0 a 4°C).5. Secagem, defumação e cozimento: as peças são levadas para processamento na estufa. Nesta etapa, ocorre a destruição da maior parte das células vegetativas dos microorganismos, contribuindo para a redução da carga microbiana. São importantes o controle da temperatura final do produto e as condições do tratamento térmico de tempo e temperatura.

As atividades da fábrica também englobam os processos de administração, finanças e gestão de recursos humanos. A gestão administrativa e financeira abrange o faturamento, o controle de caixa, o controle de contas a receber e cobranças, a compra de insumos, o controle de contas a pagar de fornecedores e a prestação de informações ao escritório contábil. Já a gestão de recursos humanos compreende a admissão, rescisão, treinamento e pagamento de funcionários, além da certificação do cumprimento das normas higiênico- sanitárias.

## 10. Automação

Atualmente, existem diversos sistemas informatizados (softwares) que podem auxiliar o empreendedor na gestão de uma fábrica de embutidos (vide <http://www.baixaki.com.br> ou <http://www.superdownloads.com.br>). Seguem algumas opções: • Atrex; • AZ Comércio; • CallSoft Informatize Empresarial; • Chronus Store; • Clothing Organizer; • Dataprol Sistema Comercial Integrado; • Elbrus Light Light; • Emporium Lite; • Empresarial Máster Plus; • Integrato Lite; • Little Shop of Treasures; • Posh Shop; • REPTecno Comercial Plus; • SGI-Plus Programa Automação Comercial Completo Integração com Balança; • SisAdven; • SisAdvenPDV; • Sistema de Gerenciamento de Vendas;

Antes de se decidir pelo sistema a ser utilizado, o empreendedor deve avaliar o preço cobrado, o serviço de manutenção, a conformidade em relação à legislação fiscal municipal e estadual, a facilidade de suporte e as atualizações oferecidas pelo fornecedor, verificando ainda se o aplicativo possui funcionalidades, tais como: • Controle de mercadorias; • Controle de taxa de serviço; • Controle dos dados sobre faturamento/vendas, gestão de caixa e bancos (conta corrente); • Emissão de pedidos; • Lista de espera; • Organização de compras e contas a pagar; • Relatórios e gráficos gerenciais para análise real do faturamento da empresa.

## 11. Canais de Distribuição

A fábrica pode trabalhar com vendedores externos, representantes comerciais, venda pela internet ou por telefone.

## 12. Investimento

O investimento varia muito de acordo com o porte do empreendimento. Uma fábrica de embutidos, estabelecida em uma área de 80 m<sup>2</sup>, exige um investimento inicial estimado em R\$ 50 mil, a ser alocado majoritariamente nos seguintes itens: • Reforma do local: R\$ 5.000,00; • Câmara frigorífica: R\$ 12.000,00; • Moedor base: R\$ 800,00; • Misturadora: R\$ 800,00; • Ensacadeira: R\$ 1.000,00; • Mesas de ferro e tampo de polipropileno: R\$ 1.000,00; • Balança de chão: R\$ 700,00; • Balança de mesa: R\$ 400,00; • Capital de giro: R\$ 5.000,00; • Estoque inicial: R\$ 23.300,00.

Para uma informação mais apurada sobre o investimento inicial, sugere-se que o empreendedor utilize o modelo de plano de negócio disponível no SEBRAE.

## 13. Capital de Giro

Capital de giro é o montante de recursos financeiros que a empresa precisa manter para garantir fluidez dos ciclos de caixa. O capital de giro funciona com uma quantia imobilizada no caixa (inclusive banco) da empresa para suportar as oscilações de caixa.

O capital de giro é regulado pelos prazos praticados pela empresa, são eles: prazos médios recebidos de fornecedores (PMF); prazos médios de estocagem (PME) e prazos médios concedidos a clientes (PMCC).

Quanto maior o prazo concedido aos clientes e quanto maior o prazo de estocagem, maior será sua necessidade de capital de giro. Portanto, manter estoques mínimos regulados e saber o limite de prazo a conceder ao cliente pode melhorar muito a necessidade de imobilização de dinheiro em caixa.

Se o prazo médio recebido dos fornecedores de matéria-prima, mão-de-obra, aluguel, impostos e outros forem maiores que os prazos médios de estocagem somada ao prazo médio concedido ao cliente para pagamento dos produtos, a necessidade de capital de giro será positiva, ou seja, é necessária a manutenção de dinheiro disponível para suportar as oscilações de caixa. Neste caso um aumento de vendas implica também em um aumento de encaixe em capital de giro. Para tanto, o lucro apurado da empresa deve ser ao menos parcialmente reservado para complementar esta necessidade do caixa.

Se ocorrer o contrário, ou seja, os prazos recebidos dos fornecedores forem maiores que os prazos médios de estocagem e os prazos concedidos aos clientes para pagamento, a necessidade de capital de giro é negativa. Neste caso, deve-se atentar para quanto do dinheiro disponível em caixa é necessário para honrar compromissos de pagamentos futuros (fornecedores, impostos). Portanto, retiradas e imobilizações excessivas poderão fazer com que a empresa venha a ter problemas com seus pagamentos futuros.

Um fluxo de caixa, com previsão de saldos futuros de caixa deve ser implantado na empresa para a gestão competente da necessidade de capital de giro. Só assim as variações nas vendas e nos prazos praticados no mercado poderão ser geridas com precisão.

Capital de giro é o montante de recursos financeiros que a empresa precisa manter para garantir a dinâmica do seu processo de negócio.

O capital de giro precisa de controle permanente, pois tem a função de minimizar o impacto das mudanças no ambiente de negócios onde a empresa atua.

O desafio da gestão do capital de giro deve-se, principalmente, à ocorrência dos fatores a seguir:• Variação dos diversos custos absorvidos pela empresa;• Aumento de despesas financeiras, em decorrência das instabilidades desse mercado;• Baixo volume de vendas;• Aumento dos índices de inadimplência;• Altos níveis de estoques.

O empreendedor deve ter um controle orçamentário rígido de forma a não consumir recursos sem previsão.

O empresário deve evitar a retirada de valores além do pró-labore estipulado, pois no início todo o recurso que entrar na empresa nela deverá permanecer, possibilitando o crescimento e a expansão do negócio. Dessa forma a empresa poderá alcançar mais rapidamente sua auto-sustentação, reduzindo as necessidades de capital de giro e agregando maior valor ao novo negócio.

Geralmente, a necessidade de capital de giro corresponde a 10% do volume total de investimento para a operação de uma fábrica de embutidos. O empreendedor não necessita ter muito dinheiro em caixa, apenas o necessário para pequenas compras eventuais.

## 14. Custos

São todos os gastos realizados na produção de um bem ou serviço e que serão incorporados posteriormente ao preço dos produtos ou serviços prestados, como: aluguel, água, luz, salários, honorários profissionais, despesas de vendas, matéria-prima e insumos consumidos no processo de produção.

O cuidado na administração e redução de todos os custos envolvidos na compra, produção e venda de produtos ou serviços que compõem o negócio, indica que o empreendedor poderá ter sucesso ou insucesso, na medida em que encarar como ponto fundamental a redução de desperdícios, a compra pelo melhor preço e o controle de todas as despesas internas. Quanto menores os custos, maior a chance de ganhar no resultado final do negócio.

Os custos para abrir uma fábrica de embutidos, com faturamento médio de R\$

20.000,00, devem ser estimados considerando os itens abaixo:• Salários, comissões e encargos: R\$ 7.000,00;• Tributos, impostos, contribuições e taxas: R\$ 3.000,00;• Aluguel, taxa de condomínio, segurança: R\$ 1.000,00;• Água, luz, telefone e acesso a internet: R\$ 500,00;• Produtos para higiene e limpeza da empresa e funcionários: R\$ 500,00;• Assessoria contábil: R\$ 500,00;• Propaganda e publicidade da empresa: R\$ 200,00;• Aquisição de matéria-prima e insumos: R\$ 3.000,00;• Despesas com vendas: R\$ 300,00;• Despesas com armazenamento e transporte: R\$ 1.000,00.

Seguem algumas dicas para manter os custos controlados:• Comprar pelo menor preço;• Negociar prazos mais extensos para pagamento de fornecedores;• Evitar gastos e despesas desnecessárias;• Manter equipe de pessoal enxuta.

## 15. Diversificação/Agregação de Valor

Agregar valor significa oferecer produtos e serviços complementares ao produto principal, diferenciando-se da concorrência e atraindo o público-alvo. Não basta possuir algo que os produtos concorrentes não oferecem. É necessário que esse algo mais seja reconhecido pelo cliente como uma vantagem competitiva e aumente o seu nível de satisfação com o produto ou serviço prestado.

As pesquisas quantitativas e qualitativas podem ajudar na identificação de benefícios de valor agregado. No caso de uma fábrica de embutidos, existem várias oportunidades de diferenciação, tais como:• Criação de linhas de produtos defumados;• Venda de produtos por telefone e internet;• Representação autorizada de frigoríficos;• Fornecimento de produtos para marca própria de grandes redes varejistas;• Utilização de aditivos para realçar a cor, o aroma e o sabor dos produtos;• Concentração nos produtos com maior valor agregado, como presuntos e salames.• Utilização de ingredientes naturais;• Fabricação de embutidos com baixos teores de gordura e colesterol, voltados para crianças;• Fabricação de produtos com receitas importadas e diferenciadas.

## 16. Divulgação

A divulgação é um componente fundamental para o sucesso de uma fábrica de embutidos. As campanhas publicitárias devem ser adequadas ao orçamento da empresa, à sua região de abrangência e às peculiaridades do local. Abaixo, sugerem-se algumas ações mercadológicas acessíveis e eficientes:• Confeccionar folders e flyers para a distribuição em supermercados e mercearias;• Contratar vendedores

externos;• Participar de feiras do setor de embutidos;• Criar uma marca própria de lingüiça artesanal e outros embutidos;• Promover degustações com os produtos da fábrica;• Montar um website com a oferta de produtos para alavancar as vendas.

O empreendedor deve sempre entregar o que foi prometido e, quando puder, superar as expectativas do cliente. Ao final, a melhor propaganda será feita pelos clientes satisfeitos e bem atendidos.

## 17. Informações Fiscais e Tributárias

O segmento de FÁBRICA DE EMBUTIDOS, assim entendido pela CNAE/IBGE (Classificação Nacional de Atividades Econômicas) 1013-9/01 como a atividade de preparação de produtos de salsicharia e outros embutidos, poderá optar pelo SIMPLES Nacional - Regime Especial Unificado de Arrecadação de Tributos e Contribuições devidos pelas ME (Microempresas) e EPP (Empresas de Pequeno Porte), instituído pela Lei Complementar nº 123/2006, desde que a receita bruta anual de sua atividade não ultrapasse a R\$ 360.000,00 (trezentos e sessenta mil reais) para micro empresa, R\$ 3.600.000,00 (três milhões e seiscentos mil reais) para empresa de pequeno porte e respeitando os demais requisitos previstos na Lei.

Nesse regime, o empreendedor poderá recolher os seguintes tributos e contribuições, por meio de apenas um documento fiscal – o DAS (Documento de Arrecadação do Simples Nacional), que é gerado no Portal do SIMPLES Nacional (<http://www8.receita.fazenda.gov.br/SimplesNacional/>):

- IRPJ (imposto de renda da pessoa jurídica);
- CSLL (contribuição social sobre o lucro);
- PIS (programa de integração social);
- COFINS (contribuição para o financiamento da seguridade social);
- ICMS (imposto sobre circulação de mercadorias e serviços);
- INSS (contribuição para a Seguridade Social relativa a parte patronal).

Conforme a Lei Complementar nº 123/2006, as alíquotas do SIMPLES Nacional, para esse ramo de atividade, variam de 4,5% a 12,11%, dependendo da receita bruta auferida pelo negócio. No caso de início de atividade no próprio ano-calendário da opção pelo SIMPLES Nacional, para efeito de determinação da alíquota no primeiro mês de atividade, os valores de receita bruta acumulada devem ser proporcionais ao

número de meses de atividade no período.

Se o Estado em que o empreendedor estiver exercendo a atividade conceder benefícios tributários para o ICMS (desde que a atividade seja tributada por esse imposto), a alíquota poderá ser reduzida conforme o caso. Na esfera Federal poderá ocorrer redução quando se tratar de PIS e/ou COFINS.

Se a receita bruta anual não ultrapassar a R\$ 60.000,00 (sessenta mil reais), o empreendedor, desde que não possua e não seja sócio de outra empresa, poderá optar pelo regime denominado de MEI (Microempreendedor Individual) . Para se enquadrar no MEI o CNAE de sua atividade deve constar e ser tributado conforme a tabela da Resolução CGSN nº 94/2011 - Anexo XIII (<http://www.receita.fazenda.gov.br/legislacao/resolucao/2011/CGSN/Resol94.htm> ). Neste caso, os recolhimentos dos tributos e contribuições serão efetuados em valores fixos mensais conforme abaixo:

I) Sem empregado

- 5% do salário mínimo vigente - a título de contribuição previdenciária do empreendedor;
- R\$ 1,00 mensais de ICMS – Imposto sobre Circulação de Mercadorias.

II) Com um empregado: (o MEI poderá ter um empregado, desde que o salário seja de um salário mínimo ou piso da categoria)

O empreendedor recolherá mensalmente, além dos valores acima, os seguintes percentuais:

- Retém do empregado 8% de INSS sobre a remuneração;
- Desembolsa 3% de INSS patronal sobre a remuneração do empregado.

Havendo receita excedente ao limite permitido superior a 20% o MEI terá seu empreendimento incluído no sistema SIMPLES NACIONAL.

Para este segmento, tanto ME, EPP ou MEI, a opção pelo SIMPLES Nacional sempre será muito vantajosa sob o aspecto tributário, bem como nas facilidades de abertura do

Fundamentos Legais: Leis Complementares 123/2006 (com as alterações das Leis Complementares nºs 127/2007, 128/2008 e 139/2011) e Resolução CGSN - Comitê Gestor do Simples Nacional nº 94/2011.

## 18. Eventos

Os principais eventos do setor são:

AvesuiFlorianópolis - SCWebsite: <http://www.avesui.com.br>

Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de AlimentosMinascentroBelo Horizonte  
– MGWebsite: <http://www.cbcta2008.com.br>E-mail: [cbcta2008@minasplan.com.br](mailto:cbcta2008@minasplan.com.br)

Fispal Food ServiceFeira Internacional de Produtos e Serviços para Alimentação fora  
do LarSão Paulo - SPTel.: (11) 3234-7725Website: [www.fispal.com](http://www.fispal.com)E-mail:  
[fispal.sp@fispa.com](mailto:fispal.sp@fispa.com)

Fispal TecnologiaFeira Internacional de Embalagens e Processos para as Indústrias de  
Alimentos e Bebidas.São Paulo - SPTel.: (11) 3234-7725Website: [www.fispal.com](http://www.fispal.com)E-  
mail: [fispal.sp@fispa.com](mailto:fispal.sp@fispa.com)

## 19. Entidades em Geral

A seguir, são indicadas as principais entidades de auxílio ao empreendedor:

AbefAssociação Brasileira dos Produtores e Exportadores de FrangoAv. Brigadeiro  
Faria Lima, 1912 – 20º andar – cj. LCEP: 01452-001São Paulo - SPFone: (11) 3812-  
7666Fax: (11) 3032-8895Website: <http://www.abef.com.br>

Abiec Associação Brasileira das Indústrias Exportadoras de Carne Av. Brigadeiro Faria Lima, 1912 – 14º andar – cj. LCEP: 01451-000 São Paulo - SP Fone: (11) 3531-7888 Fax: (11) 3032-5997 Website: <http://www.abiec.com.br> E-mail: [abiec@abiec.com.br](mailto:abiec@abiec.com.br)

Abipecs Associação Brasileira da Indústria Produtora e Exportadora de Carne Suína Av. Brigadeiro Faria Lima, 1912 – 20º andar – cj. ICEP: 01451-907 São Paulo - SP Fone: (11) 3093-2737 Fax: (11) 3093-2738 Website: <http://www.abipecs.org.br>

Anvisa Agência Nacional de Vigilância Sanitária SEPN 515, bloco B, Edifício Ômega – unidade I, Brasília – DF CEP 70770-520 Tel.: (61) 3462-6000 Website: <http://www.anvisa.com.br>

Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento Esplanada dos Ministérios, bl. DCEP: 70043-900 Brasília – DF Fone: (61) 3218-2828 Website: <http://www.agricultura.gov.br> E-mail : [binagri@agricultura.gov.br](mailto:binagri@agricultura.gov.br)

Receita Federal Brasília - DF Website: <http://www.receita.fazenda.gov.br> P>

Registro BR – Registro e Hospedagem de Endereço na Internet Av. das Nações Unidas, 11541, 7º andar. CEP: 04578-000 São Paulo – SP Fone: (11) 5509-3500 Website: <http://www.registro.br>

SNDC Sistema Nacional de Defesa do Consumidor Website: <http://www.mj.gov.br/dpdc/sndc.htm>

## 20. Normas Técnicas

Norma técnica é um documento, estabelecido por consenso e aprovado por um organismo reconhecido que fornece para um uso comum e repetitivo regras, diretrizes ou características para atividades ou seus resultados, visando a obtenção de um grau ótimo de ordenação em um dado contexto. (ABNT NBR ISO/IEC Guia 2).

Participam da elaboração de uma norma técnica a sociedade, em geral, representada por: fabricantes, consumidores e organismos neutros (governo, instituto de pesquisa, universidade e pessoa física).

Toda norma técnica é publicada exclusivamente pela ABNT – Associação Brasileira de Normas Técnicas, por ser o foro único de normalização do País.

#### 1. Normas específicas para uma Fábrica de Embutidos:

ABNT NBR 15635:2015 - Serviços de alimentação — Requisitos de boas práticas higiênico-sanitárias e controles operacionais essenciais

Esta Norma especifica os requisitos de boas práticas e dos controles operacionais essenciais a serem seguidos por estabelecimentos que desejam comprovar e documentar que produzem alimentos em condições higiênico-sanitárias adequadas para o consumo.

ABNT NBR ISO 22000:2006 Versão Corrigida:2006 - Sistemas de gestão da segurança de alimentos - Requisitos para qualquer organização na cadeia produtiva de alimentos

Esta Norma especifica requisitos para o sistema de gestão da segurança de alimentos, onde uma organização na cadeia produtiva de alimentos precisa demonstrar sua habilidade em controlar os perigos, a fim de garantir que o alimento está seguro no momento do consumo humano.

ABNT ISO/TS 22004:2006 - Sistemas de gestão da segurança de alimentos - Guia de aplicação da ABNT NBR ISO 22000:2006

Esta Especificação Técnica fornece orientações genéricas que podem ser aplicadas na utilização da ABNT NBR ISO 22000.

ABNT ISO/TS 22002-1:2012 Versão Corrigida 2:2013 - Programa de pré-requisitos na segurança de alimentos - Parte 1: Processamento industrial de alimentos

Esta Especificação Técnica estabelece os requisitos para a criação, implementação e manutenção de programas de pré-requisito (PPR) para auxiliar no controle dos perigos relacionados à segurança de alimentos.

ABNT NBR 13767:2002 - Picadores de carne - Requisitos de segurança

Esta Norma estabelece os requisitos de segurança aplicáveis a picadores de carne de pequeno e médio portes, cuja boca seja facilmente removível, acionados por motor elétrico e ligados a uma rede elétrica, visando assegurar aos seus usuários maior segurança durante a operação.

2. Normas aplicáveis na execução de uma Fábrica de Embutidos:

ABNT NBR 15842:2010 - Qualidade de serviço para pequeno comércio – Requisitos gerais

Esta Norma estabelece os requisitos de qualidade para as atividades de venda e serviços adicionais nos estabelecimentos de pequeno comércio, que permitam satisfazer as expectativas do cliente.

ABNT NBR 12693:2013 – Sistemas de proteção por extintores de incêndio

Esta Norma estabelece os requisitos exigíveis para projeto, seleção e instalação de extintores de incêndio portáteis e sobre rodas, em edificações e áreas de risco, para combate a princípio de incêndio.

ABNT NBR 5410:2004 Versão Corrigida: 2008 - Instalações elétricas de baixa tensão

Esta Norma estabelece as condições a que devem satisfazer as instalações elétricas de baixa tensão, a fim de garantir a segurança de pessoas e animais, o funcionamento adequado da instalação e a conservação dos bens.

ABNT NBR ISO IEC 8995-1:2013 - Iluminação de ambientes de trabalho - Parte 1: Interior

Esta Norma especifica os requisitos de iluminação para locais de trabalho internos e os requisitos para que as pessoas desempenhem tarefas visuais de maneira eficiente, com conforto e segurança durante todo o período de trabalho.

ABNT NBR 5419-1:2015 - Proteção contra descargas atmosféricas -Parte 1: Princípios gerais

Esta Parte da ABNT NBR 5419 estabelece os requisitos para a determinação de proteção contra descargas atmosféricas.

ABNT NBR 5419-2:2015 - Proteção contra descargas atmosféricas - Parte 2: Gerenciamento de risco

Esta Parte da ABNT NBR 5419 estabelece os requisitos para análise de risco em uma estrutura devido às descargas atmosféricas para a terra.

ABNT NBR 5419-3:2015 - Proteção contra descargas atmosféricas - Parte 3: Danos físicos a estruturas e perigos à vida

Esta Parte da ABNT NBR 5419 estabelece os requisitos para proteção de uma estrutura contra danos físicos por meio de um SPDA - Sistema de Proteção contra Descargas Atmosféricas - e para proteção de seres vivos contra lesões causadas pelas tensões de toque e passo nas vizinhanças de um SPDA.

ABNT NBR 5419-4:2015 - Proteção contra descargas atmosféricas - Parte 4: Sistemas elétricos e eletrônicos internos na estrutura

Esta Parte da ABNT NBR 5419 fornece informações para o projeto, instalação, inspeção, manutenção e ensaio de sistemas de proteção elétricos e eletrônicos (Medidas de Proteção contra Surtos - MPS) para reduzir o risco de danos permanentes internos à estrutura devido aos impulsos eletromagnéticos de descargas atmosféricas (LEMP).

ABNT NBR IEC 60839-1-1:2010 - Sistemas de alarme - Parte 1: Requisitos gerais - Seção 1: Geral

Esta Norma especifica os requisitos gerais para o projeto, instalação, comissionamento

(controle após instalação), operação, ensaio de manutenção e registros de sistemas de alarme manual e automático empregados para a proteção de pessoas, de propriedade e do ambiente.

ABNT NBR 5626:1998 - Instalação predial de água fria

Esta Norma estabelece exigências e recomendações relativas ao projeto, execução e manutenção da instalação predial de água fria. As exigências e recomendações aqui estabelecidas emanam fundamentalmente do respeito aos princípios de bom desempenho da instalação e da garantia de potabilidade da água no caso de instalação de água potável.

## 21. Glossário

Seguem alguns termos técnicos referentes extraídos do glossário disponível em <http://correiogourmand.com.br>.

**AÇÚCAR:** os açúcares mais comumente adicionados aos embutidos são a sacarose, a lactose, a dextrose, a glucose, o xarope de milho, o amido e o sorbitol. São utilizados para dar um toque adocicado e para mascarar o sabor do sal. Mas, sobretudo, servem como fonte de energia para as bactérias ácido-lácticas (BAL) que, a partir dos açúcares produzem ácido láctico, reação essencial na elaboração de embutidos fermentados. **CARNE:** o ingrediente principal dos embutidos é a carne que costuma ser suína ou bovina, mas, em tese, qualquer tipo de carne animal pode ser utilizado. É bastante freqüente a utilização de frango, por exemplo. Além da carne, os ingredientes básicos dos embutidos são a gordura, o sal, os açúcares, nitratos e nitritos, especiarias e as tripas. **CONDIMENTOS E ESPECIARIAS:** a adição de determinados condimentos e especiarias dá lugar a mais distintiva das características entre os embutidos crus e curados. Assim, por exemplo, o salsichão se caracteriza pela presença da pimenta, e a lingüiça da páprica. Normalmente são utilizadas mesclas de várias especiarias que podem ser adicionadas inteiras ou não. Em geral, não se coloca de especiarias mais que 1% do total do peso da carne. Além imprimir aromas e sabores especiais ao embutido, certas especiarias, como a pimenta negra, a páprica, o tomilho e o alecrim, e condimentos como o alho, têm propriedades antioxidantes.

**CURA DA CARNE:** processo de fabricação da carne com a adição de sal, nitrato e ou nitrito e demais ingredientes necessários para conferir ao produto o sabor e aroma característicos de cura. A concentração de cada agente de cura depende da natureza do alimento e da tecnologia aplicada.

**EMBUTIMENTO DE PRODUTO DE CARNE:** processo no qual uma massa cárnea é acondicionada em tripa natural ou artificial, utilizado para proteger o embutido das influências externas, ao mesmo tempo em que lhe dá forma e estabilidade.

**EMBUTIDOS CÁRNEOS:** produto obtido a partir do processo de moagem da carne em uma granulometria que varia de grossa a fina conforme o tipo de produto, condimentado e embutido. Usa tripa natural ou artificial (filme comestível), para dar forma e possibilitar o processamento subsequente.

**EMBUTIDO CÁRNEO COZIDO:** produto obtido a partir da mistura de carne e toucinho picados, com adição de sal comum, condimentos e alguns aditivos, introduzidos em tripa natural ou artificial. Depois passa por um processo de tratamento térmico, suficiente para o cozimento e conservação sob refrigeração. Ex: salsicha.

**EMBUTIDO CÁRNEO CRU:** produto obtido a partir da mistura de carne crua e toucinho picado, com adição de sal comum, condimentos, aditivos e produtos coadjuvantes para a cura, introduzidos em tripa natural ou artificial. Não passa por tratamento térmico. Ex: lingüiça fresca.

**EMBUTIDO CÁRNEO CURADO:** produto obtido da mistura de carne crua e toucinho picados, com adesão de sal comum, condimentos, aditivos e produtos coadjuvantes para a cura, passando pelo processo de cura para formação de cor característica, introduzidos em tripa natural ou artificial.

**EMBUTIDO CÁRNEO CURADO COZIDO:** tipo de embutido cárneo curado que passa por tratamento térmico.

**EMBUTIDO CÁRNEO CURADO CRU:** tipo de embutido cárneo curado que no seu processamento não passa por tratamento térmico. Ex: salame **FILME COMESTÍVEL:** fina camada de material comestível (constituído por diferentes substâncias naturais ou sintéticas) formado diretamente como revestimento, ou como revestimento pré-formado e colocado sobre o alimento ou entre seus componentes. **GORDURA:** componente essencial dos embutidos, já que lhes aporta determinadas características

que influem de forma positiva em sua qualidade sensorial. É importante a escolha da gordura a ser usada, já que uma gordura não adequada pode comprometer o sabor e a aparência do produto final, assim como não ter a mesma capacidade de conservação.

**NITRATOS E NITRITOS:** os nitratos e nitritos desempenham um importante papel no desenvolvimento das características essenciais dos embutidos, já que intervêm no surgimento da cor rosada característica destes, dão um sabor e aroma especial ao produto e possuem um efeito protetor sobre determinados microorganismos como o *Clostridium botulinum*. **SAL:** quantidade de sal utilizada na elaboração de embutidos varia entre 1 e 5%. Os embutidos maturados contêm mais sal que os frescos. Este sal adicionado desempenha as funções de dar sabor ao produto, atuar como conservante, solubilizar as proteínas e aumentar a capacidade de retenção de água das proteínas. O sal retarda o crescimento microbiano. Apesar de seus efeitos benéficos durante a elaboração dos embutidos, o sal precisa ser muito bem dosado, pois, também, favorece que as gorduras se tornem rançosas. **TRIPAS:** são um componente fundamental já que vão conter o resto dos ingredientes, condicionando a maturação do produto. Podem ser utilizados diversos tipos. **TRIPAS DE ANIMAIS OU NATURAIS:** as tripas de diversos animais vêm sendo usadas como invólucro tradicional de produtos embutidos. Este tipo de tripa devem ser muito bem lavadas, higienizadas e secas antes de serem utilizadas, para que não se tornem veículo para contaminações bacterianas. As tripas naturais podem ser gordas, semi-gordas e magras.

**TRIPAS DE COLÁGENO:** são uma alternativa lógica às tripas naturais já que são fabricadas com o mesmo composto químico.

**TRIPAS DE CELULOSE:** utilizadas, principalmente, em salsichas e produtos similares que são comercializados sem tripa.

**TRIPAS DE PLÁSTICO:** usados em embutidos cozidos.

## 22. Dicas de Negócio

Para quem quer iniciar uma fábrica de embutidos, o recomendável é adquirir os equipamentos de forma escalonada, conforme o desenvolvimento do negócio. O maior investimento é direcionado para a câmara frigorífica, a ensacadeira, o moedor e a balança. A entrega dos produtos pode ser terceirizada, adiando a compra de veículos com refrigeração. Algumas máquinas podem ser adaptadas e automatizadas,

reduzindo o seu custo. E o conhecimento adequado do processo produtivo contribui para a eliminação de desperdícios.

A especialização da fábrica em poucos embutidos pode gerar economia de escala. O empreendedor deve pesquisar sobre os hábitos de consumo do seu público-alvo e sobre os seus produtos preferidos.

A procedência da matéria-prima vai definir a qualidade do produto. Convém diversificar a rede de fornecedores e aplicar um rigoroso controle de qualidade nas carnes e retalhos adquiridos.

Tanto a tripa natural quanto a artificial oferece resultados satisfatórios. Porém, as tripas artificiais são mais atrativas em função do menor custo. Uma boa tripa deve apresentar impermeabilidade ao vapor d água, boa aparência após o preenchimento, regularidade de calibre, uniformidade de peso, formato e tamanho, facilidade de operação pelas máquinas e preços acessíveis.

## 23. Características

Neste segmento, o empreendedor precisa, fundamentalmente, ter tino comercial. Também precisa estar atento às tendências do setor e hábitos dos clientes. Deve identificar os movimentos deste mercado e adaptá-los à sua oferta, reconhecendo as preferências dos clientes e renovando continuamente a oferta de produtos.

Outras características importantes, relacionadas ao risco do negócio, podem ajudar no sucesso do empreendimento: • Busca constante de informações e oportunidades; • Iniciativa e persistência; • Comprometimento; • Qualidade e eficiência; • Capacidade de estabelecer metas e assumir riscos; • Planejamento e monitoramento sistemáticos; • Independência e autoconfiança; • Senso de oportunidade; • Conhecimento do ramo; • Liderança.

## 24. Bibliografia

COBRA, Marcos. Administração de vendas: casos, exercícios e estratégias. São Paulo: Atlas, 1981. 398 p.

FIGUEIRA, Eduardo. Quer vender mais? Campinas: Papyrus, 2006. 112 p.

GIL, Edson. Competitividade em vendas. Rio de Janeiro: Alta Books, 2003. 92 p.

LUPPA, Luis Paulo. O vendedor pit bull. Rio de Janeiro: Thomas Nelson Brasil, 2007. 128 p.

MCCORMACK, Mark H. A arte de vender. [S. l.]: Best Seller, 2007. 192 p.

SEGAL, Mendel. Administração de vendas. São Paulo: Atlas, 1976. 253 p.

STANTON, William J. Administração de vendas. Rio de Janeiro: Guanabara Dois, 1984. 512 p.

TOMANINI, Cláudio et al. Gestão de vendas. São Paulo: Ed. FGV, 2004. 148 p. (Marketing das publicações FGV management).

## 25. URL

<http://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/ideias/Como-montar-uma-f%C3%A1brica-de-embutidos>