



AÇOUGUEIRO

PARTE I – O AÇOUGUEIRO

O que é ser um açougueiro?

O açougueiro é o profissional responsável por limpar e cortar a carne que é vendida no açougue. O papel desse profissional é atender aos pedidos dos clientes e separar a carne que for solicitada, cortando do jeito que o cliente preferir. Também é de responsabilidade do açougueiro prezar pela higiene e manter a limpeza do local de trabalho, ações imprescindíveis para promover o bem-estar dos clientes e manter uma clientela fixa. Os açougueiros, geralmente trabalham em conjunto, em açougues ou casas especializadas em carnes.



"Profissional que trabalha com o corte das carnes em um açougue"

Quais as características necessárias para ser um açougueiro?

Para ser um açougueiro é necessário que o profissional entenda da anatomia bovina e suína e das carnes, suas características principais e a melhor forma de prepará-las, para poder orientar e ajudar o cliente a escolher a carne e a forma de corte. Outras características interessantes são:

- boa visão
- firmeza nas mãos
- habilidade com objetos cortantes como facas
- paciência
- capacidade de concentração
- capacidade de entendimento das solicitações dos clientes

Qual a formação necessária para ser um açougueiro?

Não existe uma formação necessária para ser um açougueiro, pois o aprendizado das técnicas e métodos de um açougueiro vem com a prática.

Principais atividades de um açougueiro

- separar a carne por categorias
- limpar o balcão ou local de trabalho, caso não haja funcionário responsável por isso
- manter sempre o uniforme limpo

- limpar a gordura da carne
- atender ao pedido do cliente
- cortar a carne em pedaços de acordo com o gosto do cliente
- embalar adequadamente o pedido do cliente
- armazenar a carne em locais de refrigeração adequados

Áreas de atuação e especialidades

O açougueiro trabalha sempre com a carne, porém os estabelecimentos onde pode trabalhar variam, como por exemplo:

açougues: pode trabalhar em açougues ou casas especializadas em carnes, pode, inclusive, ser dono do seu próprio açougue.

supermercados: pode trabalhar na seção de carnes de um supermercado. Nesse local, geralmente, o açougueiro não trabalha diretamente com o cliente, ele corta a carne em um padrão de peso e tamanho e embala. Porém pode também atender a um cliente que faça um pedido de corte diferente.

Frigorífico: pode trabalhar em frigoríficos. Nesse caso, o profissional tem o primeiro contato com a carne fresca. Ele deve separar os diferentes tipos de carne e realizar a primeira limpeza e inspeção de qualidade. A partir daí a carne segue para os locais onde o consumidor pode comprá-la.

Mercado de trabalho

O mercado de trabalho para o profissional que trabalha com os alimentos sempre é amplo. O profissional pode procurar emprego em açougues, casas especializadas em carnes, frigoríficos, mercados e supermercados, restaurantes especializados no preparo de carnes, churrascarias, etc. Nessa área, o interessante é que o profissional se especialize por meio de cursos e treinamentos para se destacar no mercado de trabalho.

Curiosidades

A palavra açougue vem do árabe "as-soq", que significa mercado ou feira e foi usada para designar as casas de venda de carne. O primeiro registro do uso dessa palavra na língua portuguesa data de 1254, na forma "azougue". Pouco depois o vocábulo evoluiu para "aaçougue", para então finalmente passar para o atual açougue. Os açougues medievais eram localizados em casas familiares e o trabalho era quase artesanal. A higiene, nesse período não era muito prezada, e a procedência das carnes não poderia ser avaliada. Atualmente, existem normas a serem seguidas pelos açougueiros, além de órgãos de fiscalização sanitária que impõe selos de qualidade, para que o consumidor saiba da procedência da carne. O Brasil é o país que possui o maior rebanho comercial do mundo. Em quantidade de animais, só perde para a Índia, porém lá, a vaca é um animal sagrado, portanto o rebanho indiano não é comercializado. Calcula-se que no Brasil existem cerca de 1 boi por habitante, ou seja, são quase 190 milhões de cabeças de gado. O gado brasileiro é bem visto no exterior por ser do tipo chamado "boi verde", que se alimenta de capim e se exercita constantemente.

PARTE II – O AÇOGUE

AÇOGUE - FICHA TÉCNICA

- Setor da Economia: terciário
- Ramo de Atividade: comércio
- Tipo de Negócio: açougue
- Produtos Ofertados/Produzidos: carnes diversas, carvão, espetos, bebidas, acessórios para churrasco etc.
- Investimento inicial: R\$ 70 mil
- Área: 80m

APRESENTAÇÃO


Fugir do trivial. Essa é a receita para os açougues. Com a vida cada vez mais agitada nas grandes cidades, quanto mais prática for a oferta de um serviço, maior a sua chance de obter sucesso. Foi pensando nisso que alguns empresários descobriram um nicho pouco explorado: um açougue com serviços agregados.

Cansado de ver casas de carne de grande porte, mas pouco práticas, empresários do ramo resolveram fugir do "estilo varejão" (alto volume de vendas, ocupando um espaço grande) e investir em uma nova maneira de vender carne para satisfazer ao máximo as necessidades do cliente. A ideia é cuidar daquele consumidor que não pode perder tempo e exige praticidade, ou seja, ele vai ao açougue comprar carne para um churrasco, por exemplo, e já pode sair de lá com o carvão e a bebida. O comerciante deve sair do lugar-comum: o consumidor não quer saber do profissional que apenas desossa a carne em traseiro e dianteiro. O dono do negócio tem que evoluir, pois não se admite mais em comércio quem não seja exímio conhecedor da atividade. Em resumo, para abrir um açougue é necessário um estudo da sua localização, do perfil do consumidor, além de um capital suficiente para bancar o negócio, com alguma folga, pois é necessário ter capital de giro. E não se esqueça de que a higiene é um fator básico nos açougues e uma exigência do consumidor.

MERCADO

Estima-se que no Brasil existam 53 mil açougues, de acordo com o presidente do Sindicato do Comércio Varejista de Carne do Estado de São Paulo. Porém, dados fornecidos pelo Sindicato apontam para o fato de que atualmente fecham-se mais açougues do que abrem. Portanto, é preciso ser criativo, pois não dá para concorrer com a sofisticação e o poder dos supermercados. Eles são os grandes concorrentes do setor. O estabelecimento tradicional não consegue mais sobreviver no mercado. Pesquisas do Sindicato do Comércio Varejista de Carnes Frescas indicam que, anualmente, são fechados 200 pontos de venda no estado de São Paulo. Por esta razão, a entidade passou a orientar seus associados a modificarem o atendimento do consumidor, além de introduzirem diferenciais na apresentação das carnes.

PARTE III – FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA

	<p>O Serviço de Inspeção Federal, também conhecido pela sigla S.I.F., é um sistema de controle do <u>Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento do Brasil</u>¹ que avalia a qualidade na produção de alimentos de origem <u>animal</u> comestíveis ou não comestíveis. Os fiscais verificam se o produto atende aos requisitos mínimos de qualidade para consumo, tais como a acidez no <u>leite</u> e a possibilidade de animais terem sido vendidos sem abate, ou seja, que já chegaram mortos ao <u>abatedouro</u>. Os produtos aprovados recebem um selo de aprovação do S.I.F.</p>
--	---

Alvos de Fiscalização

São sujeitas à fiscalização prevista em lei:

1. Os animais destinados à matança, seus produtos, subprodutos e matérias primas;
2. o pescado e seus derivados;
3. o leite e seus derivados;
4. o ovo e seus derivados é;
5. o mel e cera de abelha e seus derivados.

Em 1915, no Governo de Venceslau Brás, tendo como Ministro da Agricultura, o Dr. Pandiá Calógeras, por meio do Decreto no 11.460, o Serviço de Veterinária passou a denominar-se “Serviço de Inspeção de Fábricas de Produtos Animais”. Ainda neste ano, surge o primeiro regulamento, com apenas 23 artigos que já definiam as linhas mestras do Órgão de Inspeção do Ministério da Agricultura, Indústria e Comércio.

Há 94 anos o Serviço de Inspeção Federal – SIF - atesta a qualidade sanitária dos produtos de origem animal oferecidos aos brasileiros e a milhares de consumidores em todo o mundo. A atuação junto a quase quatro mil estabelecimentos registrados no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal certifica que estes produtos estão aptos ao consumo sob o aspecto sanitário e tecnológico, em conformidade com a legislação.

Os produtos brasileiros com a marca SIF são comercializados em mais de cento e oitenta países, elevando o Brasil à categoria de grande exportador mundial de produtos de origem animal. Sucendendo a isto, contribui para o aumento de divisas, a geração de empregos e a consequente inclusão social.

O tradicional carimbo do Serviço de Inspeção Federal apostado nas embalagens faz parte da vida de todos nós, preservando a segurança dos alimentos e o direito do consumidor.



Postura Profissional



Postura Profissional - Uso de EPIs

