

CARACTERIZAÇÃO DAS EMPRESAS PRODUTORAS DE DOCES TRADICIONAIS DA CIDADE DE PELOTAS/RS: ESTUDO MULTICASOS

**DIOGO SOARES GOMIDE¹; CAROLINE VERGARA RODRIGUES²; MAIARA
KONZGEN DA ROSA³; NATALIA REINALDO LOWE⁴; ALINE SOARES
PEREIRA⁵**

¹ Universidade Federal de Pelotas – diogogomide77@gmail.com

² Universidade Federal de Pelotas – caroolvr@gmail.com

³ Universidade Federal de Pelotas – maiiarah_@hotmail.com

⁴ Universidade Federal de Pelotas – natalia-reinaldo@hotmail.com

⁵ Universidade Federal de Pelotas – pereira.asp@gmail.com

1. INTRODUÇÃO

O doce de Pelotas é um testemunho permanente da história e das transformações tecnológicas, dos diferentes momentos sociais, econômicos e culturais. Apesar de não se ter uma definição precisa de quando se originaram, pode-se dizer que a tradição doceira da cidade remonta o ciclo do charque, um dos mais promissores períodos da história do Rio Grande do Sul e teve influência dos imigrantes portugueses, que trouxeram consigo a sua paixão e gosto pelo doce. No século XIX chega a Pelotas a memória e o patrimônio dos doces portugueses, já que a cidade foi colonizada, especialmente por imigrantes do Aveiro. (KNEIPP, MARCHI, 2008 *apud* LODY, 2003 p.12)

Com a chegada de imigrantes de outros países, no século XIX, incorporaram-se a tradição doceira novos costumes e novas técnicas. Com o fim das charqueadas e com a chegada dos imigrantes alemães, italianos e franceses em meados do século XIX, houve a troca de costumes e tecnologias. É nessa época que se intensifica o plantio de frutas de clima temperado como pêssego, maçã, figo e marmelo e, pouco depois, estas frutas foram utilizadas para fazer compotas, doces de massa, passas e cristalizados (KNEIPP, MARCHI, 2008 *apud* MAGALHÃES, 2003).

A produção de doces na região de Pelotas carrega consigo forte importância, tanto em termos econômicos quanto em termos históricos. Sua importância em termos históricos e sociais pode ser percebida por uma feira organizada desde 1986 pelo Clube de Diretores Lojistas da cidade, a qual apresenta-se nos últimos anos como um dos eventos mais importantes do gênero no país, a FENADOCE - Feira Nacional do Doce (FENADOCE, 2014). Economicamente, a cadeia produtiva dos doces em Pelotas também apresenta grande importância. Apesar dos desafios em determinar precisamente número de pessoas envolvidas na cadeia, estimava-se já em 2008 que esta alcançava índices da ordem dos 7 milhões de reais em faturamento a partir da venda de aproximadamente 150.000 unidades/mês em alguns períodos do ano. Apesar de sua importância, a cadeia ainda carecia naquele período de desenvolvimento do capital social (KNEIP, MARCHI, 2008).

Como um dos principais e mais lucrativos eventos da cidade de pelotas, em anos mais recentes pode se destacar iniciativas com vistas ao fortalecimento dos empreendedores do setor doceiro. Nesse contexto, o presente trabalho apresenta a caracterização para 4 (quatro) empresas produtoras de doces tradicionais de Pelotas.

2. METODOLOGIA

O presente trabalho fez parte de uma iniciativa de um projeto de extensão presente no curso de Engenharia de Produção com as empresas doceiras de Pelotas. Fez-se um contato prévio com as empresas vinculadas a Associação dos Produtores de Doces de Pelotas a fim de verificar o interesse dessas para aderir ao projeto. Das 13 (treze) empresas associadas 4 (quatro) demonstram pretensão em participar do projeto, logo a partir dessa definição iniciou-se a pesquisa com objetivo de buscar informações para caracterização dessas e para levantar as necessidades de ações que deveriam ser priorizadas.

Elaborou-se um instrumento de coleta de dados para diagnosticar o estágio de gestão nas empresas participantes. A pesquisa foi aplicada entre os meses de junho e agosto de 2014 diretamente com os proprietários das empresas. Esse diagnóstico contemplou as seguintes linhas: governança e cooperação; desenvolvimentos de tecnologias e inovações; desenvolvimentos sustentável; formação profissional e possibilidade local de capacitação; projetos atuais de investimento e fontes de financiamento; infraestrutura e logística; níveis atuais de qualidade e controle do processo produtivo; canais de distribuição atuais para os mercados interno e externo. Além desse instrumento de coleta de dados, utilizou-se outras fontes de dados para complementar o estudo como: estudos dirigidos; seminários sobre artigos científicos; entrevista realizada com a presidente da Associação dos Produtores de Doces de Pelotas; consulta a sites como o da Prefeitura Municipal de Pelotas e da Associação das Doceiras; pesquisa sobre o perfil dos consumidores dos doces aplicada na FENADOCE; visitas de observação dos processos produtivos e de gestão nas empresas participantes; diagnósticos por área com formulários elaborados entre bolsistas e professores colaboradores. Com base nesses levantamentos será descrito, a seguir, um relato sobre as informações e os dados coletados.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Com a pesquisa de caracterização realizada, identificou-se que 75% dos profissionais das empresas doceiras participantes que trabalham na produção dos doces tem apenas ensino fundamental completo e que 25% possuem o ensino médio. Nesse setor a maioria dos trabalhadores são mulheres, donas de casa, com capacitação mínima para trabalhar na produção dos doces, o treinamento é realizado na própria empresa pela proprietária da empresa ou pela responsável pela fabricação dos doces que tenha o total domínio das técnicas de cada doce. Os cargos administrativos são ocupados pelos próprios donos ou por familiares.

Pode-se observar também pelo questionário realizado nas empresas, onde foi interrogada a relação de trabalho com as pessoas envolvidas nos processos produtivos e administrativos (formal, informal), que em 100% das empresas os contratos são formais por tempo indeterminado, 75% das empresas realizam atividades de capacitação de recursos humanos, como cursos internos, 50% ainda participam de palestras e seminários e os outros 25% não realizam, pois não há ofertas. As empresas necessitam de algumas capacitações para melhorar os resultados das suas empresas, para 100% das empresas são necessário capacitações de recursos humanos, 50% de informática, marketing e vendas, gestão de produção e logística e gestão da qualidade.

Em relação a governança e cooperação, após a análise dos dados, conclui-se que apresenta fragilidades relacionadas a governança e há falta de confiança entre as participantes da associação o que acaba prejudicando o trabalho colaborativo.

A produção é artesanal e é classificada como uma produção sazonal, incluindo sua maior capacidade no período que antecede a FENADOCE. Dentre as principais dificuldades para realizar a produção podemos destacar: a) falta de pessoal em 25%, mesmo não qualificados e b) a falta de maquinário e equipamentos para a produção em pequena escala. A empresa B não possui dificuldades para a realização da produção, e as empresas D e A não disponibilizaram essas informações. Segundo respostas do questionário aplicado, as principais dificuldades de infraestrutura para realizar a produção são: a) falta de espaço em 50% das empresas e b) falta de infra-estrutura (estradas precárias) e armazenamento da produção em 25% das empresas. Algumas empresas adotam o sistema de células de produção agrupadas, contendo um grupo de trabalho, no qual cada setor é responsável pela realização de um determinado tipo de doce. Porém, existem empresas em que essas células não são devidamente definidas, havendo a movimentação de funcionários e equipamentos entre setores.

Em relação a inovação de maquinário percebe-se que, pelo fato da produção ser artesanal as empresas utilizam técnicas de inovação apenas na parte referente ao cozimento das receitas, que é realizado por uma máquina automática, com regulagem de temperatura e um temporizador. Em alguns casos existem equipamentos de cozimento que foram desenvolvidos nas próprias empresas. Em relação a inovação do produto foi perguntado as empresas se elas possuem intenção de diversificar a sua gama de produtos. Todas as empresas interessam-se em produtos já existentes, e 50% deseja diversificar sua gama de trufas.

Sobre investimentos, a totalidade das empresas possui intenção de ampliá-los, 75% delas necessitam de recursos financeiros para investimento para máquinas e equipamentos, e para o prédio, 50% para veículos e caminhões e 25% para o capital de giro. Os principais obstáculos que limitam o acesso às fontes externas de financiamento para 25% das empresas é a necessidade de aval ou garantias, e o governo não cumprir com a liberação de recursos de projetos aprovados, os outros 50% não responderam a essa questão.

As principais características relacionadas à logística das empresas produtoras de doces localizadas na cidade de Pelotas está na necessidade de melhorar o controle de seus estoques e armazenagem, tanto de matéria prima, quanto de produto final. Existe a possibilidade de realizar o comércio com outros países, porém há certa dificuldade com relação à burocracia alfandegária, custos de manuseio, embalagem e armazenagem; custos portuários, do transporte interno e do frete internacional, pois os Doces de Pelotas são produtos perecíveis e, por exemplo, se levarem 2 dias de transporte (condicionados de maneira adequada), assim que chegarem ao local de destino, devem ser comercializados no máximo em 5 dias.

Sobre o controle de qualidade entre os programas de certificação utilizados pelas empresas fabricantes dos Doces de Pelotas cita-se: o programa BPF (Boas Práticas de Fabricação) exigido pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária), de acordo com a Portaria SVS/MS nº 326/97. A Indicação Geográfica que constitui-se de um regulamento que é concedido a produtos e serviços característicos de uma localidade o que lhes atribui valor intrínseco, reputação e identidade própria, além de distingui-los dos produtos similares disponíveis no

mercado. E o PAS 220:2008 (Programa para Segurança Alimentar) que foi redigido pelo BSI – *British Standards Institution* e desenvolvido pela CIAA – *Confederation of the food and Drink Industries of the European Union* em parceria com algumas grandes empresas do segmento alimentar com o intuito de especificar pré-requisitos para auxiliar no controle dos processos de produção da cadeia de fornecedores de alimentos.

Na área de vendas identificou-se que essas são efetuadas para padarias, supermercados e em ponto de venda próprio em 100% das empresas, em 75% ainda, em conveniências, venda itinerante (festas, exposições etc.), feiras e eventos, 25% vendem para atacadistas e representantes informais.

Na parte de sustentabilidade verificou-se que o principal aspecto ambiental gerado pela produção dos doces com 75% são os resíduos oriundos das cascas de ovos, para 25% são resíduos de caldas ou que não gera nenhum problema importante. Em todas as empresas, os resíduos da produção são retirados pela prefeitura, e 25% ainda doa ou paga para retirar. Através dos estudos realizados no ano de 2014, identificou-se a necessidade de buscar uma destinação adequada para os resíduos gerados a partir do uso do ovo nas receitas, e esse tem um volume expressivo, pois a maioria da receitas inclui essa matéria-prima.

Com os resultados analisados realizou-se um planejamento para promover algumas ações nas empresas participantes.

4. CONCLUSÕES

O objetivo do trabalho foi buscar a compreensão sobre as principais características das empresas doceiras, participantes no projeto de extensão do curso de Engenharia de Produção da UFPel, para levantar as necessidades de ações que deveriam ser priorizadas. Através dos diagnósticos realizados nas empresas, observou-se que há inovação na fabricação dos doces artesanais, e que a competitividade passa pela valorização de processos como do selo de indicação geográfica por exemplo. Identificou-se oportunidades de melhoria no processo de certificação e de rastreabilidade dos doces, esta certificação é importante já que facilita a venda e distribuição dos doces para os diversos locais do estado e do país. A caracterização das empresas se mostrou eficaz por indicar muitos aspectos que merecem estudos futuros nas mais diversas áreas das empresas.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE DOCES DE PELOTAS. **História dos Doces de Pelotas**. Disponível em: <<http://www.docesdepelotas.org.br/foopage/>>. Acesso em 17 de abril de 2014.

FENADOCE. **História**. Disponível em: <<http://www.fenadoce.com.br>>. Acesso em 17 de abril de 2014.

KNEIPP, J.M.; MARCHI J.J. **Contribuições da Abordagem do Capital Social para Ações Coletivas no Polo de Doces de Pelotas-RS**. Disponível em: <http://www.ead.fea.usp.br/semead/11semead/resultado/an_resumo.asp?cod_trabalho=405>. Acesso em: 28/02/2013.