

## Descrição por ocupação

<b>Açougueiro (8485-10)</b>
<b>Eixo tecnológico:</b> Produção Alimentícia
<b>Segmento:</b> Produção de Alimentos
<b>Qualificação:</b> Ensino Fundamental completo (em muitos casos, a experiência substitui escolaridade e formação)
<b>Subordinação:</b> Supervisor de produção alimentícia
<b>Funções</b>
3. Calcular os custos dos alimentos preparados. 4. Precificar produtos e serviços de A&B. 7. Higienizar e organizar o ambiente de trabalho. 8. Acender o fogo ou ligar equipamentos, controlando a temperatura para diversos tipos de preparo. 9. Controlar os custos nos processos de produção. 10. Coletar amostras para análises laboratoriais. 11. Realizar descarte adequado de resíduos. 13. Organizar o estoque de produtos para as produções. 14. Armazenar os insumos, identificar e monitorar a temperatura adequada. 24. Higienizar os alimentos <i>in natura</i> . 26. Realizar o armazenamento e o transporte de proteínas, segundo as boas práticas de manipulação de alimentos. 27. Receber os produtos cárneos, verificando a qualidade. 33. Verificar a qualidade dos produtos cárneos.
76. Verificar características sensoriais <b>dos produtos cárneos</b> . 77. Preservar a qualidade dos alimentos nas etapas de produção <b>dos produtos cárneos</b> . 78. Embalar, resfriar e envasar <b>produtos cárneos</b> . 80. Limpar e regular equipamentos para uso <b>na manipulação de produtos cárneos</b> . 81. Limpar, cortar e moer produtos cárneos e/ou avícolas <b>em açougues</b> . 86. Realizar os cortes dos <b>produtos cárneos</b> . 87. Acondicionar <b>produtos cárneos</b> em embalagens individuais, manualmente ou com auxílio de equipamentos.
<b>Conhecimentos</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Produtos de consumo e ingredientes: origem, classificação, especificações e características sensoriais.</li><li>• Manuseio de equipamentos de pequeno e grande porte de cortes de carne.</li><li>• Manuseio de refrigeradores e câmaras frias.</li><li>• Manuseio de equipamentos de embalagem a vácuo.</li><li>• Técnicas de cortes de produtos cárneos (bovinos, suínos, equinos, aves).</li><li>• Técnicas de atendimento ao cliente: padrões de atendimento; tipos de clientes; etiqueta profissional.</li></ul>

- Controle de pesagem dos produtos cárneos.
- Controle do tempo e da temperatura dos produtos cárneos durante os processos de manuseio.
- Utilização dos EPIs.
- Estoque: armazenamento; fluxo e organização de produtos e ingredientes; primeiro que vence, primeiro que sai (PVPS) e primeiro que entra, primeiro que sai (PEPS); estoque mínimo e máximo; preenchimento de requisições de materiais.
- Boas práticas: conceito, contaminação cruzada e procedimentos quanto ao controle de água para produção de alimentos; de higienização de instalações físicas, móveis e utensílios; de higiene e saúde dos colaboradores; para descarte de resíduos; de controle de pragas; de compra e transporte de alimentos; quanto ao armazenamento de matéria-prima; embalagens e produtos de limpeza; normas e legislação aplicadas; perigos, microrganismos que causam doenças transmitidas por alimentos (DTA); recolhimento e guarda de amostras de alimentos; definição de procedimentos operacionais padronizados (POPs); manual de boas práticas; legislações vigentes; tempo x temperatura das preparações culinárias, entre outros.
- Porcionamento dos produtos cárneos.
- Técnicas básicas de cura e defumação.
- Temperos: tipos e utilização.
- Ficha técnica: índice de aproveitamento do ingrediente; perda com descongelamento; rendimento da receita; pesos e equivalências de medidas.
- Coleta de amostras realizada de acordo com as normas sanitárias vigentes.
- Princípios da sustentabilidade na gestão de recursos, produtos e ingredientes.
- Procedimentos para descarte de resíduos.
- Conceito de 5Rs: repensar, reduzir, recusar, reutilizar e reciclar, aplicável ao trabalho em açougues.
- Custos: impactos na definição do cardápio.
- Precificação: pesquisa de mercado, análise dos custos diretos, custos indiretos e aplicação de margem de lucro por produto.
- Gestão de equipes: coordenação da produção e garantia do cumprimento das normas de segurança dos alimentos.
- Técnicas de envase dos produtos cárneos.

#### Comportamentos destacados

- Comprometimento com o trabalho em equipe.
- Flexibilidade nas relações interpessoais.
- Iniciativa, agilidade, cordialidade e disponibilidade para servir clientes.
- Proatividade, responsabilidade e comprometimento na realização das atividades.
- Cumprimento das normas de saúde e de segurança na produção de alimentos.
- Busca constante por melhorias em suas atividades diárias.

### Tendências específicas

- Aumento da preocupação com a manipulação segura dos alimentos.
- Aumento do uso de produtos alimentícios orgânicos influenciando no volume de consumo da carne.
- Aumento do público vegano/vegetariano.
- Preocupação com a origem da carne consumida (se a empresa aplica os princípios do *Fair trade* e do trabalho decente).
- Maior conhecimento dos consumidores sobre as doenças associadas ao consumo da carne animal.
- Surgimento de novos tipos de negócios associados à carne (boutiques, churrascos gourmet etc.)
- Autosserviço (procura pelo produto já embalado).

### Temas para formação continuada

- Beneficiamento e conservação de alimentos.
- Gerenciamento de negócios cárneos: produção e comercialização.
- Legislações sanitárias.
- Boas práticas na manipulação de produtos cárneos.
- Rendimento e prevenção de perdas.
- Vendas de produtos cárneos.
- Cortes especiais de produtos cárneos.