

DESCRIÇÃO DO SISTEMA DE RASTREABILIDADE EM UMA EMPRESA DE DOCES DE PELOTAS

NATALIA REINALDO LÖWE¹; JULIANO R. M. BAGIOTTO²; DIOGO SOARES GOMIDE³; ALINE SOARES PEREIRA⁴; LUIS ANTONIO FRANZ⁵

¹ Universidade Federal de Pelotas – natalia-reinaldo@hotmail.com

² Universidade Federal de Pelotas – julianobagiotto@yahoo.com.br

³ Universidade Federal de Pelotas – diogogomide77@gmail.com

⁴ Universidade Federal de Pelotas – pereira.asp@gmail.com

⁵ Universidade Federal de Pelotas – luisfranz@gmail.com

1. INTRODUÇÃO

Os doces de Pelotas surgem da estreita ligação cultural entre Portugal e o Brasil, onde os imigrantes europeus trouxeram receitas dos doces finos de confeitaria e de frutas, que aqui se estabeleceram como um elemento da cultura local. Ainda no passado estes produtos eram meios de para enfeitar e adoçar as mesas dos grandes banquetes durante o ciclo do charque no Rio Grande do Sul, onde Pelotas era o grande centro produtor. Com a decadência do charque, no fim do século XIX, os doces de Pelotas passaram a ser parte da economia e tradição local e que hoje fazem parte da identidade da cidade e das heranças da sua população (GIESBRECHT *et al.*, 2011).

Para preservar a memória e a identidade do doce pelotense e combater a vinculação indevida do nome Pelotas na produção de doces, surgiu na última década a possibilidade de realizar o processo de certificação desses produtos preparado na cidade. Neste sentido, as Indicações Geográficas, que identificam produtos ou serviços em razão de sua origem geográfica, são um exemplo de certificação que agrega atributos como reputação e fatores naturais e humanos aos produtos, lhes dando características próprias, que traduzem a identidade e a cultura de um espaço geográfico. No Brasil, existem duas espécies de Indicação Geográfica: a Denominação de Origem que define que uma determinada área tenha um produto cujas qualidades sofram influência exclusiva ou essencial por causa das características daquele lugar, incluindo fatores naturais e humanos, e a Indicação de Procedência que valoriza a tradição produtiva e o reconhecimento público de que o produto de uma determinada região possui uma qualidade diferenciada (INPI, 2015).

A Associação dos Produtores de Doces de Pelotas (APDP) obteve o registro no Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI) como Indicação de Procedência para os doces finos tradicionais e de confeitaria originários de Portugal, sendo os seguintes doces: bem-casado, quindim, ninho, camafeu, olho de sogra, pastel de Santa Clara, papo de anjo, fatia de Braga, trouxas de ovos, queijadinha, broinha de coco, beijinho de coco, amanteigado, os doces cristalizados de frutas (APDP, 2015).

O presente trabalho tem como objetivo descrever o processo interno de rastreabilidade que permite a uma empresa doceira de Pelotas utilizar o selo de indicação de procedência.

2. METODOLOGIA

O presente estudo possui natureza descritiva visto que, tem como principal objetivo descrever características de determinado fenômeno em um determinado grupo (GIL, 2002).

Quanto aos procedimentos o estudo contou primeiramente com entrevistas com os gestores da empresa de doces e observações feitas dentro da mesma. Na oportunidade buscou-se entender como funcionava o atual sistema de rastreabilidade que a indicação geográfica nos doces de Pelotas fornece. Esta entrevista inicial foi complementada por mais duas visitas à empresa nas quais o sistema foi discutido maiores detalhes com um funcionário responsável pelo seu gerenciamento. Durante os levantamentos foi feito uso de gravações de áudio e vídeo, bem como coleta de imagens. Também foram colhidas algumas planilhas impressas a serem usadas como instrumento de análise. Posteriormente, um estudo minucioso do processo culminou na confecção de um fluxograma representativo do processo utilizados pela empresa.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Durante as entrevistas identificou-se que o selo de indicação geográfica foi solicitado pela APDP, sendo que a para elaboração de um sistema interno de rastreabilidade nas empresas foi desenvolvido com o apoio do SEBRAE. Neste sistema a cada etapa que a matéria-prima passa são preenchidas planilhas, as quais fornecerão os dados para alimentar o sistema de rastreabilidade do doce no site da associação. Atualmente esse processo de preenchimento das planilhas se dá de forma totalmente manual, o que requer um profissional dedicado a monitorar e controlar seu preenchimento e posterior inserção das as informações no site da associação.

Para uma empresa poder utilizar o selo essa precisa cumprir uma série de exigências. Primeiramente, ela precisa estar associada à APDP e precisa aplicar e seguir o Manual de Boas Práticas de Fabricação. A empresa também deve estar em conformidade com a vigilância sanitária, e a cada ano uma comissão formada por um representante da APDP, um representante da Universidade Federal de Pelotas e um representante da Embrapa, devem vistoriar a empresa e avaliar os doces certificados para averiguar se estes estão de acordo com o tamanho, aparência, cheiro e sabor adequados. Essa fiscalização é uma exigência do INPI e é necessária para que a empresa possa continuar a utilizar o selo. O processo interno da rastreabilidade do doce é mostrado na Figura 1:

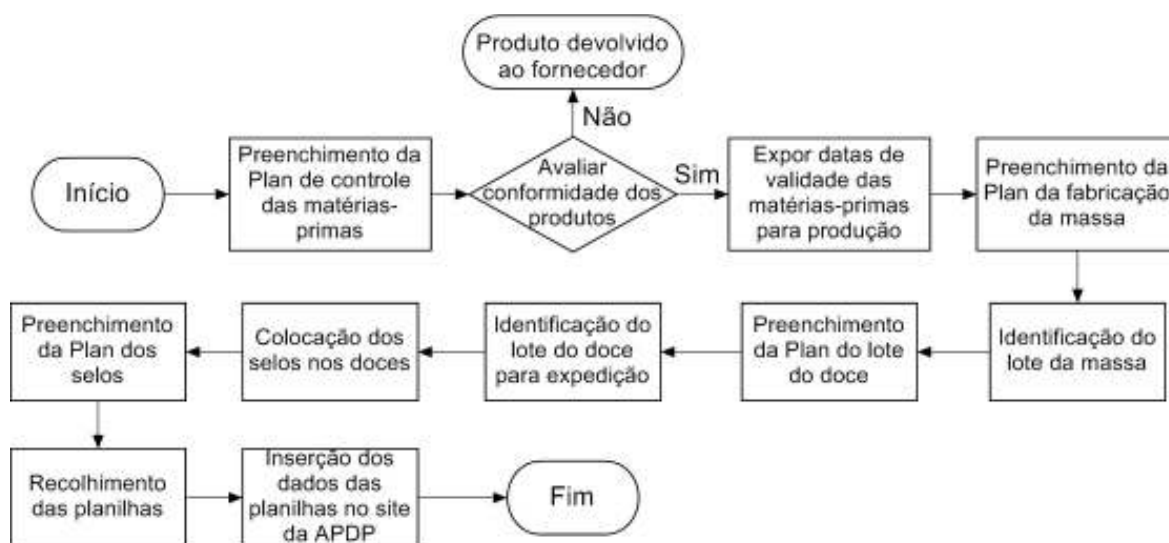


Figura 1 – Fluxograma do processo
Fonte: Elaborado pelos autores, 2015

O processo de rastreabilidade começa na planilha de controle das matérias-primas, em que são anotadas as informações dos insumos que chegam à empresa: produto, nome do fornecedor, data de validade. Nesta etapa também é realizada a verificação da conformidade dos produtos, como por exemplo, se a validade está no prazo, ou se a embalagem do produto possui alguma avaria.

Na etapa seguinte, as datas de validade dos ingredientes que serão utilizados para a preparação das massas dos doces são expostas na área de produção em um quadro branco.

Após isso, o funcionário realizar o preparo da massa, ele deve preencher a planilha de fabricação da massa. Cada doce que recebe o selo de certificação tem a sua própria planilha, com os seus respectivos ingredientes. Nessa planilha deverá ser anotada a data de validade de cada insumo que está exposta no quadro branco, a quantidade utilizada de cada ingrediente, a data de fabricação e o lote gerado para a massa. Na sequência, uma etiqueta de identificação do lote da massa é colocada sobre a massa, nela consta a data de fabricação, data de validade e número do lote.

Posterior ao processo de produção da massa é realizado o preparo do doce, ao termino dessa atividade, o funcionário deverá preencher a planilha do lote do doce. Nesta planilha do lote deve haver as datas de validade dos ingredientes utilizados para o acabamento do doce, a data de fabricação e validade do lote, a quantidade produzida e o número gerado para o lote dos doces acabados. Análogo às planilhas de fabricação da massa, cada doce possui sua própria planilha do lote do doce acabado, e também o lote do doce leva uma etiqueta de identificação que possui o número do lote, data de fabricação e validade.

Na etapa seguinte, quando o lote do doce é encaminhado para a expedição, os doces receberão o selo, esse selo que é colado junto à embalagem de cada doce depende do produto, por exemplo, o camafeu, recebe o selo que tem as iniciais CA, seguido de nove números e uma letra. Após a colocação dos selos nos doces, a planilha dos selos deve ser preenchida com o intervalo dos selos colocados, o número do lote do doce, e a data da colagem dos selos.

Para finalizar o processo, todas as informações presentes nas planilhas são inseridas no sistema no site da APDP para que o cliente que adquira um doce com selo possa verificar no site todas as informações referentes ao produto adquirido, como: nome do doce, empresa produtora, local da empresa, fotos do doce, os ingredientes do doce, a validade de cada um desses ingredientes e os fornecedores.

A certificação gera muitas vantagens competitivas para as empresas que usufruem dela, como por exemplo: assegura que o doce está sendo produzido única e exclusivamente na região de Pelotas, evitando o uso inadequado do nome “Doce de Pelotas”, certifica que o doce está saindo da produção com a qualidade adequada, pois a empresa deve manter todos os procedimentos de higiene saúde e segurança em sua produção, também traz maior visibilidade para os produtores da região, aumento do valor agregado do produto, além de possibilitar ao cliente consultar as informações sobre o doce que está consumindo.

No entanto, essa certificação não gera apenas vantagens para o setor. Ao investigar o porquê de poucas empresas estarem desfrutando desta certificação, notou-se que a mesma tem algumas desvantagens e falhas ao ser implementada em empresas de pequeno porte como são as maiorias das empresas doceiras.

A principal desvantagem decorre ao fato do doce com certificação ser vendido em Pelotas com o mesmo preço do doce sem certificação, não agregando o devido valor ao produto e diminuindo a margem de lucro da empresa. Então, para as pequenas empresas produtoras de doces que vendem

apenas para a região de Pelotas, não compensa aderir à certificação, pois além de cumprir com todas as exigências para poder utilizar o selo, requer maior número de funcionários para realizar as tarefas como preenchimento de planilhas e colocação das informações no sistema do site.

O processo atual de rastreabilidade também possui alguns pontos falhos, de modo que as etapas de preenchimento das planilhas são de forma manual, nem sempre sendo preenchidas no momento correto, muitas vezes apenas ao final do expediente ou após o preparo de outros lotes, gerando o preenchimento de informações incorretas, e isso pode ocorrer devido ao acúmulo de tarefas, pois o mesmo funcionário que prepara a massa e/ou doce acabado também preenche as planilhas. Outra fonte de erro pode ser a colocação das informações das planilhas no sistema no site da associação, em virtude da grande quantidade de dados a serem inseridos, o funcionário fica sujeito a erros de digitação.

Diante da complexidade do sistema atual de rastreabilidade, está sendo estudada a implementação de um sistema digital para eliminação das planilhas, onde ao invés do preenchimento manual das planilhas será utilizado um sistema com leitores de códigos de barras. Este novo sistema visa agilizar a coleta dos dados, pois ao chegar na empresa, o código de barras do produto é registrado e junto com ele as informações sobre sua data de validade e quantidade. Ao decorrer que o produto atravessa a produção, ao passar pelo leitor de código de barras, o produto já é reconhecido, assim como a informação sobre a sua data de validade, agilizando as etapas de coleta dos dados e eliminando as planilhas.

4. CONCLUSÕES

Pode-se ao final do presente trabalho compreender as vantagens e desvantagens de possuir a certificação de Indicação de Procedência dos doces de Pelotas, e conhecer as etapas da rastreabilidade dentro da empresa estudada.

Conforme verificado durante o estudo, pode-se concluir ainda que a implementação de um sistema digital para o processo de rastreabilidade permitiria minimizar erros e simplificaria a coleta de informações em cada etapa da fabricação do doce. Não obstante ainda se teria um incentivo adicional para outras empresas aderirem à certificação.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

GIESBRECHT, H.O.; SCHWANKT, F.H.; MÜSSNICH, A.G. **Indicações geográficas brasileiras**. Brasília: SEBRAE, INPI, 2011. 3 ed.

GIL, A. C. **Como Elaborar um Projeto de Pesquisa**. 4 ed. São Paulo: Atlas, 2002.

INPI – INSTITUTO NACIONAL DE PROPRIEDADE INDUSTRIAL. **Guia básico de indicação geográfica**. Disponível em: <<http://www.inpi.gov.br/menu-servicos/indicacao-geografica>> Acesso em: 18/03/2015.

APDP – ASSOCIAÇÃO DOS PRODUTORES DE DOCES DE PELOTAS. **Apresentação da associação dos produtores de doces de pelotas**. Pelotas. Disponível em: <<http://www.docesdepelotas.org.br/Associacao>>. Acesso em: 03/03/2015.