

APL Doces: uma discussão quanto os desafios e resultados alcançados

JADER SEEFELDT¹; JULIANO RAMIRES BAGIOTTO²; DIOGO SOARES GOMIDE³; JEAN CARLOS DA CRUZ⁴; LUIS ANTONIO DOS SANTOS FRANZ⁵

¹Universidade Federal de Pelotas – jader.seefeldt@gmail.com

²Universidade Federal de Pelotas – julianobagiotto@gmail.com

³Universidade Federal de Pelotas – diogogomide77@gmail.com

⁴Universidade Federal de Pelotas – jeandacruz@gmail.com

⁵Universidade Federal de Pelotas – luisfranz@gmail.com

1. INTRODUÇÃO

Os doces tradicionais de Pelotas tiveram sua origem na vinda dos imigrantes Europeus para o Brasil, logo 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).

Essa tradição é mantida pelas fábricas dos doces da região que produzem, em alguns casos, doces com certificação de procedência. Essas empresas costumam ser de pequeno e médio porte e administradas por famílias que mantiveram a tradição passada pelos seus pais e avós. Tais empresas caracterizam-se como empresas familiares, pois segundo Ricca (1998) considera-se como empresas familiares aquelas em que a família detém o controle por pelo menos duas gerações e nas quais existam interesses mútuos tanto em termos de políticas estabelecidas como em relação aos propósitos da família.

Devido à importância cultural e econômica deste setor produtivo para cidade e região de Pelotas, foi criado em 2014 o projeto Arranjo Produtivo Local dos Doces da cidade de Pelotas: promovendo melhorias por meio da inovação de produtos e processos, ou simplesmente APL Doces. Durante o primeiro ano foram identificadas áreas que necessitavam maior prioridade de atuação, entendeu-se que o projeto deveria focar essas áreas para cumprir seu objetivo. No ano de 2015 o Projeto foi dividido em quatro eixos, sendo eles ampliação do uso do selo de indicação geográfica nos doces, elaboração de estudos aplicados à logística e comercialização dos doces, apoio a difusão tecnológica e social, inovação (processos, produtos).

Perante o exposto acima, este trabalho tem por objetivo destacar as principais áreas atendidas, parte dos resultados alcançados, bem como relatar alguns desafios observados durante a execução do projeto APL Doces em 2015.

2. METODOLOGIA

Este estudo trata de uma pesquisa de natureza descritiva. De acordo com Gil (2002) a pesquisa descritiva tem como objetivo principal descrever características de determinado fenômeno.

Os autores buscaram descrever de maneira objetiva as atividades realizadas no Projeto por meio da divisão por eixos que formaram o projeto, sendo utilizados relatórios feitos durante o projeto como fonte de informação para a elaboração deste trabalho. Neste contexto, buscou-se descrever os principais resultados alcançados e os desafios encontrados, bem como as percepções sobre o setor de produção de doces artesanais de Pelotas.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

No tocante à ampliação do uso do selo de indicação geográfica nos doces, um dos eixos abrangidos pelo projeto, no decorrer do ano de 2015 procurou-se conhecer os processos utilizados pelas empresas que utilizam o selo de Indicação de Procedência (IP) do qual a Associação dos Produtores de Doces de Pelotas (APDP) possui registro no Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI). Também foram realizadas visitas ao SEBRAE, que no momento do registro da IP apoiou no desenvolvimento do sistema interno de rastreabilidade nas empresas. Além disso, foram feitas também visitas em duas empresas que utilizam o selo para buscar conhecer sobre o processo interno de rastreabilidade dos doces nas empresas e as vantagens e desvantagens percebidas por cada uma delas.

As empresas destacaram que utilizam o selo como forma de diferenciação no mercado fora da região de Pelotas uma vez que, o este selo garante que o doce adquirido é de fato da região e ainda permite ao cliente rastrear as informações sobre o doce adquirido no site da APDP.

O maior desafio no uso IP refere-se ao fato de que o doce com certificação vendido em Pelotas deve possuir o mesmo preço de um doce sem certificação de procedência. Isso tem tornado inviável seu uso pelas empresas que apostam na utilização do selo. Outro desafio se refere a complexidade do sistema interno de rastreabilidade dos doces sendo que, atualmente ele é feito de forma manual através do preenchimento de planilhas às quais são passíveis de erro humano no preenchimento e pouco práticas de serem usadas.

Visando otimizar o sistema interno de rastreabilidade nas empresas foi proposto em parceria com o IFSul (Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense), de Bagé, a criação de um novo sistema para coleta de dados durante 2015. A proposta buscava eliminar a utilização de planilhas físicas e seu preenchimento manual, através do uso de leitores de códigos de barras. Com isso esperava-se diminuir a complexidade de implementação do sistema interno de rastreabilidade dos doces. O sistema está sendo desenvolvido em módulos, onde no primeiro momento foi desenvolvido e testado ainda em 2015 sendo ele um módulo para registro das matérias-primas vindas dos fornecedores e controle de estoque.

No tocante à elaboração de estudos aplicados à logística e comercialização dos doces, buscou-se investigar dados relativos à logística e comercialização dos produtos. Esses estudos são de extrema importância de forma a expandir os negócios das empresas e aumentar os ganhos com a ampliação da comercialização pois permitem o aumento da competitividade e de valor agregado, bem como a prospecção de novos mercados.

A logística dos doces enfrenta grandes limitações pois os doces são perecíveis e sensíveis ao transporte, esse fato acrescido do posicionamento geográfico da região e a falta de empresas logísticas adequadas as necessidades dessas empresas dificulta o escoamento da produção para regiões mais distantes do estado, logo podemos notar que o crescimento do mercado consumidor está limitado a região. O volume de produção das empresas é na sua maioria pequeno e as vendas para regiões mais distantes muito pequenas, não justificando o investimento na compra de veículos próprios pelas empresas. A dificuldade de união entre as empresas inviabiliza uma parceria, como relata Cruz et al. (2015), Caso essas empresas se juntassem para distribuir seus produtos coletivamente, poderiam aumentar seu poder de barganha com os transportadores e aumentar seu nível de serviço para o cliente. Isso proporcionaria um aumento de competitividade e a possibilidade de expansão de negócios, inclusive para o

mercado internacional. Entretanto, observa-se que ainda existe uma certa resistência por parte dos produtores de doces estudados em trabalharem em conjunto, aparentemente pelo receio de perdas ocasionadas por infidelidade de compromissos dentro das parcerias firmadas.

As doceiras relataram que utilizam as empresas de ônibus para enviar suas encomendas a regiões mais distantes. Como esta foi uma maneira que deu certo para despachar a produção até então, foi elaborado pelo APL Doces um estudo de horários e rotas de empresas de ônibus que tivessem suporte para transportar os doces. Durante o projeto estudou-se ainda a possibilidade da criação de embalagens capazes de proporcionar a qualidade esperada para o transporte seguro dos doces. No entanto, não foi possível desenvolver essas embalagens durante a edição do APL Doces em 2015.

Relativamente ao apoio a difusão tecnológica e social, buscou-se atuar na Ergonomia e segurança dentro do meio das indústrias de doces. Buscou-se neste eixos promover nas empresas o conhecimento de aspectos básicos sobre segurança e Ergonomia através de atividades vivenciadas diariamente dentro do seu ambiente de trabalho. Notou-se que os trabalhadores acabam não estando preparados o suficiente para todas as adversidades e perigos que o ambiente industrial pode trazer.

Vendo esse cenário, foram planejados minicursos teóricos e práticos sobre a importância e o que representava cada um dos equipamentos e técnicas utilizadas para garantir a segurança dentro das fábricas. Dentre os minicursos teóricos foi mostrado todos os riscos que poderiam encontrar dentro da empresa, desde riscos físicos até riscos biológicos e todo o procedimento correto para agir perante um incêndio. Por último, foi ministrado um curso prático sobre primeiros socorros básicos, onde todos os funcionários foram convidados a participar e ter uma experiência prática com técnicas utilizadas para salvamento de emergência, como por exemplo reanimação Cardiorrespiratória em um boneco próprio para a atividade, métodos usados para desengasgar os colegas e a si mesmo, e como proceder em diversos tipos de acidentes ou queimaduras.

Durante todos os cursos notou-se que os funcionários tinham pouco ou nenhum conhecimento sobre o que lhes foi passado, onde pode se observar que por realizarem a atividade todos os dias sem ser explicado o motivo de estarem seguindo as normas que são passadas para eles, acaba se tornando uma rotina sem o preparo ideal.

Relativamente à inovação (processos, produtos), os participantes tiveram a oportunidade de discutir modelos de produção e inovação no ambiente de doces. Buscou-se estimular o setor a ser mais competitivo por meio de produtos e processos inovadores. Durante o projeto os bolsistas estiveram nas empresas observando os processos de produção, logo notaram que de modo geral, as empresas seguiam os métodos ensinados pelos antecessores de seus proprietários, assim careciam de inovações de processos e não de produtos, já que os produtos artesanais possuem identificação geográfica de procedência e não podem ter suas características alteradas.

Um processo em especial despertou grande necessidade de melhoria, a quebra dos ovos, que é uma das principais matérias primas da indústria doceira, era realizada manualmente. Em períodos de alta demanda um funcionário era encarregado de realizar esse procedimento durante todo seu período de serviço, essa atividade por sua vez despendia esforços repetitivos e complexos que no decorrer de longos períodos poderia causar doenças do trabalho.

Com o intuito de amenizar ou até mesmo eliminar esse risco a saúde do trabalhador, foi proposto ao grupo realizar uma melhoria neste processo. A

proposto era desenvolver um dispositivo que pudesse substituir parte desta tarefa mas que ao mesmo tempo fosse de baixo custo e não utiliza-se energia elétrica para não alterar o valor dos doces. Durante a visita a uma das empresas observou-se que a mesma tinha um dispositivo que atenderia parte das necessidades de melhoria, então utilizou-se este equipamento como modelo base para criação de um outro dispositivo mais compacto que o atual, pois as empresas na sua grande maioria tinham pouco espaço para acomodar este equipamento. Na Figura 1 é possível ver o dispositivo base e o produto desenvolvido pela equipe do APL Doces.



Figura 1 - dispositivo base e o esboço do produto desenvolvido pela equipe do APL Doces

4. CONCLUSÕES

Conclui-se que o projeto de Extensão APL Doces contribuiu para a difusão de conhecimentos entre os fabricantes de doces tradicionais de Pelotas bem como contribuiu para a inovação de seus processos e assim atendeu ao seu próprio objetivo. Destaca-se que os desafios, foram encontradas durante esse projeto em parte por falta de confiança entre as empresas do setor, impossibilitando um maior número atuações integradas.

Para que o mercado dos doces tradicionais de Pelotas tenha crescimento expressivo será necessário vencer barreiras geográficas através de estudos que contem com a participação mais abrangente e integrada das empresas da região. Há potencialidade para diversas melhorias em todos os eixos abrangidos pela edição de 2015 do projeto.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

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

RICCA, D. **Da empresa familiar à empresa profissional**. São Paulo: Editora CL-A Cultural, 1998.

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

CRUZ, J.C.; DUARTE, P.C.; FRANZ, L.A.S.. **Logística de distribuição dos doces de Pelotas – RS**. In: CEC – II Congresso de Extensão e Cultura, 2015, Pelotas. Tecnologia e Produção – Congresso de Extensão e Cultura da UFPEL, 2015. p 12-15.