

**Modalidade do trabalho:** Relatório técnico-científico  
**Evento:** XXIV Seminário de Iniciação Científica

## **ANÁLISE DA ROTINA PRODUTIVA DA EMPRESA PARA A IMPLANTAÇÃO EFICIENTE DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO: UM ESTUDO DE CASO NA INDÚSTRIA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS OK LTDA.<sup>1</sup>**

**Caroline Taís Mertins Ketzer<sup>2</sup>.**

<sup>1</sup> Trabalho de Conclusão de Curso de Administração da Unijuí Campus Ijuí

<sup>2</sup> Acadêmica Egressa do Curso de Administração do Departamento de Ciências Administrativas, Contábeis, Econômicas e da Comunicação, carol.ketzer@hotmail.com

### Introdução:

O sucesso das empresas depende, cada vez mais, de seus consumidores, que para tê-los fiéis e satisfeitos, deve servi-los da melhor forma possível com produtos de qualidade comprovada e certificada.

Hoje a qualidade abrange um sistema de melhoria contínua que precisa de mecanismos de controle que promovam a sua garantia por meio de inovações em seu sistema de produção.

Porém, ao mesmo tempo em que a qualidade é primordial para o bom desenvolvimento e aceitabilidade dos produtos de uma empresa, ela deixou de ser apenas um diferencial competitivo para tornar-se um requisito para reconhecimento da marca. Logo, para que haja reconhecimento da marca, deve haver gerenciamento adequado e aplicação de métodos que viabilizem a padronização da qualidade.

No ramo alimentício, qualidade está diretamente ligada à garantia de segurança do alimento, à saúde de seus consumidores e a satisfação das necessidades dos mesmos. Para isso, deve ocorrer controle de qualidade em todas as etapas do processo de fabricação, sendo desde a compra de matérias-primas até a inspeção sanitária de todas as etapas do processo, garantindo ainda, entrega segura dos alimentos aos clientes.

Desta forma, visando um maior controle de qualidade e viabilização de meios que garantam esse processo, buscou-se implantar uma ferramenta chamada de Boas Práticas de Fabricação (BPF) na Indústria de Produtos Alimentícios OK., sendo uma empresa do ramo alimentício que atua na fabricação de salgadinhos a base de trigo e milho (snacks) e de pipocas doces a base de milho.

As BPF são normas e procedimentos gerais voltadas ao controle do ambiente da empresa, visando ainda a contenção da proliferação de bactérias, fungos ou doenças que possam trazer malefícios à produção dos alimentos. Para a aplicação das BPF é utilizado um manual, o qual descreve a metodologia adotada pela empresa para o atendimento dos requisitos estabelecidos pelo órgão regulamentador, neste caso a ANVISA.

Por fim, os objetivos consistiram em apropriar-se das BPF, a fim de conhecer as exigências por parte da ANVISA quanto a regulamentação dentro da empresa, comparar os critérios exigidos pelos órgãos regulamentadores com a realidade da empresa para avaliar quais critérios devem melhorar, explicitar os pontos favoráveis que a empresa possui conforme Check List fornecido pela ANVISA e listar e explicitar os aspectos nos quais a empresa deverá se adequar para estar em condições de implantar as BPF de forma correta e eficaz.

**Modalidade do trabalho:** Relatório técnico-científico

**Evento:** XXIV Seminário de Iniciação Científica

#### Metodologia:

Oliveira (1999), afirma que metodologia é o estudo do conjunto de processos que tornam possível conhecer uma realidade, produzir determinado objeto ou desenvolver certos procedimentos e comportamentos. Em outras palavras, pode-se dizer que metodologia é uma ordem ou caminho lógico de investigação que impõe os diferentes processos necessários para atingir um resultado esperado.

A classificação de uma pesquisa varia de acordo com o assunto abordado, a qual possibilita uma melhor organização dos fatos e conseqüentemente do entendimento. Desta forma, para atender a todos os objetivos propostos, a pesquisa classificou-se como de campo, documental, bibliográfica e estudo de caso.

A pesquisa tratou-se da viabilização da aplicação de um manual de BPF na Indústria OK. A coleta de dados foi realizada através de pesquisa bibliográfica em livros e artigos com dados relativos ao assunto; a pesquisa de campo deu-se através de um questionário aplicado aos colaboradores da empresa, bem como uma entrevista aos gestores da mesma.

Para análise e interpretação dos dados, teve-se como foco principal a investigação do interesse dos colaboradores quanto a realização do curso de BPF e quanto a aceitabilidade de melhorias impostas na empresa.

#### Resultados:

Após pesquisa de campo realizada da Indústria OK, compilou-se todos os dados de forma que com o questionário aplicado aos colaboradores foi possível traçar o perfil e o tempo de trabalho na empresa, sendo que: a maioria possui entre 16 a 25 anos de idade e trabalham na empresa menos de um ano. Resultando um grupo de colaboradores muito jovens em relação a idade e também ao tempo de trabalho na empresa. Tal fato pode ser levado a conclusão da existência de um alto índice de rotatividade na empresa.

No que condiz ao entendimento sobre BPF, 65% dos entrevistados responderam que sabem o que são Boas Práticas de Fabricação, porém este resultado merece uma análise mais aprofundada, visto que a maioria dos colaboradores são jovens e sem histórico de cursos no ramo de alimentos, ou seja, deve-se investigar se eles realmente sabem o que são e qual é o nível desse conhecimento. Já quanto ao interesse em realizar um curso de BPF na empresa, 65% dos respondentes afirmaram não nunca fizeram nenhum curso, mas pretendem fazer um dia, demonstrando neste resultado a busca pelo crescimento pessoal e profissional e o compromisso que mantém com a empresa.

Em meio aos entrevistados, quatro colaboradores afirmaram que já realizaram um curso de BPF no SEBRAE/RS, sendo que o mesmo foi pago pela Indústria OK. Dentre as respostas obtidas por eles, pode-se destacar que, em sua maioria, o curso foi considerado bom com conteúdos que puderam ser utilizados no cotidiano da produção.

Voltando-se as respostas derivadas do questionário aplicado a todos os colaboradores, em relação aos treinamentos realizados, 47% deles afirmaram que a empresa promove treinamentos e capacitações, mas com pouca frequência, devendo ser este um dos principais pontos dos quais a empresa deve apresentar melhorias. Já no que diz respeito a colaboração dos funcionários quanto a implementação de um maior controle de qualidade na empresa, 82% deles afirmaram que ajudariam e fariam todos os procedimentos necessários, visando mais segurança alimentar aliada ao conceito de qualidade em todos os produtos fabricados.

**Modalidade do trabalho:** Relatório técnico-científico

**Evento:** XXIV Seminário de Iniciação Científica

A partir disso, foram realizadas perguntas que se relacionavam à organização da empresa, sendo que nessas questões os funcionários podiam dar opiniões e deixar depoimentos que visassem a melhoria da organização. Desta forma, em resumo ao resultado das perguntas, obteve-se resultado satisfatório, tendo em vista que a maioria dos colaboradores afirmou que a empresa está adequadamente organizada na atual configuração. Dentre as opiniões dadas pelos colaboradores, obteve-se: quanto a atenção da empresa para com seus colaboradores: “Ter mais atenção ao todo dentro da empresa, não só [no setor] onde trabalha.” Quando solicitados se fariam alguma mudança na empresa, responderam: “Não mudaria nada, pois os produtos possuem excelente sabor”.

Posteriormente a aplicação do questionário aos colaboradores da empresa, foi realizada uma entrevista com um dos gestores da mesa, o qual, em resumo, destacou que em breve serão tomadas medidas para gerar melhorias na empresa, principalmente no que se refere ao treinamento e capacitação de seus colaboradores.

Por fim, foi realizada uma verificação por meio de um check list para analisar as atuais condições da empresa, para que assim fossem dadas sugestões de melhorias. Logo, para que haja melhor estrutura para a implementação eficaz de um BPF na organização, é necessário que a empresa realize algumas melhorias no diz respeito a estrutura física, bem como revestimentos de paredes, colocação de protetores de lâmpadas, melhorias na ventilação da indústria e colocação de pias, lixeiras e portas com fechamento automático.

**Conclusões:**

Ao término deste trabalho de conclusão de curso e pesquisa acadêmica, é possível afirmar que foi possível concluir todas as etapas do processo de coleta de dados e os principais objetivos puderam ser plenamente atingidos.

Desta forma, pode-se concluir que a Indústria OK possui a necessidade, atual, de investir em seu capital humano, investindo em treinamentos e capacitações para melhor aprendizado de seus colaboradores.

Para isso, a empresa deve capacitar todos os funcionários com o mesmo curso: Boas Práticas de Fabricação em Indústrias de Alimentos. Esse curso pode ser ministrado por representantes do SEBRAE/RS ou até mesmo por engenheiros químicos, nutricionistas ou pessoas da área alimentícia, devidamente capacitadas. Em geral, a empresa terá que investir um valor de aproximadamente R\$ 2.500,00 para capacitar todos os seus colaboradores que atuam na produção. A partir disso, todos os colaboradores terão entendimento pleno do que são BPF, de como aplicar as regras e como dar sequência a esse trabalho.

Ainda, para que haja maior coesão nas situações de investimento dentro da empresa, a mesma deve trabalhar de maneira que ofereça mais atrativos ou formas diferentes de gerir os colaboradores para que assim, eles possam permanecer na empresa por mais tempo. A redução na rotatividade dos colaboradores evitaria custos adicionais, quedas de produtividade e poderia propiciar um ambiente mais harmonioso a todos os seus funcionários.

Por conseguinte, para que haja melhorias na empresa em relação ao controle de qualidade, faz-se necessário que a Indústria designe um responsável que fique encarregado de fiscalizar todos os processos da produção, aplicar todas as fichas de controle técnico e acompanhar e orientar os demais colaboradores a fim de garantir segurança alimentar, bem como a qualidade dos produtos. Deve-se ainda, investir em algumas melhorias em relação ao ambiente físico e estrutural, bem como

**Modalidade do trabalho:** Relatório técnico-científico

**Evento:** XXIV Seminário de Iniciação Científica

a renovação de algumas portas, janelas e utensílios; a reforma das paredes e tetos e ainda, o investimento nos sanitários dos funcionários, com a colocação de pias, lixeiras e portas com fechamento automático.

Por fim, deve haver também maior acompanhamento sobre o controle de pragas e vetores urbanos; recebimento de matérias primas e mercadorias em geral, como embalagens e ainda, manutenção preventiva de equipamentos e máquinas. Esse controle pode ocorrer por meio da fiscalização direta nos setores citados, como também o controle por meio de documentos e planilhas. Desta maneira a empresa poderá se consolidar ainda mais no mercado, garantindo, a todos seus clientes e consumidores, produtos com qualidade e segurança garantida.

Palavras Chave: Boas Práticas de Fabricação, Qualidade, Treinamento.

Referencias Bibliográficas:

OLIVEIRA, Silvio Luiz, Tratado de metodologia científica, Projetos de Pesquisa, TGI, TCC, Monografias, Dissertações e Teses. 2ª ed. São Paulo: Pioneira, 1999.