

Mestre alambiqueiro (CBO 8417-05)

Eixo tecnológico: Produção Alimentícia

Segmento: Produção de Bebidas

Qualificação: Ensino Médio

Subordinação: *Master blend*

Funções

2. Elaborar fichas técnicas de produtos.
6. Criar procedimentos para coleta e enviar amostras para laboratórios microbiológicos.
7. Higienizar e organizar o ambiente de trabalho.
9. Controlar os custos nos processos de produção.
10. Coletar amostras para análises laboratoriais.
11. Realizar descarte adequado de resíduos.
12. Controlar o estoque de produtos para as produções.
16. Fiscalizar a distribuição e o uso de EPIs.
17. Preencher relatórios operacionais sobre os processos.
18. Analisar relatórios operacionais sobre os processos.
19. Monitorar o desempenho das equipes de trabalho.
20. Avaliar equipes de trabalho.
21. Coordenar equipes de trabalho.
22. Treinar equipes de trabalho.
29. Monitorar o controle físico, químico e microbiológico das indústrias de A&B.
36. Gerenciar a necessidade e o processo de manutenção de equipamentos.
37. Ler e interpretar rótulos de bebidas.
38. Selecionar equipes de trabalho.
39. Aplicar as boas práticas no preparo e na fabricação de bebidas.
42. Supervisionar os processos de destilação.
43. Realizar ensaios físicos em bebidas.
45. Supervisionar o processo de engarrafamento.
46. Coordenar o processo de preparo de bebidas e coquetéis.
47. Controlar a qualidade do processo produtivo.
50. Redigir documentos técnicos, laudos e certificados referentes às análises.
76. Verificar características sensoriais de **aguardentes**.
92. Manejar equipamentos específicos de produção artesanal de **aguardentes**.
93. Manejar equipamentos específicos de produção industrial de **aguardentes**.
97. Preparar o mosto.
98. Supervisionar os processos de fermentação dos **aguardentes**.
99. Realizar os processos de transformação e envelhecimento de **aguardentes**.
100. Degustar **aguardentes**.

Conhecimentos

- 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.
- Normas técnicas vigentes: para registro de produto, unidade produtora e engarrafamento de destilados, processos e instalações.
- Matérias-primas: solo, plantio, colheita, pragas e doenças, variedades, moagem, produção de derivados, aproveitamento dos subprodutos (ponta, bagaço, vinhoto).
- Mosto: quantidade de açúcar fermentável, preparo do "vinho" para a fermentação, preparo do pé-de-cuba.
- Processos de fermentação: ambiente, controle dos processos.
- Processos de destilação: ambiente e processos, técnicas, controle do metanol e furfural.
- Controle de qualidade do processo produtivo: processo de análise sensorial, físico-química, modelos de registros de controle, análise e degustação.
- Custos: impactos na definição dos produtos.
- Precificação: pesquisa de mercado, análise dos custos diretos e indiretos, aplicação de margem de lucro por produto.
- Processo de envelhecimento de destilados. Importância, recipientes para o envelhecimento, cor, grau.
- Tratamento de resíduos e meio ambiente.
- Ações sistemáticas de controle e monitoramento preventivo dos equipamentos: checagem do bom funcionamento, prevenção de quebras, conformidades do manual do fabricante, Norma ABNT NBR 5462 — Manutenibilidade e Confiabilidade.
- Gestão Ambiental e Responsabilidade Social: legislações; destino e tratamento; impactos; normas ISO 14000.
- Gestão Organizacional: gestão de produção; cooperativismo; mercado.
- Ficha técnica: índice de aproveitamento do ingrediente; perda com descongelamento; rendimento da receita; pesos e equivalências de medidas.
- Procedimentos para realização de coleta de amostras.
- 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.
- 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.
- Segurança aplicada à produção de cachaça e derivados: equipamentos de proteção individual (EPI); primeiros socorros; Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (Cipa).
- Relatórios operacionais: identificar, preencher, analisar.
- Gestão de equipes: coordenação da produção, treinamento, avaliação e garantia do cumprimento das normas de segurança dos alimentos.
- Equipamentos e utensílios: funções, características, utilização e conservação.

- Leitura e interpretação de rótulos e contrarrótulos.
- Processo seletivo: desenvolvimento de avaliações teóricas e práticas; acompanhamento de avaliações práticas (postura, ética, conhecimentos técnicos); entrevista.
- Métodos e técnicas de análises sensorial, físico-química e microbiologia de bebidas: normas de segurança no laboratório, fundamentos de análises físico-químicas e microbiológica de bebidas; coleta e preparo de amostras; laudos e interpretação.
- Degustação de bebidas: aspectos visuais, olfativos e gustativos.
- Finalização e envase: processo de envase, controles físico-químicos e microbiológicos.

Comportamentos destacados

- Atenção e cuidado na realização das suas atividades.
- Criatividade para a melhoria das atividades e/ou resolução de problemas.
- Cumprimento das normas de saúde, segurança e de manipulação segura das bebidas.
- Sigilo empresarial.

Tendências específicas

- Aumento da preocupação com a manipulação segura dos alimentos e bebidas.
- Aumento da preocupação com relação ao consumo de álcool (em especial, destilados).
- Aumento da preocupação com o meio ambiente e práticas de produção sustentáveis.
- Aumento do uso das redes sociais, pelos consumidores, para realização avaliação dos produtos.
- Valorização dos destilados como uma bebida *premium*.
- Preocupação se a empresa aplica os princípios do trabalho decente.

Temas para formação continuada

- Gerenciamento de processos de produção de destilados.
- Implantação de processos de produção de destilados e seus derivados.
- Processos de conservação e de controle de qualidade de destilados e seus derivados.
- Elaboração de projetos de viabilidade econômica e processamento de cachaça e seus derivados.
- Planejamento de vendas.