

## Produtor de embutidos e curados artesanais (sem CBO)

**Eixo tecnológico:** Produção Alimentícia

**Segmento:** Produção de Alimentos

**Qualificação:** Ensino médio incompleto (em alguns casos, apenas se exige Ensino Fundamental)

**Subordinação:** Supervisor da indústria de produção de alimentos

### Funções

3. Calcular os custos dos alimentos e bebidas 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 *in natura*.
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 de diferentes tipos de gêneros alimentícios.
75. Aplicar técnicas de conservação, beneficiamento e processamento de alimentos de origem animal.
76. Verificar características sensoriais **em embutidos e curados artesanais**.
77. Preservar a qualidade dos **embutidos e curados artesanais** nas etapas de produção.
78. Embalar, resfriar e envasar **embutidos e curados artesanais**.
80. Limpar e regular equipamentos para **preparo de embutidos e curados artesanais**.
81. Limpar, cortar e moer produtos cárneos e/ou avícolas **no preparo de embutidos e curados artesanais**.
84. Preparar condimentos e adicionar aditivos e condimentos nos produtos cárneos.
85. Realizar tratamentos especiais em proteínas animais: salgar, secar, prensar, curar, defumar e adicionar conservantes e outros.
87. Acondicionar **embutidos e curados artesanais** em embalagens individuais, manualmente ou com auxílio de equipamentos.

### Conhecimentos

- 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.
- Manuseio de equipamentos de pequeno e grande porte (cortes de carne, câmaras frias, embalagem a vácuo, resfriador rápido, entre outros).
- Princípios da sustentabilidade na gestão de recursos, produtos e ingredientes.
- Procedimentos para descarte de resíduos.
- Primeiros socorros; Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (Cipa).
- Preparo das carnes usadas para a fabricação de linguiça (limpeza, moagem, mistura, retirados os nervos, cartilagens e gânglios).

- Técnicas de corte de produtos cárneos.
- Pesagem de condimentos e aditivos e controle de toxicidade.
- Embutimento (tripas de carneiro, para linguiça fina, e tripa de suíno, para as linguiças).
- Técnicas de embalagem e estocagem.
- Elaboração de produtos curados e defumados.
- Produtos de consumo e ingredientes: origem, classificação, especificações, sazonalidades e características sensoriais.
- 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.
- Coleta de amostras realizada de acordo com as normas sanitárias vigentes.
- Utilização dos EPIs voltados para manuseio das carnes e de segurança de modo geral.
- Produtos de consumo e ingredientes: especificações (controle, embalagem, composição, marcas e prazo de validade); classificação dos ingredientes.
- Equipamentos e utensílios.
- Origem e tipos de ingredientes.
- Análise de constituição química.
- Análise sensorial.
- Ficha técnica: índice de aproveitamento do ingrediente; perda com descongelamento; rendimento da receita; pesos e equivalências de medidas.
- Precificação dos produtos para venda: pesquisa de mercado, análise dos custos diretos e indiretos e aplicação de margem de lucro por produto.
- Princípios da sustentabilidade na gestão de recursos, produtos e ingredientes.
- Conceito de 5Rs: repensar, reduzir, recusar, reutilizar e reciclar, aplicável ao trabalho.
- Custos: impactos na definição dos produtos.
- Técnicas de preparo de condimentos.

#### Comportamentos destacados

- Cumprimento das normas de saúde e de segurança na produção de alimentos.
- Resiliência.
- Busca constante por melhorias em suas atividades diárias.
- Produtividade.

#### Tendências específicas

- Aumento da preocupação com a manipulação segura dos alimentos.
- Uso de produtos alimentícios orgânicos.
- Aumento do público vegano/vegetariano.
- Preocupação com a origem dos alimentos consumidos (se a empresa aplica os princípios do *Fair trade* e do trabalho decente).
- Valorização do produto artesanal pelos consumidores.

- Fortalecimento do mercado de “nicho” (por exemplo, dietas relacionadas à religião) exigindo adaptações e uso de novas tecnologias e matéria-prima diferenciada para os processos de fabricação de produtos da linha *Premium*.

#### **Temas para formação continuada**

- Cortes especiais de produtos cárneos.
- Tipos de carnes e utilização na produção de embutidos.
- Gerenciamento: produção e comercialização de produtos embutidos e curados.
- Legislações sanitárias.