

Garantir qualidade é a meta principal

Juliana de Mello Macedo *

A maior preocupação em uma indústria de carnes é oferecer aos seus clientes produtos que atendam às suas expectativas quanto ao sabor, odor e textura.

Algumas empresas investiram na formação de departamentos e profissionais especializados em acompanhar todo o processo da cadeia de fornecimento da carne, desde a escolha do gado, passando pelo abate, produção, embalagem, transporte e entrega, garantindo assim a satisfação do consumidor.

É muito importante que todas as empresas que atuam no mercado de alimentos adotem o máximo de medidas que possam garantir qualidade aos seus produtos. Para isso, é necessário que todas as partes envolvidas no processo estejam alinhadas às normas da empresa, a iniciar-se pela escolha de seus parcei-



ACERVO BRASLO / BASSI

ros. É fundamental, por exemplo, que os fornecedores de animais para abate passem por uma auditoria, realizada por órgão altamente competente, para avaliar a escolha do animal (bem-estar animal, idade, sexo e origem), o trans-

porte da matéria-prima e, ainda, seus planos de “boas práticas de fabricação” (BPF) e de “análise de perigos e pontos críticos de controle” (APPCC), além de seu “procedimento-padrão de higiene operacional” (PPHO). Estando todos esses procedimentos em concordância com as exigências definidas pelas empresas, o fornecedor deve receber visitas constantes, nas quais será avaliado quanto ao cumprimento das condições.

Assim, a empresa manterá elevados padrões de limpeza e de calibração, em sua produção. Para garantir que os cortes especiais mantenham suas propriedades naturais durante a comercialização, são utilizadas embalagens especiais, como ATM (atmosfera modificada), vácuo, cartuchos e filmes plásticos, de acordo com as especificações de cada produto. Todas essas tecnologias garantem a qualidade dos produtos e dão credibilidade à empresa. Com esses cuidados, as empresas podem oferecer produtos diferenciados, tanto para o preparo de churrascos, como de pratos mais elaborados. Veja, na Figura 1, alguns cortes comercializados pelo grupo Braslo/Bassi.

FIGURA 1 | CORTES DA CARNE BOVINA COMERCIALIZADOS PELO GRUPO BRASLO/BASSI



Fonte: Grupo Braslo/Bassi.

* **Juliana de Mello Macedo** é gerente do Departamento da Gestão da Qualidade da Braslo Produtos de Carne (juliana@braslo.com.br).