



ideias de
negócios

Como montar uma fábrica de queijo artesanal (coalho e



EMPREENDEDORISMO

Expediente

Presidente do Conselho Deliberativo

Robson Braga de Andrade – Presidente do CDN

Diretor-Presidente

Guilherme Afif Domingos

Diretora Técnica

Heloísa Regina Guimarães de Menezes

Diretor de Administração e Finanças

Vinícius Lages

Unidade de Capacitação Empresarial e Cultura Empreendedora

Mirela Malvestiti

Coordenação

Luciana Rodrigues Macedo

Autor

Andre Luiz Martins

Projeto Gráfico

Staff Art Marketing e Comunicação Ltda.

www.staffart.com.br

Sumário

1. Apresentação	1
2. Mercado	2
3. Localização	3
4. Exigências Legais e Específicas	3
5. Estrutura	7
6. Pessoal	9
7. Equipamentos	9
8. Matéria Prima/Mercadoria	10
9. Organização do Processo Produtivo	11
10. Automação	14
11. Canais de Distribuição	15
12. Investimento	15
13. Capital de Giro	16
14. Custos	17
15. Diversificação/Agregação de Valor	17
16. Divulgação	18
17. Informações Fiscais e Tributárias	19
18. Eventos	21
19. Entidades em Geral	22
20. Normas Técnicas	22
21. Glossário	26
22. Dicas de Negócio	26
23. Características	28
24. Bibliografia	28
25. Fonte	29
26. Planejamento Financeiro	29

Sumário

27. Soluções Sebrae	29
28. Sites Úteis	29
29. URL	29

1. Apresentação

Do leite produzido no Brasil, 60% é destinado à fabricação de queijos, o que ilustra a importância social e econômica do produto.

Aviso: Antes de conhecer este negócio, vale ressaltar que os tópicos a seguir não fazem parte de um Plano de Negócio e sim do perfil do ambiente no qual o empreendedor irá vislumbrar uma oportunidade de negócio como a descrita a seguir. O objetivo de todos os tópicos a seguir é desmistificar e dar uma visão geral de como um negócio se posiciona no mercado. Quais as variáveis que mais afetam este tipo de negócio? Como se comportam essas variáveis de mercado? Como levantar as informações necessárias para se tomar a iniciativa de empreender?

A arte da fabricação de queijos tem seu início num passado remoto, nada menos do que há 12 mil anos antes do nascimento de Cristo, num período conhecido como paleolítico superior. Segundo a lenda, o queijo teria sido descoberto por Aristeu, um dos filhos de Apolo, Rei da Arcádia.

Os egípcios estão entre os primeiros povos que cuidaram do gado e tiveram no leite e no queijo fonte importante de sua alimentação. Isso foi possível porque o fértil vale do Nilo possuía pastagens cheias de gado. Queijos feitos de leite de vaca, de cabra e de ovelha também foram encontrados em muitas tumbas egípcias.

Com o advento das feiras e mercados nos séculos XIV e XV, algumas queijarias de regiões remotas ficaram mais visadas. No século XIX aconteceu o grande boom no consumo do queijo, afinal, a sua produção que era artesanal passou para a ordem industrial. Paralelamente, um fato também encorpou essa virada: a pasteurização.

Ao longo dos tempos, o queijo evoluiu até os que conhecemos hoje. E se tornou um produto de consumo de eleição com apreciadores espalhados pelos quatro cantos do mundo. Esse alimento nada mais é do que um derivado do leite concentrado através da coagulação e da eliminação da parte líquida (soro). Esses processos de coagulação e de eliminação do soro se convertem, assim, nas fases que caracterizam a produção de todas as variedades de queijo. A denominação queijo está reservada aos produtos em que a base láctea não contenha gordura e/ou proteínas de origem não láctea.

Tipicamente do sertão nordestino brasileiro, o queijo de coalho ou queijo do sertão surgiu com a necessidade dos viajantes, ao realizarem longas jornadas, acondicionarem o leite nas mochilas (matulão) fabricadas a partir do estômago de animais jovens. Com isso, observaram que o leite coagulava, e que a massa era muito saborosa, dando origem ao "Queijo de Coalho", o qual figura entre as iguarias típicas da culinária nordestina e seu processo de fabricação é baseado na simples coagulação do leite e na prensagem da massa. Contrariando a sua forma simples de produção, a sua utilização é um tanto quanto variada, podendo ser consumido fresco, assado ou como ingrediente em diversos pratos regionais.

Este documento não substitui o plano de negócio. Para elaborá-lo procure o Sebrae.

2. Mercado

Hoje a produção de queijos no Brasil apresenta grande importância econômica, sendo o Brasil o sexto maior produtor mundial. Em 2013, a produção leiteira foi de 35 bilhões de litros, sendo 35% a mais que os 26 bilhões contabilizados em 2007. Da produção de leite, cerca de 60% é destinada a fabricação de queijos, ilustrando a importância social e econômica do produto.

O leite é matéria-prima bastante flexível e, a partir dele, podem-se obter centenas de produtos, incluindo, aproximadamente, 1.000 variedades de queijos. É fundamental a utilização de leite de boa qualidade para a fabricação de produtos seguros à saúde do consumidor, além do mais, o leite contaminado é um problema para a indústria queijeira, uma vez que se torna mais ácido, resultando em perda de rendimento, queijos defeituosos e mais perecíveis.

Os vários estágios da cadeia de produção de leite, desde a vaca até o consumo, devem ser bem controlados, de maneira a assegurar qualidade e segurança do leite e seus derivados. O ministro da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Antônio Andrade, assinou em 06 de agosto de 2013 a instrução normativa flexibilizando o processo de certificação para produtores de queijo artesanal interessados em vender seu produto em todo o território nacional. São considerados queijos artesanais aqueles feitos com leite cru e maturados em período inferior a 60 dias.

O relatório de Queijos da Mintel revela que o mozzarella é consumido por 88% dos brasileiros, requeijão por 76%, queijo branco por 72%, e camembert ou brie por apenas 25%. Entretanto, surge uma nova oportunidade a ser explorada no mercado, que deve provocar o crescimento da produção de queijos brancos artesanais devido ao fim da lei que proibia a produção de queijos feitos a partir de leite cru (não pasteurizado).

A mudança na legislação significa que os produtores poderão comercializar queijos artesanais para serem vendidos em lojas especializadas em diferentes locais do País. A medida beneficia principalmente os produtores do estado de Minas Gerais, o maior produtor desse tipo de queijo, que é considerado Patrimônio Cultural do Brasil. “Devido à nova regulamentação, os grandes fabricantes de queijo podem enfrentar maior concorrência dos produtores de queijos artesanais, cuja oferta provavelmente irá expandir nacionalmente.”, explica Jean Manuel Gonçalves da Silva, analista sênior do setor Alimentício, da Mintel.

Segundo o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, queijo é “o produto fresco ou maturado que se obtém por separação parcial do soro do leite, ou leite reconstituído (integral, parcial ou totalmente desnatado), ou de soros lácteos, coagulados pela ação física do coalho, enzimas específicas de bactérias específicas,

de ácidos orgânicos, isolados ou combinados, todos de qualidade apta para uso alimentar, com ou sem agregação de substâncias alimentícias e, ou, condimentos, aditivos especificamente indicados, substâncias aromatizantes e matérias corantes”.

A fabricação de queijo do sertão ainda é considerada informal em sua maioria, mas representa fonte de renda para muitos produtores. Essa informalidade apresenta também laços estreitos entre fornecedores e proprietários de fabriquetas. Como não contam com as indústrias, as fabriquetas se constituem na única via de comercialização para esses produtores. A produção do queijo do sertão constitui em elemento de identidade cultural do povo nordestino.

A qualidade e a segurança desse produto são de extrema importância. O queijo elaborado a partir de leite que não seja de boa qualidade e que não seja processado dentro dos requisitos mínimos de higiene representa um risco à saúde do consumidor. Portanto, as boas práticas de fabricação são essenciais e devem ser adotadas para a obtenção de um produto seguro.

3. Localização

O local para a instalação da fábrica de queijo artesanal deve oferecer uma infraestrutura necessária à instalação, bem como propiciar o seu crescimento, ter acesso fácil aos funcionários, ter estacionamento e espaço para manobras de veículos que farão o frete dos queijos da fábrica aos pontos de comercialização, não esquecendo que sua localização deve estar isolada de zonas que comprometam um bom ambiente (cheiros, moscas, etc).

Se o empreendedor vai produzir e vender o queijo para o consumidor levar para casa (venda direta), o negócio deverá estar em local de fácil acesso, com possibilidade de estacionamento e preferencialmente, deverá estar localizado em bairros comerciais de grande densidade populacional. Se vai produzir para ser distribuído para comerciantes revenderem em suas empresas, a fábrica fará a entrega e por isso é importante localizar-se em ponto estratégico que facilite a distribuição à rede de clientes.

O empreendedor não deve esquecer-se de considerar a proveniência do leite para facilitar a logística da entrega/recebimento da matéria-prima. Assim é ideal que a fábrica se instale em local de fácil acesso à matéria-prima do queijo.

4. Exigências Legais e Específicas

É necessário contratar um contador profissional para legalizar a empresa nos seguintes órgãos e também ajudá-lo a escolher a melhor forma de registro e regime tributário.

- Junta Comercial do Estado
 - Secretaria da Receita Federal (CNPJ);
 - Secretaria Estadual de Fazenda (ICMS);
 - Prefeitura Municipal, para obter o alvará de funcionamento e ISS (caso seja necessário);
 - Enquadramento na Entidade Sindical Patronal (empresa ficará obrigada a recolher anualmente a Contribuição Sindical Patronal);
 - Caixa Econômica Federal, para cadastramento no sistema “Conectividade Social – INSS/FGTS”;
 - Corpo de Bombeiros Militar (Habite-se)
 - Obtenção do alvará de licença sanitária - Adequar às instalações de acordo com o Código Sanitário (especificações legais sobre as condições físicas). Em âmbito federal a fiscalização cabe a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, estadual e municipal fica a cargo das Secretarias Estadual e Municipal de Saúde. (quando for o caso)
 - Legalização junto ao Departamento de Meio Ambiente Estadual, sendo necessária a obtenção das licenças ambientais para instalação e operação da atividade e, caso seja necessário o desmatamento da área, deve-se solicitar licença ao Instituto Brasileiro do Meio Ambiente - IBAMA
 - Preparar e enviar requerimento ao Chefe do DFA/SIV (Serviço de Inspeção Vegetal da Delegacia Federal de Agricultura) do seu Estado para, solicitando a vistoria das instalações e equipamentos.
- Instruções Normativas Nº 30, DE 26 DE JUNHO DE 2001

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 83, inciso IV do Regimento Interno da Secretaria, aprovado pela Portaria Ministerial nº 574, de 8 de dezembro de 1998, considerando que é necessário instituir medidas que normatizem a industrialização de produtos de origem animal, garantindo condições de igualdade entre os produtores e assegurando a transparência na produção, processamento e comercialização, e o que consta do Processo nº 21000.008439/2000-69, resolve:

Art. 1º Aprovar os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Manteiga da Terra ou Manteiga de Garrafa; Queijo de Coalho e Queijo de Manteiga, conforme consta dos Anexos desta Instrução Normativa.

Art. 2º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE QUEIJO DO SERTÃO

1. Alcance:

1.1. Objetivo: Estabelecer a identidade e os requisitos mínimos de qualidade que deverá cumprir o Queijo de Manteiga destinado ao consumo humano.

1.2. Âmbito da Aplicação: O presente Regulamento se refere ao Queijo de Manteiga destinado ao comércio nacional e internacional.

2. Descrição:

2.1. Definição: Entende-se por Queijo de Manteiga o produto obtido mediante coagulação do leite com emprego de ácidos orgânicos de grau alimentício, cuja massa é submetida à dessoragem, lavagem e fusão, com acréscimo exclusivamente de manteiga de garrafa ou manteiga da terra ou manteiga do sertão.

A denominação Queijo de Manteiga ou Queijo do Sertão está reservada ao produto

cuja base láctea não contenha gordura e/ou proteína e/ou outros produtos de origem não láctea.

2.2 Classificação: O Queijo de Manteiga é um queijo com teor de gordura nos sólidos totais variando entre 25% e 55%, devendo apresentar um teor máximo de umidade de 54,9 % m/m.

2.3 Designação: (Denominação de venda):
Queijo de Manteiga ou Queijo do Sertão.

3. Referência:

- BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Portaria nº 146/96, de 07/03/96. Regulamento Técnico Geral para Fixação de Requisitos Microbiológicos de Queijos. Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1996.
- BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Portaria nº 146, de 07/03/96. Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos. Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1996.
- BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Portaria nº 368, de 04/09/97. Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1997.
- BRASIL. Ministério da Agricultura. Secretaria Nacional de Defesa Agropecuária. Laboratório Nacional de Referência Animal. Métodos analíticos oficiais para controle de produtos de origem animal e seus ingredientes: II - Métodos físicos e químicos. Brasília: Ministério da Agricultura, 1981.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária. Portaria no 101, de 17.08.93. Métodos de Análise Microbiológica para Alimentos. 1991/1992 - 2a. revisão. Brasília: Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária, 1993.
- BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Plano Nacional de Controle de Resíduos em Produtos de Origem Animal. Instrução Normativa nº 42, de 20/12/99. Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1999.
- BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Portaria nº 371, de 04/09/97. Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos. Brasília: Ministério da Agricultura e do Abastecimento, 1997.
- BRASIL. Ministério da Agricultura. RIISPOA - Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. Decreto nº 30.691, de 29/03/52. Brasília: Ministério da Agricultura, 1952.
- Norma A6 - Codex Alimentarius. Norma geral para queijos.
- EMBRAPA AGROINDÚSTRIA TROPICAL. Projeto de Apoio ao Desenvolvimento de Tecnologia Agropecuária para o Brasil - PRODETAB. Avaliação e Adequação de Técnicas de Produção para a Melhoria da Qualidade de Produtos Regionais Derivados do Leite Produzidos nos Estados do Ceará e Rio Grande do Norte (em execução) - Coordenadora do Projeto: Renata Tieko Nassu - Pesquisadora III.
- GUERRA, T.M.M. Influência do Sorbato de Potássio sobre a Vida Útil do queijo de Manteiga (Requeijão do Norte). Universidade Federal de Pernambuco. Tese de mestrado, 1995. 59p.
- RIBEIRO, J.^a O genuíno Requeijão do Nordeste. Boletim do Leite, Ano I, no 13, p. 13-16. Setembro de 1947.
- VENTURA, R.F. Requeijões do Nordeste: tipos e fabricações. Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes. Juiz de Fora, v.42, n. 254, p.3-21, 1987

- Norma FIL 50C: 1995 - Leite e produtos lácteos - método de amostragem.

4. Composição e Requisitos:

4.1. Composição:

4.1.1. Ingredientes Obrigatórios:

4.1.1.1. Leite Integral ou padronizado ou semi-desnatado ou desnatado.

4.1.1.2. Manteiga da terra ou manteiga de garrafa.

4.1.1.3. Ácidos orgânicos de grau alimentício (lático, cítrico, acético).

4.1.2. Ingredientes Opcionais:

4.1.2.1. Cloreto de sódio, além das demais especificações contempladas na Portaria nº 146/96 - MA.

4.2. Requisitos:

4.2.1. Características sensoriais.

4.2.1.1. Consistência: macia, tendendo à untuosidade.

4.2.1.2. Textura: fechada, semi-friável, com pequenos orifícios mecânicos contendo gordura líquida no seu interior.

4.2.1.3. Cor: amarelo-palha.

4.2.1.4. Sabor: pouco acentuado, lembrando manteiga, levemente ácido e podendo ser salgado.

4.2.1.5. Odor: pouco pronunciado, lembrando manteiga.

4.2.1.6. Crosta: fina, sem trinca.

4.2.2. Formato e peso: Variáveis.

4.2.3. Requisitos físico-químicos: O Queijo de Manteiga é um queijo com teor de gordura nos sólidos totais (GST) variando entre 25% e 55% de GST. Classifica-se, quanto ao teor de umidade, como Queijo de Média até Alta Umidade, devendo, dessa forma, apresentar um teor máximo de umidade de 54,9% m/m.

4.2.4. Características distintivas do processo de elaboração:

4.2.4.1. Obtenção de massa coagulada através de acidificação direta do leite com ácido orgânico de grau alimentício, remoção parcial do soro, lavagem com água quente ou leite quente, fusão da massa, adição exclusivamente de manteiga da terra ou manteiga de garrafa, adição de sal, transferência da massa fundida para formas, resfriamento, embalagem e estocagem refrigerada até 10°C.

4.2.5. Acondicionamento: Embalagem bromatologicamente apta, com ou sem vácuo.

4.2.6. Condição de conservação e comercialização: O Queijo de Manteiga deverá manter-se a uma temperatura não superior a 10° C.

5. Aditivos e Coadjuvantes de Tecnologia/Elaboração:

5.1. Aditivos:

São autorizados os aditivos previstos no item 5 do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos, para queijos de média e alta umidade (Portaria no 146/96 - MA).

5.2. Coadjuvantes de Tecnologia/Elaboração:

5.2.1. Bicarbonato de sódio.

6. Contaminantes:

Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos pelo Regulamento específico.

7. Higiene:

7.1. Considerações Gerais:

As práticas de higiene para elaboração de produto devem estar de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de

Fabricação para Estabelecimento Elaboradores/Industrializadores de Alimentos (Portaria no 368/97 - MA). O leite a ser utilizado deverá ser higienizado por meios mecânicos adequados.

7.2. Considerações Particulares: Durante o processo de fusão, o produto deverá ser submetido a cocção em temperatura mínima de 85°C (oitenta e cinco graus Celsius), ao menos por 15 minutos.

7.3. Critérios Macroscópicos: O produto não deverá conter impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza.

7.4. Critérios Microscópicos: O produto não deverá apresentar substâncias microscópicas estranhas de qualquer natureza.

7.5. Critérios Microbiológicos: O queijo de manteiga deverá obedecer aos critérios estabelecidos para queijo de médio ou alto teor de umidade no Regulamento Técnico Geral para Fixação dos Requisitos Microbiológicos de Queijos (Portaria no 146/96 – Ministério da Agricultura).

8. Pesos e Medidas:

Aplica-se o Regulamento específico.

9. Rotulagem:

9.1. Aplica-se a legislação específica.

9.2. Será designado como Queijo de Manteiga ou Queijo do Sertão .

10. Métodos Analíticos .

- BRASIL. Ministério da Agricultura. Secretaria Nacional de Defesa Agropecuária. Laboratório Nacional de Referência Animal. Métodos analíticos oficiais para controle de produtos de origem animal e seus ingredientes: II - Métodos físicos e químicos. Brasília: Ministério da Agricultura, 1981.

- BRASIL. Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária. Portaria no 101, de 17.08.93. Métodos de Análise Microbiológica para Alimentos. 1991/1992 - 2a. revisão. Brasília: Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária, 1993.

11. Amostragem:

São seguidos os procedimentos recomendados na norma FIL 50 C: 1995

5. Estrutura

As instalações devem estar adaptadas à quantidade e ao tipo de queijo que será fabricado. O volume da produção e a diversificação de produtos a serem produzidos são fatores que determinam a estrutura necessária. Porém, há uma indicação de estrutura básica que compreende a área de produção, o depósito de matéria-prima, uma área destinada ao estoque de produtos acabados, loja de venda no varejo e um pequeno escritório. Caso a produção ocorra no mesmo lugar onde serão realizadas as vendas no varejo, todas as áreas destinadas a produção, estocagem de matéria-prima e de produtos acabados deverão estar localizadas em área reservada, por medida de segurança e higiene.

Local de recepção do leite:

Nos casos em que se efetue a recolha de leite em várias explorações, deve ser dotado

de zona de lavagem e desinfecção das áreas de transporte do leite. Nas pequenas queijarias pode ser considerada uma zona na sala de fabricação. O pavimento poderá ser antiderrapante com declive suficiente para a eliminação de águas residuais.

Sala de fabricação:

É o principal compartimento da fábrica, onde há de ter um especial cuidado nos seguintes aspectos:

- Ter água potável, fria e quente;
- Luz natural e artificial. As lâmpadas deverão possuir proteção e as tomadas elétricas deverão igualmente ter proteção, por causa da umidade;
- As paredes devem ter azulejo ou tinta clara lavável até à altura de 1,80 m. O restante, incluindo teto, deve igualmente ser de cor clara, resistente e fácil de lavar, de forma a manter as melhores condições de higiene;
- As portas e as janelas devem ser de material resistente e fácil de limpar (alumínio, de preferência), devendo ser dotadas de rede contra mosquitos (todas as que tenham contato com o exterior);
- Pavimento antiderrapante com inclinação suficiente (2 %) para o escoamento das águas de lavagem; Meios adequados de eliminação de efluentes para esgoto ou fossa séptica, com sifões, de forma a não haver cheiros que comprometam o bom ambiente;
- Chaminé e ventilação suficiente para uma boa evacuação do vapor.

Sanitários/vestiários:

Devem ser adequados à quantidade de pessoal que irá trabalhar na unidade. No entanto, para fábricas de pequena dimensão, em que a produção é garantida unicamente por 1 trabalhador e em que a casa de habitação esteja na sua contiguidade, é permitida a utilização do banheiro da residência, desde que este se encontre em boas condições.

Sala de cura:

Local de maturação do queijo, sendo importante garantir condições ambientais (temperatura, umidade relativa e ventilação) adequadas, o que, muitas vezes, só é conseguido artificialmente. Na construção (se for o caso), pode optar-se por dupla parede, com placa isolante intermediária ou câmara (painel) que garanta um bom isolamento térmico do exterior. A porta de acesso à sala de cura deve garantir também um bom isolamento. Constitui uma boa prática assegurar o escoamento eficiente de águas residuais de lavagem da sala de cura, bem como a limpeza dos meios de condução e distribuição de ar nas salas. Do mesmo modo, a higienização adequada das prateleiras ou outras estruturas de colocação do queijo nas salas de cura é fundamental, mas esta prática deverá ser efetuada no exterior das salas, em lugar apropriado.

Sala de venda:

É o local próprio para a conservação, expedição e venda dos queijos. Deve ter acesso direto ao exterior e dimensão suficiente para o fim a que se pretende. As portas e janelas devem ser revestidas com rede contra mosquitos.

6. Pessoal

Trabalhar numa fábrica de alimentos, no caso o queijo de coalho, deve ser entendido como uma atividade que requer um grande cuidado e higiene.

A quantidade de pessoas necessárias para tocar a fábrica está diretamente ligada ao tamanho da produção estimada.

Inicialmente, a empresa pode começar com duas pessoas: uma para a fabricação e a outra responsável pelo administrativo e venda dos produtos. Se o empreendedor não ficar responsável pela produção, deverá acompanhar seu funcionário na fabricação para garantir as normas de higiene e qualidade do queijo.

Ainda para os funcionários de uma fábrica de queijo artesanal é importante ter-se em conta os seguintes procedimentos:

- Utilizar vestuário de cor branca e calçado apropriado, devendo igualmente ter o cabelo protegido com toucas. Este vestuário serve apenas para uso na queijaria;
- Manter as unhas curtas e limpas e retirar todos os adornos durante a fabricação. Se existir alguma ferida, as mãos devem ser protegidas com luvas ou dedeiras;
- Lavar frequentemente as mãos, especialmente se, por algum motivo, se realizaram outras tarefas e se está a recomençar o trabalho;
- Não fumar, beber ou comer na área de fabricação;
- Não espirrar ou tossir para cima dos produtos;
- Não permitir a permanência de pessoal estranho ao serviço na sala de fabricação.

7. Equipamentos

Quanto aos equipamentos a utilizar na fábrica de queijo, deve-se considerar:

- Os equipamentos, materiais e utensílios que serão utilizados na fabricação de queijo devem ser resistentes, fáceis de limpar e desinfetar e permanecer em bom estado de conservação;
- A escolha de equipamentos depende essencialmente do tipo e quantidade de produto a laborar. O aço inoxidável, embora mais caro que outros materiais, permite com facilidade, um bom estado de limpeza e higiene.
- Na lavagem e desinfecção dos materiais e utensílios, deve ser utilizada uma dupla cuba, com profundidade suficiente que facilite estas operações e dotada de escorredor para secagem dos materiais;
- Devem existir bancadas/armários com capacidade suficiente para armazenagem dos materiais e utensílios. Estes devem estar separados de acordo com as suas funções (os produtos de higiene devem estar separados dos materiais de fabricação);
- Para o controle do tratamento térmico (pasteurização ou fervura) deve haver um termómetro dotado de marcador de temperatura;
- Frigoríficos ou expositores-frigoríficos com capacidade suficiente para conservar os

produtos frescos (queijo fresco, etc.);

- Contentor para desperdícios sólidos, com tampa de comando de pé. Deve estar em local próprio, sempre tapado, despejado e lavado diariamente;
- Para a lavagem e secagem das mãos, deve existir um lavatório de comando não manual e um dispositivo com toalhas descartáveis. Caso as operações de lavagem do material sejam efetuadas na sala de fabricação, é dispensada a colocação do lavatório, devendo, no entanto, ser assegurados os meios de limpeza e secagem de mãos nesse local.

Equipamentos utilizados:

Panelas

Agitador para Latão: R\$ 220,00

Formas retangulares de plástico

Termômetro R\$ 50,00

Prensa manual ou pneumática - a partir de R\$ 850,00

Pasteurizador

Resfriador

Tanque de fabricação para 50l leite R\$ 3200,00

Lira de aço inoxidável

Garfos para mexer (para tanques de 50l e 200l) R\$ 250,00

Dessoradores de naylon ou morim R\$ 20,00 cada

Estantes de maturação com 5 prateleiras R\$ 825,00

Balcão refrigerado pequeno – R\$ 1000,00

Móveis de escritório – R\$ 1.500,00

Computadores – R\$ 1.300,00

Impressora - R\$ 300,00

8. Matéria Prima/Mercadoria

A gestão de estoques no varejo é a procura do constante equilíbrio entre a oferta e a demanda. Este equilíbrio deve ser sistematicamente aferido através de, entre outros, os seguintes três importantes indicadores de desempenho:

- Giro dos estoques: o giro dos estoques é um indicador do número de vezes em que o capital investido em estoques é recuperado através das vendas. Usualmente é medido em base anual e tem a característica de representar o que aconteceu no passado.

Obs.: Quanto maior for a frequência de entregas dos fornecedores, logicamente em menores lotes, maior será o índice de giro dos estoques, também chamado de índice de rotação de estoques.

- Cobertura dos estoques: o índice de cobertura dos estoques é a indicação do período de tempo que o estoque, em determinado momento, consegue cobrir as vendas futuras, sem que haja suprimento.

- Nível de serviço ao cliente: o indicador de nível de serviço ao cliente para o ambiente do varejo de pronta entrega, isto é, aquele segmento de negócio em que o cliente quer

receber a mercadoria, ou serviço, imediatamente após a escolha; demonstra o número de oportunidades de venda que podem ter sido perdidas, pelo fato de não existir a mercadoria em estoque ou não se poder executar o serviço com prontidão.

Portanto, o estoque dos produtos deve ser mínimo, visando gerar o menor impacto na alocação de capital de giro. O estoque mínimo deve ser calculado levando-se em conta o número de dias entre o pedido de compra e a entrega dos produtos na sede da empresa.

A matéria prima básica da fabricação do queijo artesanal é o leite, além de cloreto de cálcio, coalho líquido, fermento láctico mesofílico ou fermento para uso direto, sal e água.

9. Organização do Processo Produtivo

O queijo artesanal é um produto popular e presente na vida do brasileiro, entretanto, não existe padronização do seu processo de elaboração, sendo comum o emprego de leite cru, o que pode colocar em risco a saúde do consumidor se não seguir as normas vigentes. A maioria dos queijos Coalho e de Manteiga é fabricada em pequenas fazendas rurais e/ou em pequenas queijarias urbanas ou rurais.

Sabe-se que na elaboração de queijos, os fermentos ou culturas lácticas desempenham papel importante, porque a acidez produzida facilita a ação do coalho e auxilia na expulsão do soro. É necessário padronizar o processo de fabricação do queijo do sertão, para proteger a saúde do consumidor e valorizar o uso de culturas lácticas endógenas e, assim, preservar as características sensoriais do produto regional.

Propomos o seguinte processo produtivo:

- Queijo Coalho

Passo 1: matéria-prima.

Utilizar leite de vaca de boa qualidade, com acidez máxima de 17 °D e padronizar para 3,3% de gordura. Nota: A padronização do leite pode ser realizada por meio de padronizadora industrial ou desnatadeira comum.

Passo 2: Pasteurização.

Aquecer o leite a 65 °C por 30 minutos no próprio tanque de fabricação de aço inoxidável, com capacidade adequada à produção, munido de camisa de vapor e entrada de água fria para resfriamento. Utilizar termômetro e cronômetro aferidos. Esta etapa é ponto crítico para obtenção de um produto dentro dos padrões de segurança alimentar para o consumidor.

Passo 3: Resfriamento.

Resfriar o leite até 35 °C, por meio da entrada de água fria na camisa de vapor do tanque. Empregar um termômetro aferido para controle da temperatura.

Passo 4: Adição de ingredientes.

Adicionar 50 mL da solução aquosa de cloreto de cálcio a 50% e 1 L do fermento láctico endógeno ativado para cada 100 L de leite processado. Em seguida, adicionar o coalho dissolvido em água potável, sem cloro, conforme recomendação do fabricante. Logo após a adição de cada ingrediente, homogeneizar o leite por cerca de dois minutos. Nota: O fermento láctico endógeno pode ser adicionado de duas maneiras:

- Por meio de fermento láctico endógeno (F. L. E.), o qual é isolado, cultivado em laboratório especializado e repassado para pequenas queijarias. A quantidade usada de F. L. E. é de 1% do volume de leite processado; e
- Por meio de soro fermento, o qual é obtido por meio de procedimento simples e higiênico na produção de queijo Coalho do dia anterior. A quantidade usada é de cerca de 3% do volume de leite processado.

Passo 5: Coagulação

Deixar em repouso por um período de tempo que varia entre 40 e 45 minutos, ou de acordo com as recomendações do fabricante do coalho. Cobrir o tanque com filme plástico transparente com objetivo de manter a temperatura e proteger o leite.

Passo 6: Corte da coalhada

No ponto de corte, quando a coalhada apresenta aspecto firme e brilhante, cortar a coalhada lentamente com auxílio de liras horizontal e vertical, para obter grãos em formato de cubos de 1,5 a 2,0 cm. No último corte, fazer três movimentos rotacionais na lira vertical para obter grãos do tamanho de ervilha. Deixar a massa em repouso por cerca de 5 minutos, após o corte. Esta etapa é muito importante na textura e no rendimento do queijo.

Passo 7: Mexedura com aquecimento.

Iniciar com movimentos leves, com auxílio de um garfo ou pá de aço inoxidável e, aos poucos, aumentar a velocidade dos movimentos durante 25 a 30 minutos, aumentando gradativamente a temperatura da massa até atingir os 45 ° C. Ao término da mexedura, os grãos apresentam uma consistência firme e brilhante. Ao se pressionar com os dedos, a massa se desagregará facilmente formando pequenos grãos, menores do que grãos de ervilha. Esta etapa é ponto crítico na padronização do produto final.

Passo 8: Dessoragem.

Verificado o ponto dos grãos, retirar cerca de 95% do soro, por meio da abertura de válvula do tanque ou processo de sifonagem.

Passo 9: Salga.

Adicionar sal refinado de boa qualidade na massa, misturando manual e constantemente para a sua homogeneização e para desagregar os grãos da coalhada. A quantidade de sal usada para o queijo Coalho comum é 0,8 1,0% e para o queijo Coalho no espeto ou palito é 1,2%, calculada sobre o volume de leite processado. Nota: A quantidade de sal empregado influencia na qualidade do queijo. Assim, quanto maior for o emprego de sal, melhor a qualidade do queijo para uso no espeto. Entretanto, o emprego do sal deve respeitar o limite ideal tolerado para não inibir o crescimento do fermento láctico.

Passo 10: Pré-prensagem (opcional).

Arrastar e prensar a massa na extremidade oposta da saída do soro do tanque, com duas placas perfuradas de aço inoxidável (lateral e superior), com o dobro do peso na parte superior, durante 15 minutos. Nota: Este procedimento facilita a obtenção de queijo com textura fechada, peso uniforme e pequenas olhaduras mecânicas. Esta etapa é opcional e pode ser dispensada. No seu lugar, proceder à retirada total do soro

e juntar toda massa numa extremidade do tanque. O sal é distribuído diretamente na massa do queijo antes da enformagem. Este procedimento confere ao queijo uma textura aberta, olhaduras de maior tamanho e em maior número.

Passo 11: Enformagem.

Cortar a massa no tamanho da forma no próprio tanque de fabricação, com auxílio de faca de aço inoxidável e colocar em formas plásticas, retangulares (1.500 3.000 g) forradas com dessoradores para facilitar a formação da casca. Dimensões da forma em milímetros: L 120 x C 252 x H 110. Se não houver a pré- prensagem, colocar manualmente a massa na forma com o dessorador e pressionar para retirada parcial do soro.

Passo 12: Prensagens.

Usar uma prensa convencional, tipo prensa vertical coletiva. A primeira prensagem tem tempo de duração de 15 minutos com pesos de 15 kg. Fazer a viragem dos queijos e realizar a segunda prensagem por cerca de 15 horas, à temperatura ambiente. Em seguida, retirar os queijos da prensa e das formas. Corrigir eventuais defeitos no formato dos queijos, por meio de aparas, empregando-se faca de aço inoxidável. Pesquisar os queijos para controle de rendimento da produção.

Passo 12: Aplicação de antimoho.

Aplicar uma solução de natamicina a 0,02% por meio de pulverização manual na superfície dos queijos para prevenir a contaminação de fungos filamentosos e leveduras.

Nota: A natamicina é um antimoho eficiente e permitido pela legislação do Mercosul.

Maturação

Passo 13: Identificar o lote produzido e colocar em câmara fria de 10 a 12 °C e umidade relativa do ar de 75% a 80%, para fazer a secagem e maturação dos queijos. Virar os queijos a cada 24 horas nos primeiros 10 dias de maturação para se obter um produto com casca fina e coloração uniforme. Depois dos 10 dias, realizar os cuidados em intervalos de 2 a 4 dias. Nota: Os queijos devem permanecer por um período mínimo de 10 dias de maturação nas condições mencionadas anteriormente, para desenvolver o sabor, textura e aroma do queijo Coalho tradicional. Ao término deste período, o produto poderá ser liberado para o consumo.

Passo 14: Embalagem

Após a maturação, embalar os queijos a vácuo com filme tipo poly-vac e estocar em câmara fria (10 a 12 °C) até momento da expedição do produto.

Nota: Algumas vezes, para atender ao mercado, os queijos são fracionados manualmente ou por meio de máquinas.

- Queijo Manteiga:

O método mais comumente utilizado é aquele em que o leite cru coagula naturalmente e no dia seguinte realiza-se a dessoragem (não utiliza-se coalho).

Nessa dessoragem a coalhada é aquecida a 45-50°C até a separação da massa do soro e atingida a temperatura ideal (com a massa totalmente separada) coa-se a coalhada em saco de pano devidamente limpo.

Na primeira lavagem da massa, coloca-se 20% de leite desnatado fresco (20% em relação ao leite inicial). A massa deve ser aquecida novamente a mesma temperatura da dessoragem e com o aumento da temperatura, o leite coagulaformando-se, novamente, a massa e o soro onde logo após faz-se ligeira compressão com as mãos,

esfarelando-a, posteriormente para proceder à segunda lavagem com o objetivo de reduzir a sua acidez.

Realizadas as lavagens necessárias (enquanto a massa apresentar alta acidez), cessa-se o aquecimento comprimindo a massa até eliminar todo soro possível. Em seguida, transfere-se a massa para um tacho com aquecimento brando e, sob agitação constante, realiza-se a fundição (ou simplesmente fusão) da massa, utilizando-se o bicarbonato de sódio e o cloreto de sódio. É importante frisar que, no processamento artesanal do queijo, não utiliza-se o citrato de sódio. Logo após, sempre mexendo sobre aquecimento brando, adiciona-se a manteiga do sertão que, permanecendo sob agitação constante, chegará à obtenção do ponto.

Após todo esse processo coloca-se o queijo nas formas que logo será embalado e comercializado.

As embalagens utilizadas variam bastante, uma vez que não há padronização quando se trata de queijo de manteiga fabricado artesanalmente. Este fato pode se configurar em problemas de contaminação do produto final, assim como a falta de pasteurização da matéria-prima, que, além de permitir a contaminação microbológica do produto, pode gerar a presença de algumas toxinas que muitas vezes podem resistir até mesmo ao alto aquecimento ao qual é submetido o produto.

10. Automação

O controle total do processo de transformação, estoque, caixa, financeiro, entre outros, só é possível com a automação. Por isso, é recomendável a adoção de um sistema informatizado para quem esteja abrindo um negócio, mesmo que pequeno. É fundamental que o empresário do segmento tenha clareza de quais os controles e de que nível de gestão ele precisa.

A implantação do sistema é feita por meio de levantamento detalhado das rotinas atuais da empresa. Além de fácil utilização, um software gerencial deve incorporar, dentre outros, itens como:

- Cadastro: clientes, vendedores, funcionários, produtos, fornecedores, transportadoras;
- Movimentos: orçamentos, vendas e serviços;
- Relatórios: serviços a executar, vendas por cliente, por vendedor, comissões por vendedor, vendas por período, vendas a receber, estoque, aniversariantes do mês;
- Consultas: preços, recebimentos, pagamentos, vendas;
- Gráficos: evolução das vendas, despesas, pagamentos;
- Financeiro: controle de caixa, cheques recebidos, cheques emitidos, controle de despesa, contas a pagar, controle de funcionários, compras;
- Controle de estoque
- Segurança: backup dos dados.

Atualmente, existem diversos sistemas informatizados (softwares) que podem auxiliar o empreendedor na gestão de uma fábrica de queijos. É importante o empreendedor analisar, além dos módulos, as condições de implantação, suporte e atualização antes

de adquirir o software.

11. Canais de Distribuição

A criatividade do empreendedor é fundamental para gerar formas alternativas de alcance ao consumidor. Pode-se considerar como básicos os seguintes canais:

- Venda direta: realizada em loja própria ou com entrega em domicílio aos consumidores finais;
- Venda para estabelecimentos comerciais: Casa de produtos artesanais, bares, lanchonetes, padarias, hotéis, pousadas, supermercados, etc;
- Venda pela internet: site especializado em vendas e com equipe de entrega, que pode ser própria ou terceirizada;

A opção pela venda on-line requer bem mais do que um site bonito. Planejamento, estrutura de atendimento ao cliente e divulgação são tão importantes quanto softwares e tecnologia. É importante construir um site eficiente e bem frequentado e levar em consideração:

- O visual do site de comércio eletrônico funciona como a vitrine em uma loja de rua. Portanto, um site com um layout limpo, sem poluição visual e imagens em excesso pode evitar que demore demais para carregar e levar o visitante a desistir de acessá-lo. É importante colocar todos os contatos da empresa (endereço, telefone e e-mail) na página inicial para que o visitante possa procurá-lo, caso tenha alguma dúvida. Sites sem endereço geram desconfiança no internauta.
- Quando o endereço eletrônico é complicado, o internauta pode digitar errado. Neste caso, cabe solicitar ao administrador do site o registro de todas as possibilidades de grafia do domínio e pedir para que as variantes redirecionem o consumidor para o endereço correto.
- Site de comércio eletrônico eficiente tem que ter usabilidade (produtos e serviços fáceis de serem encontrados pelo internauta). Numa loja virtual, é preciso que o consumidor encontre o produto separado por categoria e que visualize descrições e fotos em várias posições.
- Mesmo com textos explicativos e boas fotos, os consumidores podem se sentir inseguros para comprar. Por isso, de acordo com Pedro Guasti, diretor geral da e-Bit, é importante ter um sistema de atendimento, seja telefônico, por e-mail ou chat e uma seção “Fale conosco”, para que o internauta entre em contato.

12. Investimento

Para uma fábrica de queijo de pequeno porte estimamos:

R\$ 3.000,00 para reforma e aquisição de mobiliário;

R\$ 10.000,00 para aquisição do material inicial semi-industrial contendo equipamentos e matérias-primas para uma produção inicial de 50L de leite;

Total Inicial estimado: R\$ 13.000,00

13. Capital de Giro

Capital de giro é o montante de recursos financeiros que a empresa precisa manter para garantir fluidez dos ciclos de caixa. O capital de giro funciona com uma quantia imobilizada no caixa (inclusive banco) da empresa para suportar as oscilações de caixa.

O capital de giro é regulado pelos prazos praticados pela empresa, são eles: prazos médios recebidos de fornecedores (PMF); prazos médios de estocagem (PME) e prazos médios concedidos a clientes (PMCC).

Quanto maior o prazo concedido aos clientes e quanto maior o prazo de estocagem, maior será sua necessidade de capital de giro. Portanto, manter estoques mínimos regulados e saber o limite de prazo a conceder ao cliente pode melhorar muito a necessidade de imobilização de dinheiro em caixa.

Se o prazo médio recebido dos fornecedores de matéria-prima, mão- de-obra, aluguel, impostos e outros forem maiores que os prazos médios de estocagem somada ao prazo médio concedido ao cliente para pagamento dos produtos, a necessidade de capital de giro será positiva, ou seja, é necessária a manutenção de dinheiro disponível para suportar as oscilações de caixa. Neste caso um aumento de vendas implica também em um aumento de encaixe em capital de giro. Para tanto, o lucro apurado da empresa deve ser ao menos parcialmente reservado para complementar esta necessidade do caixa.

Se ocorrer o contrário, ou seja, os prazos recebidos dos fornecedores forem maiores que os prazos médios de estocagem e os prazos concedidos aos clientes para pagamento, a necessidade de capital de giro é negativa. Neste caso, deve-se atentar para quanto do dinheiro disponível em caixa é necessário para honrar compromissos de pagamentos futuros (fornecedores, impostos).

Portanto, retiradas e imobilizações excessivas poderão fazer com que a empresa venha a ter problemas com seus pagamentos futuros.

Um fluxo de caixa, com previsão de saldos futuros de caixa deve ser implantado na empresa para a gestão competente da necessidade de capital de giro. Só assim as variações nas vendas e nos prazos praticados no mercado poderão ser geridas com precisão.

O desafio da gestão do capital de giro deve-se, principalmente, à ocorrência dos fatores a seguir:

- Variação dos diversos custos absorvidos pela empresa;
- Aumento de despesas financeiras, em decorrência das instabilidades desse mercado;
- Baixo volume de vendas;
- Aumento dos índices de inadimplência;
- Altos níveis de estoques;

No caso de uma fábrica de queijo Artesanal ele irá variar em função do tamanho da produção. Vale ressaltar que quanto maior o volume fabricado, maior será a necessidade de capital de giro.

14. Custos

São todos os gastos realizados na produção de um bem ou serviço e que serão incorporados posteriormente no preço dos produtos ou serviços prestados, como: aluguel, água, luz, salários, honorários profissionais, despesas de vendas, matéria-prima e insumos consumidos no processo de produção. O cuidado na administração e redução de todos os custos envolvidos na compra, produção e venda de produtos ou serviços que compõem o negócio, indica que o empreendedor poderá ter sucesso ou insucesso, na medida em que encarar como ponto fundamental a redução de desperdícios, a compra pelo melhor preço e o controle de todas as despesas internas. Quanto menores os custos, maior a chance de ganhar no resultado final do negócio. Os custos para uma abrir uma fabrica de queijo do sertão devem ser estimados considerando os itens abaixo:

Custos Fixos:

- Salários e encargos - R\$ 1.500,00*
- Tributos, impostos, contribuições e taxas R\$ 1.500,00*
- Água, Luz, Telefone e acesso a internet - R\$ 1.000,00*
- Produtos para higiene e limpeza da empresa e funcionários – R\$ 350,00*
- Assessoria contábil – R\$ 724,00*

Custos Variáveis:

- Propaganda e Publicidade da empresa – 1 a 3% da receita líquida mensal
- Aquisição de matéria-prima e insumos (de acordo com a produção)
- Despesas com vendas – 15% valor produto*;
- Despesas com armazenamento e transporte – 5% valor produto*;
- Recursos para manutenções corretivas dos equipamentos da fábrica – 0,5% receita líquida mensal*
- Depreciação de equipamentos (utilizar 36 meses* de depreciação);

*Valores Referenciais

15. Diversificação/Agregação de Valor

Um dos aspectos mais importantes a ter em conta na fabricação de queijo são as condições de higiene, já que quando são deficientes podem comprometer a qualidade do produto e a segurança do consumidor.

Este cuidado deve ser redobrado quando se trata da fabricação de queijo fresco, já que se trata de um produto com bastante umidade e perecível, isto é, conserva-se por pouco tempo.

Assim, mesmo garantindo uma eficaz fervura ao leite, se não assegurarmos as condições de higiene durante a fabricação, os produtos estão sujeitos a contaminações (bactérias, bolores e leveduras) que poderão causar problemas aos seus consumidores, especialmente aqueles que são mais sensíveis (idosos, grávidas, pessoas debilitadas, etc.).

Podemos entender o controle de qualidade do queijo como uma ferramenta que nos ajuda a conhecer as características e a garantir a qualidade do produto, com vista a dar maior confiança ao consumidor. Este controle é normalmente apoiado pela realização de análises laboratoriais, que servem para avaliar a qualidade:

- Organoléptica: saber se as características como o aspecto, cor, aroma e sabor são típicas desse produto. Esta prova é avaliada pelos nossos sentidos.
- Físico-química: conhecer o valor nutritivo (proteína, gordura, extrato seco, etc.) e o estado de pureza (saber se não há adulteração com outros produtos) e conservação do produto (estado de frescura do produto). Estas análises são efetuadas com a utilização de equipamentos laboratoriais;
- Microbiológica: indica-nos o estado dos produtos nos seus aspectos higiênicos (se o produto oferece níveis aceitáveis de limpeza e desinfecção) e sanitário (garantia de não haver transmissão de doenças através do seu consumo).

O autocontrole consiste no controle que o produtor exerce de forma a garantir a obtenção de produtos de qualidade. É um sistema que tem por objetivo garantir a segurança dos alimentos através do estabelecimento de planos que visem à prevenção de riscos para o produto, cujos registros possam comprovar que são práticas seguidas permanentemente na instalação de transformação pelos intervenientes no processo de produção.

A divulgação destes controles pode ser um fator de decisão para a compra do cliente.

Nota: Além da produção artesanal de queijo, este negócio possibilita também a comercialização do soro do leite. O soro não é desperdiçado e se constitui em fonte de renda para produtores de queijo e agricultores fornecedores de leite, que o utilizam na alimentação de porcos.

16. Divulgação

De nada adianta um bom atendimento, um bom serviço e uma boa entrega se seus potenciais clientes não lhe conhecem. E como eles irão conhecê-lo? Através da propaganda. Da divulgação do seu nome e de sua marca.

Ao montar uma empresa, vários aspectos devem ser considerados. O ponto é primordial. A escolha equivocada do ponto de instalação da sua empresa pode definir se ela vai sobreviver ou não. Também é muito importante que se conheçam os concorrentes. Onde estão e quantos são. Estudos contábeis e financeiros vão definir a viabilidade do seu negócio. Mas de nada adianta ater-se a tudo o que foi dito até agora, se não houver a preocupação com a divulgação do seu negócio. O empresário deve separar um percentual financeiro para a divulgação da empresa. Deve também saber quais são os principais canais de divulgação e quais são os mais adequados para o seu negócio.

Há várias formas de divulgação de um negócio ou marca, que são: panfletos, ímãs, propagandas em jornais, revistas, guias, TV e também há a assessoria de imprensa. Contudo, para cada tipo de negócio ou de empresa, há uma forma adequada de divulgação.

Cuidado com a escolha na divulgação. Uma divulgação inadequada pode não gerar o retorno esperado e levar a empresa à falência. Porém, se a divulgação for superdimensionada e gerar uma procura maior que a esperada também será prejudicial, pois, o empresário não dará conta da demanda, atrasando as entregas e maculando a sua imagem quanto à pontualidade na entrega do serviço.

Abaixo, sugerem-se algumas ações mercadológicas acessíveis e eficientes:

- Confeccionar folders e flyers para a distribuição em empresas (padarias, lanchonetes, mercados) e residências (dependendo do nicho de mercado);
- Oferecer brindes ou descontos para clientes que indicam outros clientes;
- Anunciar em jornais de bairro e revistas;
- Montar um website com a oferta dos produtos e demais valores empresariais, para alavancar as vendas.
- Fazer degustações do produto em parceria com lanchonetes, padaria, supermercados, que são compradores dos queijos.

O conselho mais óbvio a ser dado é: na hora de fazer a divulgação da sua marca, procure um profissional da área para estudarem juntos quais são as melhores opções de divulgação de acordo com o orçamento da sua empresa.

17. Informações Fiscais e Tributárias

O segmento de FÁBRICA DE QUEIJO ARTESANAL (COALHO E MANTEIGA), assim entendido pela CNAE/IBGE (Classificação Nacional de Atividades Econômicas) 1052-0/00 como a atividade de fabricação de creme de leite, manteiga, coalhada, iogurte, queijos, inclusive inacabados, poderá optar pelo SIMPLES Nacional - Regime Especial Unificado de Arrecadação de Tributos e Contribuições devidos pelas ME (Microempresas) e EPP (Empresas de Pequeno Porte), instituído pela Lei Complementar nº 123/2006, desde que a receita bruta anual de sua atividade não ultrapasse a R\$ 360.000,00 (trezentos e sessenta mil reais) para micro empresa, R\$ 3.600.000,00 (três milhões e seiscentos mil reais) para empresa de pequeno porte e

respeitando os demais requisitos previstos na Lei.

Nesse regime, o empreendedor poderá recolher os seguintes tributos e contribuições, por meio de apenas um documento fiscal – o DAS (Documento de Arrecadação do Simples Nacional), que é gerado no Portal do SIMPLES Nacional (<http://www8.receita.fazenda.gov.br/SimplesNacional/>):

- IRPJ (imposto de renda da pessoa jurídica);
- CSLL (contribuição social sobre o lucro);
- PIS (programa de integração social);
- COFINS (contribuição para o financiamento da seguridade social);
- ICMS (imposto sobre circulação de mercadorias e serviços);
- INSS (contribuição para a Seguridade Social relativa a parte patronal).

Conforme a Lei Complementar nº 123/2006, as alíquotas do SIMPLES Nacional, para esse ramo de atividade, variam de 4,5% a 12,11%, dependendo da receita bruta auferida pelo negócio. No caso de início de atividade no próprio ano-calendário da opção pelo SIMPLES Nacional, para efeito de determinação da alíquota no primeiro mês de atividade, os valores de receita bruta acumulada devem ser proporcionais ao número de meses de atividade no período.

Se o Estado em que o empreendedor estiver exercendo a atividade conceder benefícios tributários para o ICMS (desde que a atividade seja tributada por esse imposto), a alíquota poderá ser reduzida conforme o caso. Na esfera Federal poderá ocorrer redução quando se tratar de PIS e/ou COFINS.

Se a receita bruta anual não ultrapassar a R\$ 60.000,00 (sessenta mil reais), o empreendedor, desde que não possua e não seja sócio de outra empresa, poderá optar pelo regime denominado de MEI (Microempreendedor Individual). Para se enquadrar no MEI o CNAE de sua atividade deve constar e ser tributado conforme a tabela da Resolução CGSN nº 94/2011 - Anexo XIII (<http://www.receita.fazenda.gov.br/legislacao/resolucao/2011/CGSN/Resol94.htm>). Neste caso, os recolhimentos dos tributos e contribuições serão efetuados em valores fixos mensais conforme abaixo:

I) Sem empregado

empreendedor;

- R\$ 1,00 mensais de ICMS – Imposto sobre Circulação de Mercadorias.

II) Com um empregado: (o MEI poderá ter um empregado, desde que o salário seja de um salário mínimo ou piso da categoria)

O empreendedor recolherá mensalmente, além dos valores acima, os seguintes percentuais:

- Retém do empregado 8% de INSS sobre a remuneração;
- Desembolsa 3% de INSS patronal sobre a remuneração do empregado.

Havendo receita excedente ao limite permitido superior a 20% o MEI terá seu empreendimento incluído no sistema SIMPLES NACIONAL.

Para este segmento, tanto ME, EPP ou MEI, a opção pelo SIMPLES Nacional sempre será muito vantajosa sob o aspecto tributário, bem como nas facilidades de abertura do estabelecimento e para cumprimento das obrigações acessórias.

Fundamentos Legais: Leis Complementares 123/2006 (com as alterações das Leis Complementares nºs 127/2007, 128/2008 e 139/2011) e Resolução CGSN - Comitê Gestor do Simples Nacional nº 94/2011.

18. Eventos

Abaixo estão relacionados alguns Eventos do setor:

Congresso Pan-Americano do Leite - Congresso Panamericano de la Leche - Pan-American Dairy Congress
<http://congresofepale2014.mx/>

Congresso Nacional de Laticínios
Tradicionalmente, este evento tem discutido temas relacionados a ciência, tecnologia e nutrição em Leite e Derivados, à dinâmica do ambiente econômico e tecnológico, à

exportação de lácteos e à necessidade das empresas na melhoria constante de seus produtos e processos.
www.epamig.com.br

Congresso de Leite & Queijo Minas
<http://www.leiteequeijominas.com.br/portal/>

Seminário Regional ABIQ
<http://www.abiq.com.br/eventos.asp>

Feira APAS - Maior feira latino americana destinada a supermercadistas promovida pela Associação Paulistas de Supermercados
<http://www.feiraapas.com.br/>

19. Entidades em Geral

Algumas Entidades do setor de queijos e laticínios:

Abiq – Associação Brasileira das Indústrias de Queijo
<http://www.abiq.com.br>

EMBRAPA
<https://www.embrapa.br/>

20. Normas Técnicas

Norma técnica é um documento, estabelecido por consenso e aprovado por um organismo reconhecido que fornece para um uso comum e repetitivo regras, diretrizes ou características para atividades ou seus resultados, visando a obtenção de um grau ótimo de ordenação em um dado contexto. (ABNT NBR ISO/IEC Guia 2).

Participam da elaboração de uma norma técnica a sociedade, em geral, representada por: fabricantes, consumidores e organismos neutros (governo, instituto de pesquisa, universidade e pessoa física).

Toda norma técnica é publicada exclusivamente pela ABNT – Associação Brasileira de Normas Técnicas, por ser o foro único de normalização do País.

1. Normas específicas para uma Fábrica de Queijo Artesanal:

Não existem normas específicas para este negócio.

2. Normas aplicáveis na execução de uma Fábrica de Queijo Artesanal:

ABNT NBR 15635:2008 - Serviços de alimentação - Requisitos de boas práticas higiênico-sanitárias e controles operacionais essenciais.

Esta Norma especifica os requisitos de boas práticas e dos controles operacionais essenciais a serem seguidos por estabelecimentos que desejam comprovar e documentar que produzem alimentos em condições higiênico sanitárias adequadas para o consumo.

ABNT NBR ISO 22000:2006 – Versão Corrigida: 2006 - Sistemas de gestão da segurança de alimentos - Requisitos para qualquer organização na cadeia produtiva de alimentos.

Esta Norma especifica requisitos para o sistema de gestão da segurança de alimentos, onde uma organização na cadeia produtiva de alimentos precisa demonstrar sua habilidade em controlar os perigos, a fim de garantir que o alimento está seguro no momento do consumo humano.

Nota do Técnico: As 2 normas acima citadas, são importantes para serviços de alimentação em geral.

ABNT NBR 15842:2010 - Qualidade de serviço para pequeno comércio – Requisitos gerais.

Esta Norma estabelece os requisitos de qualidade para as atividades de venda e serviços adicionais nos estabelecimentos de pequeno comércio, que permitam satisfazer as expectativas do cliente.

ABNT NBR 12693:2010 – Sistemas de proteção por extintores de incêndio.

Esta Norma estabelece os requisitos exigíveis para projeto, seleção e instalação de extintores de incêndio portáteis e sobre rodas, em edificações e áreas de risco, para combate a princípio de incêndio.

ABNT NBR 5410:2004 Versão Corrigida: 2008 - Instalações elétricas de baixa tensão.

Esta Norma estabelece as condições a que devem satisfazer as instalações elétricas de baixa tensão, a fim de garantir a segurança de pessoas e animais, o funcionamento adequado da instalação e a conservação dos bens.

ABNT NBR ISO IEC 8995-1:2013 - Iluminação de ambientes de trabalho - Parte 1: Interior.

Esta Norma especifica os requisitos de iluminação para locais de trabalho internos e os requisitos para que as pessoas desempenhem tarefas visuais de maneira eficiente, com conforto e segurança durante todo o período de trabalho.

ABNT NBR 5626:1998 - Instalação predial de água fria.

Esta Norma estabelece exigências e recomendações relativas ao projeto, execução e manutenção da instalação predial de água fria. As exigências e recomendações aqui estabelecidas emanam fundamentalmente do respeito aos princípios de bom desempenho da instalação e da garantia de potabilidade da água no caso de instalação de água potável.

ABNT NBR 5419:2005 - Proteção de estruturas contra descargas atmosféricas.

Esta Norma fixa as condições de projeto, instalação e manutenção de sistemas de proteção contra descargas atmosféricas (SPDA), para proteger as edificações e estruturas definidas em 1.2 contra a incidência direta dos raios. A proteção se aplica também contra a incidência direta dos raios sobre os equipamentos e pessoas que se encontrem no interior destas edificações e estruturas ou no interior da proteção impostas pelo SPDA instalado.

ABNT NBR IEC 60839-1-1:2010 - Sistemas de alarme - Parte 1: Requisitos gerais - Seção 1: Geral.

Esta Norma especifica os requisitos gerais para o projeto, instalação, comissionamento (controle após instalação), operação, ensaio de manutenção e registros de sistemas de alarme manual e automático empregados para a proteção de pessoas, de propriedade e do ambiente.

21. Glossário

Dessoração: Processo de retirar o soro do queijo;

Queijo fresco: o que está pronto para consumo logo após sua fabricação.

Queijo maturado: o que sofreu as trocas bioquímicas e físicas necessárias e características da variedade do queijo. Cada tipo de queijo maturado possui um prazo mínimo para maturação

Extra Gordo ou Duplo Creme: quando contêm o mínimo de 60% de gordura.

Gordo: quando contêm entre 45,0 e 59,9% de gordura.

Semi-gordo: quando contêm entre 25,0 e 44,9% de gordura.

Magros: quando contêm entre 10,0 e 24,9% de gordura.

22. Dicas de Negócio

Como servir e conservar os mais variados tipos de queijos:

- Conservar o queijo:

Guarde o queijo em ambientes que não estejam sujeitos a correntes fortes ou excesso de luminosidade.

O mofo que se forma na casca do queijo é natural, e este deve ser removido com um pano embebido em salmoura.

Não congele queijos, pois afetará seu sabor e textura.

Queijos de massa mole podem ser guardados na parte inferior da geladeira, em recipientes fechados.

- Queijos de massa semi-cozida:

Se cortados, devem ser guardados na parte inferior da geladeira, embrulhados em papel alumínio.

Se inteiros, devem ser guardados em ambiente que não sofra variações de temperatura, cobertos com pano úmido.

Queijos duros e defumados:

Devem ser cobertos e guardados numa temperatura ambiente, em torno de 18°C

OBS: Quando conservados em temperatura ambiente:

Os queijos devem ser guardados em ambiente seco e de temperatura amena, com ventilação, mas sem correntes de ar, envolvidos individualmente em folhas de papel alumínio, ou cobertas com um pano embebido em vinho branco seco, (para evitar que ressequem).

Quando conservados na geladeira:

Os queijos devem ser colocados na parte onde a temperatura oscile entre 3 a 8°C, envolvendo-os, individualmente, em plástico aderente, (prestando atenção para não deixar bolhas de ar), e em seguida no papel alumínio

Como servir:

Houve uma época em que os queijos eram servidos no lugar da sobremesa nos países europeus. Até hoje, os queijos costumam ser servidos para finalizar a refeição (antes ou depois da sobremesa) em países como França, Grã-Bretanha e Itália. Saiba como escolher os queijos e acompanhamentos para compor uma tábua de queijos, seja para terminar uma refeição ou para servir como aperitivo.

Os queijos devem ser servidos sem invólucro ou qualquer tipo de embalagem.

Não corte o queijo muito antes de servi-lo, para evitar que forme casca ou altere seu aroma e sabor.

Não retire a casca do queijo, (no caso de queijo com casca grossa), deixando que isso seja feito no momento do consumo. No caso de alguns queijos, como o Brie e o Camembert, a casca pode ser consumida.

O primeiro passo é escolher as categorias de queijo de sua preferência. Não é necessário ter queijos de todas as categorias, mas é interessante incluir queijos de diferentes texturas e sabores, dos suaves aos mais fortes (inclua pelo menos um de leite de cabra ou de ovelha). É importante também ter uma variedade de cores e formatos (evite servir todos no mesmo formato). Se possível, use facas próprias para queijos e jamais espete-os com um garfo no momento de cortar.

Os bons queijos deveriam ser degustados ao natural, sem nenhum acompanhamento. Portanto, ao escolher itens para acompanhar uma tábua de queijos tenha em mente que o sabor deve ser sutil e não pode mascarar o ingrediente principal.

Veja algumas sugestões:

- Pães frescos, de casca crocante e sabor neutro, para não "brigar" com o queijo. Nada de pães com frutas secas, nozes, tomate ou azeitona.
- Frutas da época também podem ser incluídas. Mas evite as de sabor mais ácido (limão, abacaxi, kiwi) e as muito doces. As mais indicadas são maçã, pêra, uva e figo.
- Frutas secas, como uva passa, damasco, ameixa e figo, combinam muito bem com queijo, principalmente os duros, como o parmesão e o pecorino.
- As frutas oleaginosas, como noz, castanha de caju, castanha-do-pará, amêndoa e avelã, também são bons acompanhamentos.

23. Características

- Pesquisar e observar permanentemente o mercado onde está instalado, promovendo ajustes e adaptações no negócio;
- Acompanhar o desempenho dos concorrentes;
- Ter facilidade para identificar fornecedores para o seu negócio;
- Saber negociar, vender e manter clientes satisfeitos;
- Ter visão clara de onde quer chegar;
- Planejar e acompanhar o desempenho da empresa;
- Ter coragem para assumir riscos calculados;
- Estar sempre disposto a inovar e promover mudanças;
- Ter grande capacidade para perceber novas oportunidades e agir rapidamente para aproveitá-las.
- Saber utilizar recursos existentes de forma racional e econômica;
- Manter ambiente de trabalho limpo e organizado;
- Planejar e programar a produção diária, determinando operações e etapas a serem realizadas, recursos necessários e custos previstos;
- Prever pontos críticos inerentes aos processo de fabricação de farinha de mandioca;
- Elaborar orçamentos;
- Selecionar e preparar máquinas, equipamentos, utensílios e materiais a serem utilizados;
- Selecionar, pesar e medir insumos;
- Interagir com pessoas envolvidas no processo;
- Ser bom comunicador, simpático, atencioso com os clientes;
- Gostar e conhecer bem o ramo de negócio;
- Saber administrar todas as áreas internas da empresa;
- Ter habilidade para liderar sua equipe de profissionais;
- Boa presença – apresentação – higiene pessoal.

24. Bibliografia

MENEZES, S. S. M.; ALMEIDA, M. G. A produção de queijos no sertão sergipano troca de mãos: uma questão de gênero. Curitiba, n. 16, p. 47-54, 2008. Editora UFPR.

CAVALCANTE, J.F.M.; ANDRADE, N.J.; FURTADO, M.M.; FERREIRA, C.L.L.F.; PINTO, C.L.O.; ELARD, E. Processamento do queijo coalho regional empregando leite pasteurizado e cultura láctica endógena. Ciênc. Tecnol. Aliment., Campinas, 27(1): 205-214, jan.-mar. 2007

EMBRAPA – Junho de 2012 Produção artesanal de Queijo coalho, Ricota e Bebida Lacta em Agroindústria Familiar – Boas Práticas de Fabricação

Sites acessados:

<http://www.queijosdobrasil.com.br/portal> . Acessado em: 16 de novembro de 2014.
<http://www.milknet.com.br> . Acessado em: 16 de novembro de 2014.

25. Fonte

Não há informações disponíveis para este campo.

26. Planejamento Financeiro

Não há informações disponíveis para este campo.

27. Soluções Sebrae

Não há informações disponíveis para este campo.

28. Sites Úteis

Não há informações disponíveis para este campo.

29. URL

[http://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/ideias/Como-montar-uma-f%C3%A1brica-de-queijo-artesanal-\(coalho-e-manteiga\)](http://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/ideias/Como-montar-uma-f%C3%A1brica-de-queijo-artesanal-(coalho-e-manteiga))