

# ANÁLISE DO PROCESSO DE PRODUÇÃO DE UM LATICÍNIO DO AGRESTE PERNAMBUCO

# Ingridy Caroline Rodrigues dos Anjos<sup>1</sup>; Marina Dantas de Oliveira Duarte<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Estudante do curso de Engenharia de Produção – CAA-UFPE; ingridykaroline18@hotmail.com <sup>2</sup> Docente/pesquisadora do departamento do núcleo de tecnologia- CAA- UFPE; marinadod@gmail.com

Sumário: Este artigo demonstra a importância que as micro e pequenas empresas produtoras de produtos lácteos possuem para o estado de Pernambuco, tendo um foco maior no Agreste do estado. Tem-se como objetivo analisar a gestão da produção do processo produtivo típico do laticínio local e fornecer soluções que impactem nesse processo obtidas através de pesquisas bibliográficas sobre as melhores práticas utilizadas atualmente no setor, proporcionando o desenvolvimento do processo produtivo local assim como aumentar a qualidade de vida dos indivíduos envolvidos na atividade. A metodologia utilizada no projeto foi baseada principalmente por referências bibliográficas fornecida pela plataforma Capes além Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA) e do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE), juntamente com a aplicação de um questionário para avaliar os funcionários. Com todas as falhas no método de produção e a carência de profissionais qualificados em determinados setores do laticínio, a empresa consegue obter lucratividade através dos produtos lácteos fabricados o que implica dizer que se houvesse mais investimento o retorno seria maior devido à qualidade assegurada dos produtos e a satisfação dos consumidores.

Palavras-chave: análise de investimento; layout de processo; mapa de risco;

# INTRODUÇÃO

Com a globalização da economia e a formação dos blocos econômicos tornam o mercado cada vez mais competitivo, sendo a cadeia agroindustrial do leite a mais sensível à interação do mercado (Hofer; Shikida, 2000). A produção do leite no país é formada por vários produtores provenientes de empresas privadas e cooperativas, o mercado acaba se tornando competitivo fazendo com que o diferencial competitivo esteja voltado para o gerenciamento de seus insumos e a aplicação de técnicas para lidar com os fatores adversos (Lima, 2011).

Para os pequenos empreendimentos o gerenciamento e a aplicação de técnicas, tornam-se uma restrição para seu desenvolvimento, em meio ao mercado competitivo. Com base nesta problemática o projeto visa desenvolver melhorias no processo produtivo, analisando as atividades relevantes ao processo de beneficiamento do leite cru em laticínios do Agreste de Pernambuco.

### MATERIAIS E MÉTODOS

O projeto foi dividido em quatro etapas a fim de facilitar o entendimento da problemática e assim propor as devidas melhorias para o laticínio estudado.

A primeira etapa do projeto constitui-se em um levantamento bibliográfico fornecido pela plataforma Capes e o Google Acadêmico além das normas estabelecidas pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA) e a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA) que proporcionou um entendimento mais detalhado do



processo produtivo de uma usina de beneficiamento de leite que auxiliou no sequenciamento das demais atividades que foram realizadas durante o projeto.

Na segunda etapa, formulou-se uma pesquisa qualitativa que visou analisar o comportamento dos colaboradores em sua rotina de trabalho envolvidos no processo produtivo do laticínio. Também foi solicitado ao proprietário que descrevesse como é feito o carregamento das mercadorias e dos insumos.

A terceira etapa compreendeu na contabilização da lucratividade do laticínio e determinação dos custos associados ao processo produtivo. Sabe-se então até quanto poderá comprometer em investimentos futuros. O critério utilizado para implantar melhorias foi o setor que mais comprometia a qualidade dos produtos lácteos.

A quarta etapa, foi proposto um novo layout da planta visando uma melhoria na circulação dos funcionários do laticínio assim como a limpeza dos equipamentos e do espaço físico. Também foi elaborado um mapa de risco desta nova planta caracterizando os riscos associados a cada setor a fim de proporcionar o bem estar dos colaboradores assim como aumentar a qualidade dos produtos.

#### **RESULTADOS**

Os pequenos produtores para atender as exigências das normas sanitárias impostas pelo MAPA e pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) necessitam investir em melhorias em seus processos para que possam se enquadrar na legislação. Apesar de todas as dificuldades o laticínio estudado, localizado no Agreste de Pernambuco, utiliza uma capacidade de 62% que é equivalente a aproximadamente 5000 litros/dia.

ITEM	QUANTIDADE MÉDIA ANUAL (KG)	PREÇO (UNI)	RECEITA ANUAL (R\$)
Queijo Coalho (1kg)	18.000	10,00	180.000,00
Queijo Manteiga (2kg)	15.000	15,00	255.000,00
Manteiga de garrafa (500g)	2.000	2,00	4.000,00
Coalhada	2.000	1,00	2.000,00
		TOTAL	441.000,00

Tabela 1: Receita média anual do laticínio (R\$)

Diante das alterações necessárias no setor escolhido, segundo o grau de necessidade, foi feito uma estimativa do total a ser investido no processo de melhoria. Para tal, contabilizando o investimento fixo (parte estrutural e a contração de funcionários) e o capital de giro (investimento dado como reserva) foi estimado um valor de duzentos e sessenta mil reais.

Para analisar o potencial de retorno do investimento é necessário que a organização saiba mensurar seus custos de produção e a partir daí o proprietário poderá estimar o valor a ser comprometido com investimentos futuros. Devido a falta de dados, não foi possível realizar essa análise.

Apesar da análise ter sido voltada apenas a um único setor do laticínio, propusermos um novo layout da planta para a fim de facilitar o transporte dos produtos e a limpeza dos equipamentos, além da elaboração de um mapa de risco para o novo layout.



#### DISCUSSÃO

Diante das análises feitas vemos que a realidade vivida nos laticínios do país é bastante distinta, variando de acordo com sua localização geográfica. De um lado, grupos modernos de produtores e por outro, grupos familiares com processos artesanais e funcionários sem qualificação profissional. Vemos a necessidade de medidas intensificadas como, cursos profissionalizantes, acesso facilitado à implantação de tecnologia no processo, facilidade de crédito a baixos juros.

Como se trata de um empreendimento familiar, não existe controle dos custos de produção nem das perdas durante o processo e o preço de venda dos produtos são obtidos com base nos concorrentes. Esta falta de informação inviabiliza a análise de investimento, uma vez que a organização primeiramente teria que contratar um profissional capacitado. A receita foi obtida com uma média do que se é produzido ao ano. O investimento estimado foi calculado com base nas melhorias voltadas apenas para o setor da recepção do leite e a instalação de um novo laboratório de analises de leite cru.

Uma das questões analisadas foi a falta de organização dos setores e dos equipamentos, desta forma foi proposto um novo layout a fim de melhorar esse aspecto além da implantação de um mapa de risco a fim de estimular os colaboradores a sua segurança e dos demais.

## **CONCLUSÕES**

O segmento de mercado volta para produtos lácteos é bastante expressivo para o Brasil e apesar de todas as dificuldades encontradas os pequenos laticínios do agreste de Pernambuco conseguem ser lucrativas. São necessários mais trabalhos voltados a esta temática a fim de auxiliar os pequenos produtores a serem mais produtivos para atender o mercado.

#### **AGRADECIMENTOS**

Ao Programa institucional de bolsas de iniciação científica (Pibic) da UFPE, por investir em áreas de pesquisa para alunos de graduação a fim de que possamos ampliar nossos conhecimentos.

## REFERÊNCIAS

Hofer, Elza; Shikida, P. F. 2000. Estudo do custo de produção do leite na província de Santa Fé (Argentina) e no estado do Paraná (Brasil). Revista Paranaense de Desenvolvimento, Iss 98, Pp 99-107. Soares, A.M.O; Fontinha, C.S.P.; Guiné, R. P. F;. 2015. Projeto Industrial de uma queijaria. Lima, Jaldir; Pereira, Alexandre. 2011. A cadeia agroindustrial do leite e seus derivados. Relatório da Gerencia Setorial de Agropecuária e Agroindústria do BNDES.