

DISCUSSÃO QUANTO ÀS CONTRIBUIÇÕES E APLICABILIDADE DE CONCEITOS DE GESTÃO E INOVAÇÃO NA INDÚSTRIA DOCEIRA DE PELOTAS

Diogo Soares Gomide¹; Rafael Monteiro Botelho²;
Cristiana Rodrigues Silveira Machado³; Jader Seefeldt⁴; Luis Antonio Franz⁵

¹Universidade Federal de Pelotas –diogogomide77@gmail.com

²Universidade Federal de Pelotas – rafaelmonteirobotelho@gmail.com

³Universidade Federal de Pelotas – cristianato3@gmail.com

⁴Universidade Federal de Pelotas – jader.seefeldt@gmail.com

⁵Universidade Federal de Pelotas – luisfranz@gmail.com

1. INTRODUÇÃO

Em meados do século XIX, a indústria do charque, propiciou um fortalecimento financeiro na região de Pelotas. Tal situação, acompanhada da influência da colonização portuguesa trouxe, segundo aponta Ferreira et al (2008), alguns hábitos e costumes do velho continente para o interior dos sobrados em suas resplendorosas festas, em saraus e banquetes.

Em décadas mais recentes os doces que durante muito tempo estiveram restritos ao consumo nos salões das casas mais ricas tornaram-se amplamente conhecidos em toda cidade e assumiram o significado mais amplo conhecido atualmente como “doces de Pelotas” (FERREIRA et al., 2008). À medida que a fabricação de doces artesanais transformou-se em atividades de empreendimento lucrativo para a cidade, o trabalho das doceiras tradicionais passou a ser celebrado em eventos públicos e tornou-se alvo de amplo interesse político no cenário regional. Anualmente, e desde 1992, a cidade celebra a Feira Nacional do Doce (FENADOCE), organizada pelo Clube dos Diretores Lojistas de Pelotas, sendo este o maior exemplo da importância da doceira artesanal para a economia da cidade e região. Assinalada como o evento comercial mais importante da região sul, a feira chega a movimentar 22 milhões de reais em negócios em um só ano, e dinamiza diferentes setores da economia pelotense (FENADOCE, 2014).

Inseridos no projeto Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC), os doces de Pelotas foram identificados, documentados e registrados segundo metodologia do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico, em um processo que corresponde às primeiras etapas para o tombamento da doceria tradicional de Pelotas como um “bem cultural” da região (IPHAN, 2010). O projeto denominado Indicação de Procedência dos Doces de Pelotas, criado pela associação dos produtores de doces de Pelotas por sua vez, busca “profissionalizar os processos, implementando e melhorando as ferramentas de gestão, tecnologia e sistemas de rastreabilidade” da produção doceira artesanal.

É neste contexto que surge no ano de 2014 o projeto Arranjo Produtivo Local dos Doces da cidade de Pelotas: promovendo melhorias por meio da inovação de produtos e processos, denominado mais sucintamente pelo nome APL Doces de Pelotas-RS. No ano de 2015 o projeto ficou associado a suprir demandas relacionadas principalmente à fabricação e a certificação dos doces. O objetivo do projeto divide-se em quatro eixos de ação, sendo eles a logística, a Segurança e Saúde do Trabalho, a qualidade e processos e a inovação. Este trabalho tem por objetivo descrever as percepções iniciais do grupo envolvido no projeto quanto à importância e aplicabilidade de alguns conceitos como instrumentos de apoio na orientação de melhorias nas empresas doceiras de Pelotas.

2. METODOLOGIA

A proposta metodológica utilizada no presente trabalho consistiu na apresentação de conceitos com posterior discussão e compilação e das percepções relativamente às demandas das empresas doceiras de Pelotas quanto a quatro eixos de ação. Para tanto, foram realizados seminários precedidos por levantamento e leitura de conteúdos em bases de referência em cada eixo. Dentre os assuntos discutidos nos seminários pode-se citar: a busca de novos processos de fabricação, juntamente com a busca por novos produtos e inovações para as empresas; logística reversa, armazenamento de produtos e formas mais adequadas de transporte dos doces; primeiros socorros, segurança e ergonomia nos ambientes de trabalho; busca por qualidade, sendo o foco em ferramentas da qualidade, como: 5S e BPF (Boas Práticas de Fabricação).

Os seminários eram divididos em um momento de preparação com a apresentação do conteúdo por um membro da equipe envolvida. A seguir, procediam-se discussões de forma verbal sob a coordenação de um professor, o qual atua como coordenador do projeto de extensão.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Durante o estudo, abordado se desenvolveu em quatro eixos principais que auxiliaram o estudo e abordagens propostas. Estes eixos são sumarizados na Figura 1, e são posteriormente discutidos.

Eixos	Informação/Conteúdo sob a discussão e análise	Percepções elencadas
Eixo 1: Ampliação do uso do selo de indicação geográfica nos doces	Discussão sobre o selo de indicação geográfica	Foram promovidos diagnósticos nas empresas para verificar a viabilidade de implantação do selo e apoiar as empresas durante o processo de certificação
	BPF (Boas Práticas de Fabricação)	Há fortes demandas por cursos de BPF
	Conceitos de qualidade e produção (uma noção sobre os 5 Senso)	Cursos de Gestão da Qualidade e Gestão da Produção
	A higiene ocupacional e suas contribuições na indústria doceira	Levantamento, investigação e análise das características ambientais com foco na Ergonomia e Segurança do Trabalho
Eixo 2: Elaboração de estudos aplicados à logística e comercialização dos doces	Verificar indicadores logísticos	Há fortes indícios de bancos indicadores de desempenho do setor
	Discussões a respeito da ampliação no mercado interno e externo das empresas.	Analise dos dados levantados e propor ações
Eixo 3: Apoio a difusão tecnológica e social	Qualificar as empresas em metodologias de desenvolvimento de produtos e processos	Aplicação de cursos básicos de gestão da qualidade, BPF e 5 senso. Processos de certificação e garantia da qualidade.
		Curso e atividades focadas na orientação do produtor para melhoria nas condições laborais. Abrangendo os temas Ergonomia, Higiene e Segurança do Trabalho. Além do curso de primeiros-socorros. Foi considerada ainda a adequação do ambiente de trabalho no âmbito da acessibilidade, conforto e segurança.
Eixo 4: Inovação (processos, produtos)	Implantar um espaço físico para poder executar a estratégia de fomento à qualidade dos doces.	Percebe-se que as demandas por inovação são mais interessantes no âmbito dos processos, pois os doces são artesanais e tradicionais.
	Ampliar a abrangência de ensaios e medições ligadas à SST	Constatou-se oportunidades de avaliações desconforto auditivo, visual e térmico dos ambientes de trabalho.

Figura 1 – Síntese das percepções construídas a partir de cada eixo

Referente ao Eixo 1, observa-se que a ampliação do uso do selo de indicação geográfica nos doces e o aumento do número de produtos cadastrados nesse sistema traz ganhos para expandir a comercialização dos doces, bem como promover melhorias na qualidade do produto. Para a ampliação do uso do selo, havia sido diagnosticado nas empresas ainda em 2014 a viabilidade da implementação deste. Percebeu-se ainda demandas por padronização das receitas através de um mapeamento dos processos produtivos, bem como do levantamento das características ambientais das empresas com foco na Ergonomia e Segurança do trabalho.

Ainda neste eixo pode-se considerar ainda a Segurança e Saúde do Trabalho (SST), a qual oferece no APL suporte para a execução das atividades mantendo conforto em aspectos ergonômicos (ruído, iluminação, stress térmico), sem alterar a produtividade. Dentro de empresas alimentícias, mais precisamente com as empresas doceiras as dificuldades acima citadas estão presentes em todos os processos produtivos dos doces. Visando acabar com estes problemas, ou até mesmo diminuí-los o projeto APL doces intensificou esforços para conscientizar e levar soluções para estes problemas. Através da utilização de equipamentos próprios para cada situação. Desta maneira os trabalhadores das indústrias doceiras teriam melhores condições de trabalho, por consequências não prejudicariam suas saúdes.

No que se refere ao eixo 2, observa-se que cada vez mais as empresas buscam diferenciais competitivos que as façam se destacar no mercado. Após a discussão, inferiu-se que na indústria de doces não deve ser diferente e que o efetivo gerenciamento logístico é fundamental para que elas sejam colocadas em posições de destaque no ambiente competitivo, tendo em vista que os custos com logística em uma empresa são em média cerca de 22% das vendas que sofrem com a sazonalidade, enfrentando um grande problema com a distribuição do produto por ser de extrema fragilidade e de duração de curto prazo para garantir a qualidade do produto entregue. O grande desafio da logística é integrar a empresa com clientes, fornecedores internos e externos, conforme explicado por BOWERSON e CLOSS (2010). Dessa forma, o que se observou foi que a colaboração entre as empresas é um aspecto importante para o Arranjo Produtivo Local, onde compras coletivas trariam benefícios como redução de custos e prazos menores de entrega dos materiais e dos produtos acabados.

No terceiro eixo, através de visitas e entrevistas com os co-participantes, foram apresentados os processos e características de seus negócios. O objetivo principal foi conhecer a realidade dentro dos processos produtivos e através de capacitações na área técnica e gerencial, contribuir para melhoria dos produtos e dos processos dentro das empresas. Através do planejamento de palestras sobre a Inovação em Processos e Produtos cujo objetivo do curso foi apresentar estudos voltados a essa temática e despertar o interesse para os empresários de forma que os mesmos foquem suas ações para gerar projetos criativos e sustentáveis.

Ainda visando ampliar a competitividade na indústria doceira de Pelotas a gestão da qualidade é uma ferramenta importante. Visando sua importância, desde o ano de 2014, a APL doces em parceria com a Faculdade de Nutrição da UFPEL, realizaram oficinas de ferramentas básicas da qualidade como 5S que consiste em cinco sensos: utilização, ordenação, limpeza, saúde e autodisciplina. O mesmo pensamento foi utilizado para a montagem de uma apostila de segurança do trabalho e ergonomia, já que foi visto dentro das empresas uma grande quantidade de movimentos repetitivos e manuais as quais o trabalhador se sujeita durante horas de trabalho. Fatores como Higiene Ocupacional e o

ambiente de trabalho, foram considerados fundamentais no processo de produção dos doces, onde um ambiente que propicia as melhores e mais seguras condições de trabalho para seus funcionários se refletindo em um menor índice de absenteísmo.

O eixo 4, da Inovação (processos, produtos), observou-se dentro das empresas uma grande evolução na parte de processos em comparação aos produtos, o que se observou foram varias inovações e métodos de lhe dar com a matéria prima, no caso estudado os ovos e a separação das claras e a gema. A Inovação de processos e produtos visa estimular o setor a ser mais competitivo.

4. CONCLUSÕES

Ao concluir o estudo do atual cenário da produção de doces de Pelotas, observa-se que há desafios a serem enfrentados para inserir efetivamente todos os conceitos nas empresas. Os conteúdos discutidos muitas vezes podem exigir adequações para que possam ser implantados visto que, observa-se que há muitas empresas de pequeno porte na produção de doces. Como decorrência, o grupo concluiu que os conteúdos devem ser distribuídos de forma direcionada e particular a cada empresa envolvida de forma a poder obter os resultados almejados no projeto.

Os resultados do presente trabalho foram alcançados no contexto do projeto de extensão APL Doces de Pelotas, em sua edição de 2015. Como o projeto encontra-se em andamento e terá duração até final de dezembro de 2015, estima-se que resultados mais aprofundados no que confere a cada eixo poderão ser divulgação a partir do segundo semestre deste ano.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

APDP - ASSOCIAÇÃO DO PRODUTORES DE DOCES DE PELOTAS.
Apresentação da associação do produtores de doces de pelotas. 2014. Pelotas. Disponível em:

<<http://www.docesdepelotas.org.br/Associacao>>. Acesso em: 28/02/2014.

FENADOCE. **História da Fenadoce.** Pelotas. 2014. Disponível em:
<<http://www.fenadoce.com.br/texto/menu-novo-site--fenadoce--historia>>. Acesso em: 28/02/2014.

FERREIRA, M.L.; CERQUEIRA, F.; RIETH, F.M. **O doce pelotense como patrimônio imaterial:** o diálogo entre o tradicional e a inovação. In: Métis: história e cultura. Caxias do Sul, vol 7, n 13, jan/jul 2008. p. 91-113.

BOWERSOX, D.J.; CLOSS, D.J. **Logística empresarial:** o processo de integração da cadeia de suprimento. 1. ed. – 9 reimpr. – São Paulo: Atlas, 2010.

INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL (IPHAN).
Os Sambas, as Rodas, os Bumbas, os Meus e os Bois: princípios, ações e resultados da política de salvaguarda do patrimônio imaterial brasileiro. Brasília: IPHAN, 2010.