

AVALIAÇÃO DE CARÇAÇA DE BOVINO DE CORTE DESTINADA À CARNE NOBRE

1. Tema

Produção e Qualidade

2. Subtema

Mapeamento e melhoria de Processos

3. Categoria de serviço

Acesso a Serviços de Terceiros

4. Tipo de serviço / instrumento

Consultoria tecnológica / Acesso a serviços tecnológicos

5. Modalidade

Presencial

6. Público alvo

ME, EPP e Produtor Rural

7. Setor indicado

Agronegócio, Comércio, Indústria, Serviços

8. Macrosssegmento

-

9. Descrição

ETAPA 01 | AVALIAÇÃO E CLASSIFICAÇÃO DE CARÇAÇAS; MANEJO SANITÁRIO E NUTRICIONAL

- a. Avaliação de carcaça do animal vivo
Escolha dos animais que possuem os requisitos abaixo relacionados num dado lote de animais:

- Arqueamento de costela (profundidade de costela);
 - Garupa larga e comprida;
 - Volume de carne no traseiro e dianteiro (valorizando os cortes).
- b. Classificação de carcaças
Avaliação da idade do animal visando a composição de lotes homogêneos para padronização dos abates e agrupamentos para reestruturação de manejo nutricional visando aumentar a uniformidade e o padrão da qualidade das carcaças.
- c. Manejo sanitário
Implantação do calendário sanitário e procedimentos referentes à vermifugação, vacinação, etc.
- d. Manejo nutricional
Definição das estratégias de manejo nutricional para cada categoria animal ao longo do período, incluindo:
- Planejamento Nutricional do Rebanho;
 - Ajuste nutricional das dietas no período chuvoso e período seco.

ENTREGA ETAPA 01: Planilha contendo as avaliações realizadas na propriedade: Identificação dos animais, raça, avaliação de carcaça do animal vivo, arqueamento de costela, classificação da carcaça, volume de carne (traseiro e dianteiro), recomendações para o manejo sanitário/nutricional.

ETAPA 02 | LOGÍSTICA DA FAZENDA ATÉ O FRIGORÍFICO

- a. Rastreabilidade para o Embarque
Avaliar e orientar os funcionários quanto ao uso das técnicas de bem-estar animal e pesagem do lote que será abatido contendo os itens abaixo relacionados.
Itens da planilha de controle individual dos animais preenchidos na fazenda, contendo:
- Identificação do animal
 - Raça
 - Peso
- b. Acompanhamento do abate dos animais
Avaliação das carcaças quanto ao acabamento e a idade; Preenchimento de planilha com os dados coletados e imagens das carcaças. Itens da planilha que serão preenchidos:
- Peso da carcaça;
 - Avaliação de idade (dentes);
 - Cálculo do índice obtido pela carcaça;
 - Classificação da carcaça de acordo com o índice obtido;
 - Rendimento de Carcaça.
- c. Tipificação da carcaça

Avaliação subjetiva das carcaças e preenchimento de planilha com os dados coletados.
Estratificando as carcaças em: M-, M e M+.

- d. Ratificação da avaliação dentária
Verificação da arcada dentária e preenchimento de planilha com os dados coletados.
Estratificando a idade em: 0 dentes e 2 dentes.

ENTREGA ETAPA 02: Planilha contendo os dados coletados entre a fazenda e o frigorífico: peso no embarque, entrada no abate, peso da carcaça, avaliação de idade, nota para os dentes, classificação da carcaça, rendimento de carcaça; acompanhado de imagens das carcaças. acompanhamento do abate de animais.

ETAPA 03 | LOGÍSTICA DO FRIGORÍFICO ATÉ OS PONTOS DE VENDA

- a. Acompanhamento do processo de embarque das carcaças no caminhão
Aferição da temperatura da carcaça que deverá ser (em torno de 10°) e do baú frigorífico que deverá ser de até 5°). Logo após será feito a marcação nas carcaças com as iniciais de cada cliente, com o objetivo de organizar o desembarque.
- b. Acompanhamento do processo de desembarque das carcaças no ponto de venda
Conferência das marcações nas carcaças e pesagem da carcaça refrigerada, para que o cliente receba produto dentro dos padrões de qualidade.

ENTREGA ETAPA 03: Relatório contendo informações do processo de logística do frigorífico até o ponto de venda: Temperatura da Carcaça no Embarque, Identificação do cliente na Carcaça, relacionando o tipo da Carcaça com o preço, recomendações para o embarque e desembarque.

10. Benefícios e resultados esperados

Agregar Eficiência, Qualidade e Valor a Pecuária de Corte.

Na Fazenda: Acompanhar as ações de controle da qualidade, priorizando os rebanhos que poderão ser abatidos dentro das especificações para carne nobres.

Na logística da Fazenda até o Frigorífico: Acompanhamento da logística para que o animal, com boas práticas de transporte até o frigorífico e dentro do padrão de qualidade para o abate.

Na logística do Frigorífico até os Pontos de Venda: Acompanhamento do padrão de qualidade das carcaças os pontos de venda, onde são armazenados para produzir os cortes nobres para comercialização.

11. Estrutura e materiais necessários

-

12. Responsabilidade da empresa demandante

1. Aprovar a proposta do Sebrae, valores e condições de pagamento;
2. Conhecer e validar a proposta de trabalho, o escopo das etapas e as entregas do prestador de serviço;
3. Disponibilizar agenda prévia para visitas, reuniões e atividades propostas pelo prestador de serviço.
4. Fornecer informações técnicas sobre os processos, produtos ou serviços ao prestador de serviço para o desenvolvimento do trabalho;
5. Acompanhar o prestador de serviço em visita(s) técnica(s) aos espaços físicos, se previsto no escopo do trabalho;
6. Avaliar o serviço prestado.

13. Responsabilidade da prestadora de serviço

1. Realizar reunião para alinhamento e apresentação das atividades previstas;
2. Analisar a demanda e as informações fornecidas pela empresa;
3. Elaborar proposta, escopo de trabalho, cronograma das etapas do projeto, agenda de reuniões e atividades, sendo necessário validar com a Empresa Demandante;
4. Demandante;
5. Fornecer as entregas previstas, validadas pela empresa demandante, ao Sebrae.
6. Cumprir com as obrigações previstas no Regulamento do Sebraetec.

14. Perfil desejado da prestadora de serviço

-

15. Pré-diagnóstico

-

16. Observações

1. Na impossibilidade desta ficha técnica ser aplicada presencialmente, ela poderá ser aplicada de forma remota (ferramentas de videoconferência, ligações telefônicas, aplicativos de mensagens e/ou e-mails). No momento da contratação a empresa demandante deverá ser comunicada que parte do serviço ou a integralidade dele, quando aplicável, acontecerá de forma remota. Além disso, o alinhamento do formato do atendimento deve ser feito na Etapa 01 entre a empresa demandante e a prestadora de serviço tecnológico;
2. Na impossibilidade de as entregas serem assinadas fisicamente pela empresa demandante, elas poderão ser validadas via assinatura digital, aceite

eletrônico ou e-mail, em que a empresa demandante deverá manifestar o aceite e encaminhar para a prestadora de serviço tecnológico, e esta deverá incluir o comprovante de validação da empresa demandante nas entregas para o registro do atendimento;

3. Os valores dos honorários apresentados devem incluir todas as despesas com impostos e encargos sociais, conforme legislação tributária em vigor, que possa incidir sobre o objeto da proposta;
4. Despesas adicionais com terceiros (direitos autorais, fotografias, hospedagem, imagens, registro de domínio, revisões, textos, conteúdo dinâmico, entre outros) ficam a cargo exclusivo do cliente e devem ser previamente autorizadas por ele durante a validação da proposta de trabalho;
5. É de responsabilidade do prestador de serviço todo o projeto, da concepção à aprovação do cliente;
6. O prestador de serviço não pode ser responsabilizado por erros de terceiros contratados pelo cliente.

HISTÓRICO DE ALTERAÇÕES			
Versão	Data	Link	Responsável
1	14/08/2019	https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2019/08/Avaliação-de-Carça-de-Bovino-de-Corte-destinado-à-Carne-Nobre-MMP14044-1.pdf	Érica Gomes Pereira Victor Rodrigues Ferreira
2	16/04/2020	https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2020/04/Avaliação-de-Carça-de-Bovino-de-Corte-destinado-à-Carne-Nobre-MMP14044-2.pdf	Coordenação Sebraetec